

Settembre 2020



VARASCHIN
VALDOBBIADENE 1930

*Dedicato a Matteo e Orfeo Varaschin,
ispiratori di un lungo viaggio...*

*Dedicated to Matteo and Orfeo Varaschin,
inspirations of a long journey...*







"PRIMO PASSO"
Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG
Dry



 Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: Cartizze
Altitudine: 290 mslm
Sosta in autoclave: 6 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C)
stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 22 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino con bolla fine e pregiata e con spuma persistente e cremosa
PROFUMO: intenso e fine, con note fruttate di albicocca, mela Golden ed un bouquet floreale maturo
SAPORE: al palato risulta cremoso e vellutato, con una complessa mineralità data dal "salis" (termine dialettale tipico veneto), ovvero la roccia arenaria presente nel terreno del Cartizze che presenta un carattere particolarmente salino

Abbinamenti gastronomici: si abbina alla pasticceria secca e dolci delicati. Ideale con piatti a base di pesce, soprattutto con crostacei e molluschi, ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante

 *Grape Variety: Glera 100%*
Production area: Cartizze
Altitude: 290 metres above sea level
Autoclave ageing: minimum 5.5 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore DOCG regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 6 g/l
Residual sugar: 22 g/l

Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, straw-yellow colour, fine and exquisite bubbles, persistent and creamy mousse
NOSE: intense and refined, with fruity notes such as apricot, Golden Delicious apple, and a mature floral bouquet
PALATE: creamy and velvety on the palate, with a distinct minerality, given by the salis, a typical term of the Veneto dialect referring to the sandstone present in the Cartizze soil, giving a particularly saline character

Food pairings: pairs with dry pastries and chocolate desserts as well as with fish-based dishes, especially crustaceans and shellfish; also excellent as an aperitif
Serving Temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"MATTEO"
Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG
Brut



Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: Cartizze
Altitudine: 290 mslm
Sosta in autoclave: 6 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C)
stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 5,5 gr/l
Residuo zuccherino: 7 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino con bolla fine e pregiata e con spuma persistente e cremosa
PROFUMO: intenso e fine, con note fruttate di albicocca, mela Golden ed un bouquet floreale maturo
SAPORE: al palato risulta cremoso e vellutato, con una complessa mineralità data dal "salis" (termine dialettale tipico veneto), ovvero la roccia arenaria presente nel terreno del Cartizze che presenta un carattere particolarmente salino

Abbinamenti gastronomici: si sposa molto bene con crudité di mare, risotti ai frutti di mare, secondi delicati a base di pesce. Ideale con crostacei ed ostriche
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Production area: Cartizze
Altitude: 290 metres above sea level
Autoclave ageing: minimum 6 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore DOCG regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 5.5 g/l
Residual sugar: 7 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, straw-yellow colour, fine and exquisite bubbles, persistent and creamy mousse
NOSE: intense and refined, with fruity notes such as apricot, Golden Delicious apple, and a mature floral bouquet
PALATE: creamy and velvety on the palate, with a distinct minerality, given by the salis, a typical term of the Veneto dialect referring to the sandstone present in the Cartizze soil, giving a particularly saline character*

*Food pairings: pairs with delicate fish-based dishes, especially risottos with shellfish; ideal with crustaceans and oysters
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses*



"MILDOSÉ"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Millesimato Dry



Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: San Pietro di Barbozza

Altitudine: 300 mslm

Sosta in autoclave: 4 mesi minimo

Portinnesto: 420/A

Forma di coltivazione: doppio capovolto

Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 5,5 gr/l

Residuo zuccherino: 22 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante, color giallo paglierino tenue, bollicina sottile e e persistente, spuma cremosa e fine

PROFUMO: elegante e delicato, con sentori prevalentemente floreali come gelsomino, tiglio, acacia e con una nota finale di scorza di limone dolce

SAPORE: al palato risulta morbido, ben bilanciato dalla sua tipica acidità

Abbinamenti gastronomici: ottimo da abbinare a dessert a base di frutta fresca, consigliato anche con frutta fresca di stagione

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 100%

Production area: San Pietro di Barbozza

Altitude: 300 metres above sea level

Autoclave ageing: minimum 4 months

Rootstock: 420/A

Training system: double-arched cane

Harvest: mid to late September, hand-selected

Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)

Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore DOCG regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17°C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: 22 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: bright, with a soft straw-yellow hue, tiny and persistent bubbles, creamy and fine mousse

NOSE: elegant and delicate, with predominantly floral scents like jasmine, linden, acacia, and a final note of sweet lemon zest

PALATE: supple on the palate, well-balanced by its typical acidity

Food pairings: recommended at the end of a meal with fresh desserts or fruit

Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"STRADA CHIESA"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry



Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: San Pietro di Barbozza
Altitudine: 300 mslm
Sosta in autoclave: 4 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 5,5 gr/l
Residuo zuccherino: 15 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino con bollicina persistente e molto fine, spuma densa e cremosa
PROFUMO: intenso ed elegante con note di pera Williams, fiori di acacia e glicine
SAPORE: al palato morbido, suadente con una piacevole nota minerale che accompagna il sorso; si conclude con una linea leggermente acida data dalle terre Marnose di San Pietro di Barbozza bilanciando perfettamente questo vino

Abbinamenti gastronomici: ottimo con antipasti, primi piatti e con secondi di carne bianca. Indicato anche come aperitivo
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Production area: San Pietro di Barbozza
Altitude: 300 metres above sea level
Autoclave ageing: Minimum 4 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 5.5 g/l
Residual sugar: 15 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, straw-yellow colour, persistent and very fine bubbles, dense, creamy mousse
NOSE: intense and elegant, with notes of Williams pear, acacia and wisteria flowers
PALATE: soft and enticing on the palate, a pleasant minerality accompanies the sip, ending with a slightly acidic hint from the marly lands of San Pietro di Barbozza, perfectly balancing this wine*

*Food pairings: excellent with appetisers and entrées, also suitable for white meat dishes, and as an aperitif
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses*



"1930"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Brut



Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: San Pietro di Barbozza e Santo Stefano
Altitudine: 300 mslm
Sosta in autoclave: 4 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C)
stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 8 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, color giallo paglierino tenue con bollicina fine e persistente e spuma setosa
PROFUMO: delicato e fruttato con note di pesca bianca, mela renetta, fiore di glicine e scorza di limone dolce
SAPORE: al palato risulta morbido, armonico ed infine sapido con una leggera nota acidula

Abbinamenti gastronomici: si abbina con primi piatti, specialmente con risotti; il "1930" è l'aperitivo perfetto
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Production area: San Pietro di Barbozza and Santo Stefano
Altitude: 300 metres above sea level
Autoclave ageing: minimum 4 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 6 g/l
Residual sugar: 8 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, with a soft straw-yellow hue, fine and persistent bubbles, silky mousse
NOSE: delicate, fruity with notes of white peach, rennet apple, wisteria flower, sweet lemon zest
PALATE: soft, harmonious, and tangy on the palate with a light acidic note*

*Food pairings: pairs well with entrées, especially risottos, the "1930" is the perfect aperitif
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses*



"RELUÍ"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Brut



Vitigno: 90% Glera - 10% Verdiso
Zona di produzione: San Pietro di Barbozza
Altitudine: 370 mslm
Sosta in autoclave: 5 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C)
stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 1 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante, color giallo paglierino tenue, la bollicina molto fine e persistente, spuma cremosa e setata

PROFUMO: raffinato e fresco con note di pompelmo, mela verde selvatica e fiore di limone

SAPORE: al palato secco e persistente con note agrumate e floreali, una giusta sapidità, una piacevole nota acidula grazie all'altitudine dei nostri vigneti

Abbinamenti gastronomici: ottimo con piatti a base di pesce, per chi ama il gusto secco anche come aperitivo o con i nostri taglieri tipici di salumi e formaggi

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 90%, Verdiso 10%
Production area: San Pietro di Barbozza
Altitude: 370 metres above sea level
Autoclave ageing: minimum 5 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 6 g/l

Residual sugar: 1 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: bright, with a soft straw-yellow hue, very fine and persistent bubbles, creamy and silky mousse

NOSE: refined and fresh with notes of grapefruit, wild green apple, and lemon blossom

PALATE: dry and persistent on the palate with citrus and floral notes, just the right tanginess, a pleasant acidic note thanks to the altitude of our vineyards

Food pairings: excellent with fish dishes, for those who love a dry taste also as an aperitif or with our typical platters of cured meats and cheeses

Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"ORFEO 1969"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di Santo Stefano
Millesimato Brut



Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: Santo Stefano
Altitudine: 400 mslm
Sosta in autoclave: 6 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C)
stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 5,8 gr/l
Residuo zuccherino: 12 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino tenue. La bollicina si presenta a trama fine e persistente e la spuma cremosa e setosa
PROFUMO: intenso, elegante con sentori di rosa, pesca bianca e noce
SAPORE: al palato spicca il perfetto equilibrio tra morbidezza, sapidità ed acidità

Abbinamenti gastronomici: si esprime al meglio con piatti delicati a base di pesce e crudità di mare e con piatti abbinati a primizie primaverili come risotti e tortini a base di verdure

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Production area: Santo Stefano
Altitude: 400 metres above sea level
Autoclave ageing: minimum 6 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 5.8 g/l
Residual sugar: 12 g/l*

Organoleptic features:

APPEARANCE: bright, with a soft straw-yellow hue, the bubbles have a fine and persistent texture, creamy and silky mousse
NOSE: intense, elegant with scents of rose, white peach, and walnut
PALATE: the palate is marked by a perfect balance between suppleness, tanginess, and acidity

Food pairings: it gives its best with delicate fish-based dishes and raw seafood, and with dishes paired with spring delicacies such as risottos and vegetable flans
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"BRUNORO"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di San Pietro di Barbozza
Millesimato Extra Dry



Vitigno: 90% Glera - 10% Bianchetta Trevigiana

Zona di produzione: Bacio

Altitudine: 300 mslm

Sosta in autoclave: 5 mesi minimo

Portinnesto: 420/A

Forma di coltivazione: doppio capovolto

Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 5,5 gr/l

Residuo zuccherino: 18 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino tenue con bollicina fine e persistente e spuma cremosa e densa

PROFUMO: delicato e persistente con note floreali come glicine e violetta, note di mela verde fresca (Granny Smith) e pera verde (Kaiser)

SAPORE: al palato risulta morbido e suadente; l'acidità e la salinità presenti, aumentano la piacevolezza nella beva

Abbinamenti gastronomici: perfetto con i piatti d'alta ristorazione, dagli antipasti, ai primi e secondi di carne bianca

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 90%, Bianchetta Trevigiana 10%

Production area: Bacio

Altitude: 300 metres above sea level

Autoclave ageing: minimum 5 months

Rootstock: 420/A

Training system: double-arched cane

Harvest: mid to late September, hand-selected

Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)

Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: 18 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: bright, with a soft straw-yellow hue, fine and persistent bubbles, thick and creamy mousse

NOSE: delicate and persistent, floral notes recalling wisteria and violet, with a fruity hint of Granny Smith apple and Kaiser pear

PALATE: supple and delightful on the palate; the acidity and tanginess enhance the drinkability

Food pairings: perfect with fine dining dishes, appetisers, entrées and white meat main courses

Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"BRUNORO"
Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Rive di San Pietro di Barbozza
Millesimato Brut



Vitigno: 90% Glera - 10% Bianchetta Trevigiana

Zona di produzione: Bacio

Altitudine: 300 mslm

Sosta in autoclave: 5 mesi minimo

Portinnesto: 420/A

Forma di coltivazione: doppio capovolto

Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Metodo di lavorazione: Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Seconda fermentazione controllata in autoclave (17 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 7 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante, color giallo paglierino tenue dalla bollicina fine e persistente, spuma morbida e cremosa

PROFUMO: delicato, fresco, presenta note agrumate e floreali di glicine e gelsomino

SAPORE: secco e ben bilanciato, presenta note acidule che puliscono bene il palato; salino e persistente

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti a base di pesci pregiati

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 90%, Bianchetta Trevigiana 10%

Production area: Bacio

Altitude: 300 metres above sea level

Autoclave ageing: minimum 5 months

Rootstock: 420/A

Training system: double-arched cane

Harvest: mid to late September, hand-selected

Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)

Production method: Martinotti Method, following the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. regulations. Second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 6 g/l

Residual sugar: 7 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: bright, soft straw-yellow hue, fine and persistent bubbles, soft and creamy mousse

NOSE: delicate, fresh with a citrus zest and a floral bouquet of wisteria and jasmine

PALATE: crisp and beautifully balanced, it reveals an acidic hint that cleanse the palate, with a saline character and lasting finish

Food pairings: excellent as an aperitif, it pairs well with fine fish dishes

Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"QUINTA NOTA"
Prosecco DOC Treviso
Extra Dry



Vitigno: 100% Glera
Sosta in autoclave: 4 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: seconda fermentazione controllata (17 °C) in autoclave tramite metodo Martinotti, stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 15 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, dal color giallo paglierino tenue; la bollicina si presenta fine e persistente
PROFUMO: fruttato e floreale, con sentori prevalenti di mela Golden e fiori d'acacia
SAPORE: al palato risulta morbido e armonioso

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, con antipasti a base di verdure e primi piatti
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 100%
Autoclave ageing: minimum 4 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: second controlled fermentation in the autoclave (17°C), Martinotti method, tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 6 g/l
Residual sugar: 15 g/l

Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, with a pale straw-yellow colour and fine, persistent bubbles
NOSE: fruity and floral, with dominant hints of Golden Delicious apple and acacia flowers
PALATE: soft and harmonious on the palate

Food pairings: excellent as an aperitif, with vegetable starters, and with entrées
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"QUINTA NOTA"
Prosecco DOC Treviso
Brut



Vitigno: 100% Glera
Sosta in autoclave: 4 mesi minimo
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)
Metodo di lavorazione: seconda fermentazione controllata (17 °C) in autoclave tramite metodo Martinotti, stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 5,5 gr/l
Residuo zuccherino: 8 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: brillante, giallo paglierino tenue, la bollicina si presenta fine e persistente
PROFUMO: ricorda la pera William, i fiori di acacia e qualche nota agrumata
SAPORE: al palato risulta secco e asciutto con belle note acidule verso il finale

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Autoclave ageing: minimum 4 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)
Production method: second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), Martinotti method, tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 5.5 g/l
Residual sugar: 8 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: bright, with a pale straw-yellow colour and fine, persistent bubbles
NOSE: evokes Williams pear, acacia flowers, and a hint of citrus
PALATE: dry and crisp on the palate with a lively acidic twist towards the finish*

*Food pairings: excellent as an aperitif and with fish dishes
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses*



"QUINTA NOTA"

Cuvée Rosé
Brut



Vitigno: 80% Glera - 20% Moscato rosa

Sosta in autoclave: 4 mesi minimo

Portinnesto: 420/A

Forma di coltivazione: doppio capovolto

Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Metodo di lavorazione: seconda fermentazione controllata (17 °C) in autoclave tramite metodo Martinotti, stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 5,5 gr/l

Residuo zuccherino: 8 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: brillante color rosa tenue, si presenta scorrevole con bollicina molto fine e persistente e una bella spuma setosa

PROFUMO: complesso e fine, con intense note di rosa canina, fiori bianchi e scorza di limone dolce

SAPORE: al palato risulta secco e aromatico, con un finale piacevolmente acidulo

Abbinamenti gastronomici: l'aperitivo perfetto. Si sposa bene con salumi e formaggi freschi, ma anche con antipasti e primi piatti di pesce

Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 80%, Pink Muscat 20%

Autoclave ageing: minimum 4 months

Rootstock: 420/A

Training system: double-arched cane

Harvest: mid to late September, hand-selected

Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)

Production method: second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), Martinotti method, tartaric stabilisation at -4 °C, microfiltration before bottling

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: 8 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: Bright, with a soft pink colour, very fine and persistent bubbles, a lavish silky mousse

NOSE: Elegant and complex with vivid notes of dog rose, white flowers, and sweet lemon zest

PALATE: Dry and aromatic on the palate with a delightfully acidic finish

Food pairings: the perfect aperitif, it pairs well with fresh cured meats and cheeses, as well as starters and fish courses.

Serving Temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses



"QUINTA NOTA"
Gran Cuvée
Vino Spumante Extra Dry



Vitigno: 100% Glera
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale
Vinificazione: metodo tradizionale in bianco con pressatura soffice a temperatura controllata
Metodo di lavorazione: Martinotti, minimo 2 mesi

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 11,5%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 15 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: giallo paglierino brillante con rilessi verdi
PROFUMO: fruttato, con sentori di mela verde e acacia
SAPORE: al palato risulta morbido, armonioso

Abbinamenti gastronomici: ideale per aperitivi e a tutto pasto
Temperatura di servizio: 6-8 °C in ampi calici da spumante



*Grape variety: Glera 100%
Autoclave ageing: minimum 2 months
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: mid to late September, hand-selected
Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press
Production method: second controlled fermentation in the autoclave (17 °C), Martinotti method.*

*Analytical data:
Alcohol Content: 11.5% ABV
Total acidity: 6 g/l
Residual sugar: 15 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: Bright, with a straw-yellow hue
NOSE: fruity, evokes green apple and acacia flowers
PALATE: Soft, harmonious, and tangy on the palate*

*Food pairings: excellent as an aperitif or for the whole meal
Serving temperature: 6-8 °C in wide sparkling wine glasses*



VARASCHIN FRIZZANTE a Rifermentazione in Bottiglia



Vitigno: 100% Glera

Zona di produzione: Barbozza

Altitudine: 370 mslm

Portinesto: 420/A

Forma di coltivazione: doppio capovolto

Vendemmia: da metà a fine settembre, a selezione manuale

Vinificazione: metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, macerazione sulle bucce del mosto per 12 ore a temperatura controllata, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)

Affinamento: rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per 2 mesi circa, non avviene sboccatura

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 5,5 gr/l

Residuo zuccherino: 1 gr/l

Caratteristiche organolettiche:

ASPETTO: velato color giallo paglierino con riflessi verdolini, bollicina fine e persistente

PROFUMO: frutta matura, crosta di pane e note burrose

SAPORE: al palato risulta secco, deciso ed armonioso

Abbinamenti gastronomici: si abbina con taglieri misti di affettati e formaggi, con zuppe, con formaggi particolari e con carni bianche

Temperatura di servizio: 8 °C in ampi calici da spumante



Grape variety: Glera 100%

Production Area: Barbozza

Altitude: 370 metres above sea level

Rootstock: 420/A

Training system: double-arched cane

Harvest: mid to late September, hand-selected

Vinification: traditional, white fermentation, at controlled temperature with soft pressing of the grapes by pneumatic press, followed by a 12-hour maceration on the skins at controlled temperature; static fermentation of the must with selected yeasts (2/3 months)

Ageing: secondary fermentation in the bottle with added selected yeasts for approximately 2 months without disgorging

Analytical data:

Alcohol Content: 11.5% ABV

Total acidity: 5.5 g/l

Residual sugar: 1 g/l

Organoleptic features:

APPEARANCE: a hazy, straw-yellow hue with greenish tints, boasting fine and persistent bubbles

NOSE: ripe fruit melds with hints of bread crust and a buttery nuance

PALATE: dry, bold, and harmonious on the palate

Food pairings: pairs with assorted charcuterie and cheese platters, soups, special cheeses, and white meats

Serving temperature: 8 °C in wide sparkling wine glasses



"ARDÈ"
CABERNET SAUVIGNON
Marca Trevigiana
IGT



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Portinnesto: Koober
Forma di coltivazione: guyot 250 cm interfila per 80 mcm P. a P.
Vendemmia: fine ottobre
Vinificazione: in rosso con macerazione per almeno 20 giorni
Affinamento in botte: 14 mesi in barrique, complessivo di fermentazione malolattica

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 13%
Acidità totale: 5,3 gr/l
Estratto totale: 32 gr/l
Carica polifenolica: 9000 mg/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: rosso carico
PROFUMO: sentori di piccoli frutti di bosco, cioccolato e noce
SAPORE: al palato risulta intenso e avvolgente

Abbinamenti gastronomici: ideale con tutti i tipi di carni rosse, specialmente con la cacciagione e i formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18-20 °C, in calici ampi, con ossigenazione per almeno 30 minuti



*Grape variety: Cabernet Sauvignon 100%
Rootstock: Koober
Training system: guyot 250 cm inter-row by 80cm P. to P.
Harvest: late October
Vinification: with skin contact, with maceration for at least 20 days
Aged in the barrel: In barriques, total of 14 months of malolactic fermentation.*

*Analytical data:
Alcohol Content: 13% ABV
Total acidity: 5.3 g/l
Total extract: 32 g/l
Polyphenols charge: 9000 mg/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: deep ruby red
NOSE: a medley of wild berries, chocolate, and walnut
PALATE: rich and enveloping on the palate*

*Food pairings: ideal with all types of red meat, especially with game and aged cheeses.
Serving temperature: 18-20 °C, in wide wine glasses, leave to breathe for at least 30 minutes*



CABERNET FRANC
Marca Trevigiana
IGT



 Vitigno: 100% Cabernet Franc
Portinnesto: Koober
Forma di coltivazione: guyot 250 cm interfila per 80 mcm P. a P.
Vendemmia: fine ottobre
Vinificazione: tradizionale in rosso tramite macerazione

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 12%
Acidità totale: 5.1 gr/l
Zuccheri: 2gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: rosso intenso
PROFUMO: erbaceo con note di mele verde e peperone verde
SAPORE: al palato risulta asciutto ed equilibrato

Abbinamenti gastronomici: ottimo a tutto pasto anche con insaccati, carni rosse e cacciagione
Temperatura di servizio: 13-15 °C in bicchieri ampi da vino rosso

 *Grape variety: Cabernet Franc 100%*
Rootstock: Koober
Training system: guyot 250 cm inter-row by 80cm P. to P.
Harvest: late October
Vinification: traditional, with skin contact and maceration

Analytical data:
Alcohol Content: 12% ABV
Total acidity: 5.1 g/l
Residual sugar: 2 g/l

Organoleptic features:
APPEARANCE: deep ruby red
NOSE: herbaceous with notes of green apple and green bell pepper
PALATE: dry and balanced on the palate

Food pairings: excellent for the whole meal, also with cold cuts, red meat and game.
Serving temperature: 13-15 °C in wide red wine glasses



"ULTIMA UA"
Vino Bianco Passito



Vitigno: 100% Glera
Zona di produzione: San Pietro di Barbozza
Altitudine: 307 mslm
Affinamento in botte: 7 anni in barrique di rovere francese
Portinnesto: 420/A
Forma di coltivazione: doppio capovolto
Vendemmia: metà settembre
Appassimento: su graticci per 6 mesi circa
Vinificazione: pressatura con torchio manuale, fermentazione in damigiana (1 anno)

Dati analitici:
Gradazione alcolica: 14%
Acidità totale: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 110 gr/l

Caratteristiche organolettiche:
ASPETTO: limpido, dal color giallo ambrato intenso
PROFUMO: intenso, complesso dalla frutta matura tipica della Glera alle note di frutta secca come il fico e la prugna, con sentori di cioccolato e liquirizia
SAPORE: al palato risulta dolce, intenso e fresco con sentori di mandorla e vaniglia, il finale è leggermente acidulo

Abbinamenti gastronomici: indicato a fine pasto con dessert di pasticceria secca oppure con formaggi piccanti
Temperatura di servizio: 10-12 °C, in piccoli bicchieri



*Grape variety: Glera 100%
Production area: San Pietro di Barbozza
Altitude: 307 mslm
Aged in the barrel: 7 years in French oak barriques
Rootstock: 420/A
Training system: double-arched cane
Harvest: early September, hand-selected
Raisining: grapes dried on racks for approximately 6 months
Vinification: pressed using manual press, fermentation in demijohns for 1 year*

*Analytical data:
Alcohol Content: 14% ABV
Total acidity: 6 g/l
Residual sugar: 110 g/l*

*Organoleptic features:
APPEARANCE: clear, with an intense amber-yellow colour
NOSE: intense and complex, typical mature Glera grapes with dried fruit notes such as fig and plum, with hints of chocolate and liquorice
PALATE: sweet, intense, and fresh on the palate with almond and vanilla hints, the finish is slightly acidic*

*Food pairings: recommended at the end of a meal with dry pastries or spicy cheeses
Serving temperature: 10-12 °C in small glasses*







ROSSO



MILLESIMÉ



STRADA CHIESA



PRIMO PASSO



PELVI



VARASCHIN
VALDOBBIADENE



insieme dal 1930

... together since 1930