

Superiore di Cartizze Valdobbiadene DOCG Dry



Vino spumante dal perlage fine e persistente, profumo aromatico, caldo, con vari sentori fruttati tra cui mela verde, pesca matura e pera assieme a profumi floreali di glicine e gelsomino.

Al gusto si presenta vellutato, intenso e di ottimo equilibrio tra tannini e zuccheri.

Il retrogusto è deciso e richiama i fruttati maturi dell'olfatto. Spumante importante, ottimo come aperitivo, ma accompagna anche con raffinatezza piatti a base di pesce.

Si sposa bene con biscotti secchi e fine pasticceria secca, ideale conclusione di ogni occasione conviviale.

Dati tecnici

Alcol 11,5% v/v; zuccheri 30 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

6-8° C.

Zona di produzione

Piccolo vigneto di famiglia nella ristretta zona del Cartizze.

Caratteristiche dei vigneti

Classico vigneto disetaneo della zona del Cartizze, ottimamente esposto a sud. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso di medio impasto, ben dotato di sostanza organica ed a Ph neutro.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C. con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.

Cod. 56307 senza astuccio - Cod. 56318 con astuccio - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

Gran Cuvée Valgres Valdobbiadene DOCG Rive di Combai Extra Dry



È da uve accuratamente selezionate che nasce questo prezioso spumante di colore giallo paglierino scarico con spuma a grana sottile accompagnata da perlage fine e persistente.

Associa profumi di mela, pera, banana, glicine e gelsomino. Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa.

Ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

10-12° C avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Le uve provenienti da un singolo vigneto molto ripido, vengono sottoposte a criomacerazione per alcune ore; si prosegue con una apposita vinificazione in bianco con tecnica riduttiva utilizzando particolari lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.

Cod. 56331 senza astuccio - Cod. 56317 con astuccio - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



CUVÉE BRUT Vino Spumante



All'aspetto è giallo paglierino scarico assieme a spuma brillante e perlage fine e persistente. Piacevoli fruttati freschi e sentori esotici ne caratterizzano il profumo. Al palato è gradevolmente soffice e cremoso, invita al brindisi.

Indicato all'aperitivo, ma anche per aprire raffinati pranzi soprattutto a base di pesce, ben indicato a fine pasto.

Dati tecnici

Alcol 11 % v/v ; zuccheri 11 g/l ; pressione 5 bar a 20°C

Temperatura Servizio

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera

Zona di produzione

Vigneti collinari di Combai e Miane.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

Vendemmia

Settembre

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21°C con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.

Cod. 56305 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

CUVÉE DOLCE Vino Spumante



Questo spumante Dolce nasce dall'unione di diverse varietà di uve bianche.

Si presenta con colore giallo paglierino scarico, con spuma sottile assieme a perlage fine e persistente.

Esprime gentili sentori floreali e fruttati, al palato si presenta gradevolmente amabile e vellutato.

Gradevole come aperitivo, ma anche a fine pasto soprattutto con pasticceria secca in genere.

Dati tecnici

Alcol 7 % v/v ; zuccheri 55 g/l ; pressione 5 bar a 20°C

Temperatura Servizio

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

Bianche

Zona di produzione

Aree collinari ad alta vocazione viticola.

Caratteristiche dei vigneti

Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

Vendemmia

Settembre

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, lieve criomacerazione, fermentazione sul mosto pulito a temperatura controllata e con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene con vino bianco e mosto dolce per una maggiore qualità del prodotto.

Cod. 56321- cl. 75 - u. ct. 6 bt.



RINALDI 1957

Prosecco DOC Treviso Spumante Brut



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Con i sentori fruttati freschi ed esotici di ananas e banana identifica pienamente il vero Prosecco.

Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato invita al brindisi.

E' ottimo come aperitivo, ma può felicemente essere servito per aprire raffinati pranzi, soprattutto a base di pesce.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 11 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

8-10° C, avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Il terreno di origine alluvionale e, quindi prevalentemente argilloso-limoso, è ricco di minerali e microelementi e permette di ottenere una produzione di uva che ben si presta alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Cod. 56304 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Il profumo esprime un tipico sapore fruttato fresco con sentori esotici.

Al gusto si propone snello, cremoso e armonico.

E' ideale come aperitivo, ma può aprire anche pranzi raffinati, ben indicato inoltre a fine pasto.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Il terreno di origine alluvionale e, quindi prevalentemente argilloso-limoso, è ricco di minerali e microelementi e permette di ottenere una produzione di uva che ben si presta alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Cod. 56303 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

"Colsentà" Valdobbiadene DOCG Dry



Dalle nostre migliori uve nasce questo Spumante Dry, di colore giallo paglierino scarico con spuma sottile assieme a perlage fine e persistente.

Esprime gentilmente vari sentori floreali e fruttati; dalla mela golden alla banana fino al glicine.

Gradevolmente amabile e vellutato al gusto, identifica pienamente il Prosecco Serre.

Grazioso come aperitivo, si abbina altrettanto perfettamente a fine pasto soprattutto con dolci, anche cremosi.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 22 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

8-10° C (avendo cura di stappare con delicatezza).

Uve

100% Glera selezionate

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema d'allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, lieve criomacerazione, fermentazione sul mosto pulito a temperatura controllata e con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura 12-14° C. seguendo la metodologia dello Charmat corto.

Cod. 56323 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

"Erres" Valdobbiadene DOCG Brut Nature



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Frutta fresca e fiori estivi ne completano il profumo particolarmente secco e croccante.

E' ideale per i palati esigenti e per chi vuole provare nuove esperienze di bevuta.

Grazie al residuo zuccherino molto basso, Erres garantisce una migliore opportunità di abbinamento, soprattutto con antipasti di pesce crudo, crostacei e frutti di mare dal gusto non troppo forte.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 3 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate.

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Vendemmia

Seconda decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Cod. 56345 - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

"Lovrè" Valdobbiadene DOCG Extra Dry



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana ne caratterizzano il profumo.

Soffice e cremoso al gusto, snello e croccante invita al brindisi.

E' ideale come aperitivo, ma può altrettanto felicemente essere servito per aprire raffinati pranzi anche a base di pesce, ben indicato a fine pasto.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

6-8° C, avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate.

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Cod. 56324 senza astuccio - Cod. 56320 con astuccio - cl. 75 - u. ct. 6 bt.

Cod. 56332 Magnum senza astuccio - Cod. 56316 Magnum con astuccio - cl. 150 - u. ct. 6 bt.

"Trèser" Valdobbiadene DOCG Brut



All'aspetto è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli con spuma brillante e perlage fine e persistente. Con i fruttati freschi e sentori esotici di ananas e banana identifica pienamente il vero Prosecco.

Suadente e secco al gusto, snello e croccante al palato invita al brindisi.

E' ottimo come aperitivo, ma può felicemente essere servito per aprire raffinati pranzi, soprattutto a base di pesce.

Dati tecnici

Alcol 11% v/v; zuccheri 12 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura Servizio

8-10° C, avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve

100% Glera selezionate.

Zona di produzione

Ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutroalcalino.

Vendemmia

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello charmat corto.

Cod. 56322 senza astuccio - Cod. 56319 con astuccio - cl. 75 - u. ct. 6 bt.