



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®



MISSION

Il nostro impegno è rivolto alla valorizzazione di questo territorio, attraverso la conservazione dell'habitat naturale e della sua calda atmosfera di un tempo e attraverso la nostra appassionata, continua dedizione nel creare prodotti volti all'eccellenza, nel rispetto della vocazione e tradizione secolare di queste terre.

We are committed to bringing out the best this territory has to offer through the preservation of its natural environment and all the traditional warmth of its past and through our fervent, on-going dedication to the creation of high-quality products following in the footsteps of the centuries'-old mission and legacy of this land.

Unser Engagement soll zur Aufwertung dieses Gebietes beitragen, indem das natürliche Habitat und die warme Atmosphäre vergangener Zeiten erhalten bleiben, verbunden mit einem kontinuierlichem leidenschaftlichem Streben, Weine von hohem Niveau zu kreieren, und gleichzeitig die Natur sowie die Jahrhunderte alte Tradition dieses Gebietes zu respektieren.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO®



SOMMARIO

Contents

Inhaltsverzeichnis

- 4 NEL SOLCO DI UNA TRADIZIONE *La nostra storia*
SHEEPED IN TRADITION *Our history*
AUF DEN SPUREN EINER TRADITION *Unsere Geschichte*
- 6 IL VOLTO DI UN'AZIENDA *A family winery*
THE IMAGE OF A COMPANY *A family winery*
DAS WESEN EINER FIRMA *Ein Familienbetrieb*
- 8 TERRE VOCATE *Motta e Belfiore*
SOIL MADE FOR WINE *Motta and Belfiore*
PRÄDESTINIERT ANBAUGEBIETE *Motta und Belfiore*
- 10 I TESORI DELLE VIGNE
THE TREASURES OF THE VINES
DIE SCHÄTZE DER WEINBERGE
- 12 I "RITI" DELLA NATURA E DELL'UOMO *La ricerca della qualità*
THE "RITES" OF NATURE AND MAN *The search for quality*
DIE "RITEN" DER NATUR UND DES MENSCHEN *Die Suche nach Qualität*

I VINI

The Wines

Unsere Weine

- 17 I BIANCHI *White Wines* *Weissweine*
- 25 I ROSSI *Red Wines* *Rotweine*
- 37 I FRIZZANTI *Semi-Sparkling Wines* *Perlweine*
- 43 GLI SPUMANTI *Sparkling Wines* *Sekt*
- 51 I PECULIARI *The Specials* *Die Besonderen*

NEL SOLCO DI UNA TRADIZIONE

La nostra storia



Dove – oltre cinque secoli fa – sorgeva un bosco governato dalla Serenissima oggi prospera una realtà vitivinicola, grazie ad una particolare e fortunata conformazione di quel terreno ed alla lungimirante tenacia di chi ha saputo assecondarne la vocazione viticola: Mario Stival che nel 1960 decise di onorare l'attitudine di quelle terre e fondare quella che poi è divenuta l'azienda agricola Moletto, che prende il nome proprio dal bosco che su quel prezioso terreno sorgeva, fino all'inizio del XVI secolo. Un terreno posto a Motta di Livenza, all'estremo limite orientale della provincia di Treviso, ricco di preponderanza argillosa e calcarea che ne ha decretato la secolare tradizione viticola.

Siete sempre i benvenuti al Moletto, luogo di storia e tradizione, dove il vino è cultura e amicizia.

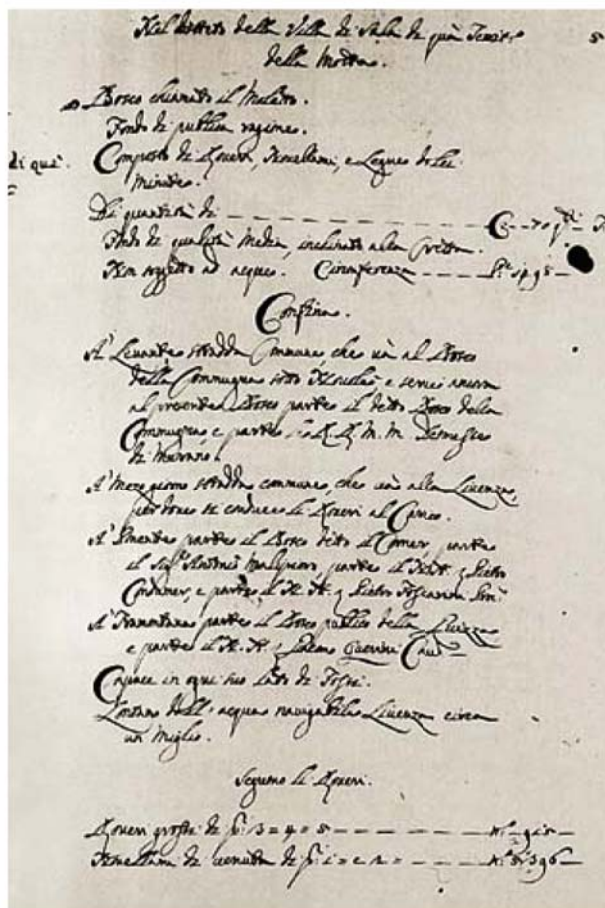
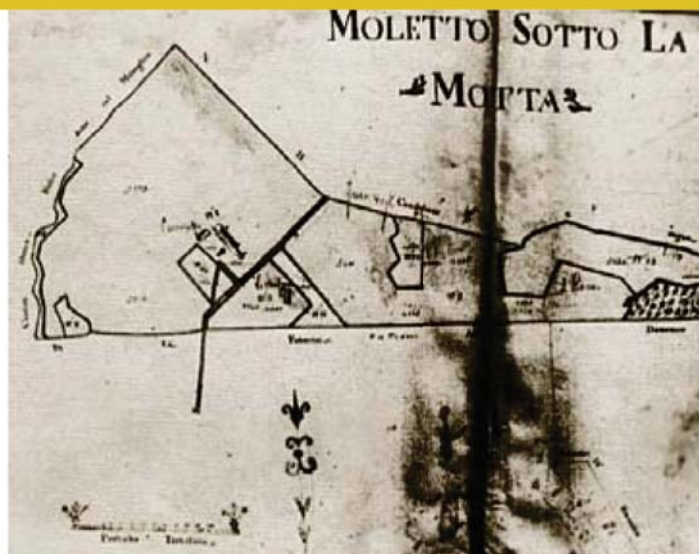
Sie sind immer herzlich willkommen im Weingut Moletto, einem Ort mit Geschichte und Tradition, wo der

*You are always welcome at Moletto Winery,
a place of tradition and history,*

STEEPED IN TRADITION

Our History

In the place where, more than five centuries ago, there was woodland governed by Venetian Republic, today there is a flourishing wine estate. It was thanks, in part, to the fortuitous composition of the soils but also to the foresight and unflagging determination of the man who endeavoured to tap the winemaking potential of the area that this transformation occurred. The man in question is Mario Stival, who decided in 1960 to see just what the terroir could produce by founding the company that was to become the Moletto Winery, named after the woodland that, until the start of the 16th century, dominated the area where the precious soils are now located. The estate is situated at the eastern edge of the province of Treviso, in Motta di Livenza, an area rich in the clayey and chalky soils that have characterized the centuries-old winemaking tradition in this part of Italy.



Dal catasto Cornaro Foscarini del 1765.
From the 1765 Cornaro Foscarini land register.
Aus dem Grundbuch Cornaro Foscarini von 1765.

Il Bosco del Moletto come descritto nel Catasto Nani del 1726.
The Moletto Forest as described in the 1726 Nani land register.
Der Wald des Moletto wie im Grundbuch Nani von 1726 beschrieben.

Wein Kultur und Freundschaft bedeutet.

AUF DEN SPUREN EINER TRADITION

Unsere Geschichte

Dort, wo – vor über 5 Jahrhunderten – Wald war, der von der Serenissima verwaltet wurde, ist heute eine Weinbau-Realität entstanden, dank einer besonders guten Bodenbeschaffenheit, der Ausdauer und Weitsicht von Mario Stival, der die Eignung zum Weinanbau dieses Gebietes erkannt hatte und 1960 die Gründung der „Azienda Agricola Moletto“ beschloss, benannt nach dem gleichnamigen Wald der dort bis Anfang des 16. Jahrhunderts stand. Das Anbaugebiet, reich an Lehm- und Kalkablagerungen, das sich bis an die äußerste östliche Grenze der Provinz Treviso (Motta di Livenza) erstreckt, hat aufgrund dieser Bodenbeschaffenheit, diese Jahrhunderte alte Weinbautradition begründet.

where wine is culture and friendship.

IL VOLTO DI UN'AZIENDA

A family winery

Il volto di un'azienda familiare è indissolubilmente legato alla personalità e al carisma di chi vi opera, nel reciproco rispetto delle attitudini individuali e nell'amalgama vincente delle professionalità di ciascun componente. A fianco del fondatore, comm. Mario Stival, vera anima "storica" del Moletto, la moglie Anna, i figli enologi: Mauro, responsabile delle relazioni commerciali dell'azienda nel mondo, e Giovanni, che possiamo definire, l'instancabile e brillante "creativo" nell'arte enologica, e la figlia Chiara responsabile della comunicazione aziendale.

La presenza in azienda della famiglia dei titolari consente un rapporto diretto e amichevole con la clientela, franco sotto il profilo delle relazioni interpersonali e professionale a tutto tondo negli aspetti tecnico-gestionali dell'azienda Moletto.

Moletto... storia autentica di uomini



THE IMAGE OF A COMPANY *A Family Winery*

The image of a family winery is inexorably linked to the charisma and personalities of those working in it, and in the reciprocal respect of individual views and the successful combination of their professionalism. At the side of the founder, Commendatore Mario Stival, the true historic soul of Moletto, are his wife Mrs Anna and his sons both oenologists: Mauro responsible for the administration of the business as well as customer relations both in Italy and abroad, and Giovanni, that can be described without doubt as 'l'instancabile creativo', the 'indefatigable creative one' in the art of winemaking and the daughter Chiara, the image and communication consultant for the winery.

The presence of the family members ensures a direct and friendly relationship with customers, open in interpersonal relations and professional in the overall technical and managerial aspects of running the Moletto winery.



ini e lavoro, di passioni e competenze, di entusiasmo.

DAS WESEN EINER FIRMA *Ein Familienbetrieb*

Das Wesen eines Familienbetriebes, im wahrsten Sinne des Wortes, ist unabdinglich mit der Persönlichkeit und dem Charisma der einzelnen Familienmitglieder verbunden und basiert auf gegenseitigem Respekt und der Individualität des Einzelnen die sich auch in den entsprechenden Aufgabenbereichen widerspiegeln. An der Seite des Gründers Comm. Mario Stival, „historische“ Seele des Moletto, seine Frau Anna, die Söhne, beide Önologen: Mauro, verantwortlich für den Verkauf weltweit und Giovanni, der Unermüdliche und brillante „Kreative“ der Önologiekunst und die Tochter Chiara, verantwortlich für Public Relations. Die Präsenz der Inhaber im Unternehmen schafft ein Vertrauensverhältnis zu den Kunden, das von einer freundschaftlichen und professionellen Komponente gleichermaßen getragen wird.

*Moletto ... eine wirkliche
Geschichte von Menschen,
ihrer Arbeit, ihrer Passion,*

Moletto ... a genuine story of hard work, passion, expertise and enthusiasm.

*ihrer Verantwortung und ihrem
Enthusiasmus.*

TERRE VOCATE

Motta e Belfiore

Terre vocate al vino e di millenaria tradizione enoica, quelle della azienda Moletto: in Motta di Livenza e in Belfiore di Pramaggiore.

SOIL MADE FOR WINE

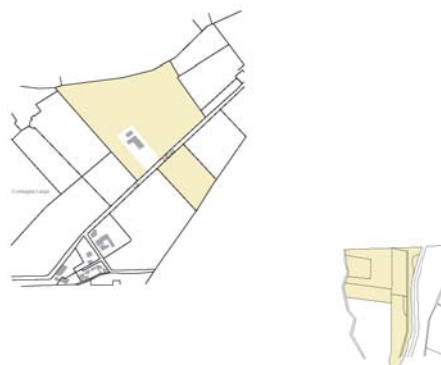
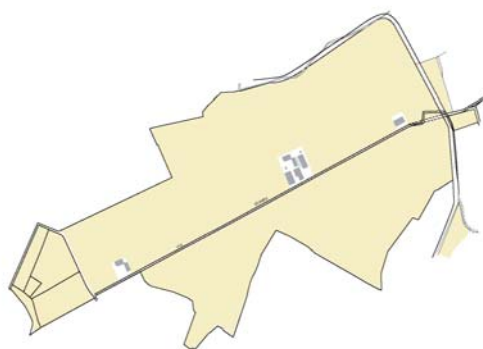
Motta and Belfiore

With a millennium of winemaking tradition, the vineyards of Moletto Winery in Motta di Livenza and Belfiore di Pramaggiore are lands made for wine.

PRÄDESTINIERT ANBAUGEBIETE

Motta und Belfiore

Böden, mit tausendjähriger Weinbautradition, welche die Kellerei Moletto sowohl im Anbaugbiet Motta di Livenza als auch in Belfiore di Pramaggiore besitzt.



Mappa dei vigneti Moletto in Motta di Livenza.
Moletto vineyards growing area in Motta di Livenza.
Weinanbaugebiet in Motta di Livenza.

Mappa dei vigneti Moletto in Belfiore.
Moletto vineyards growing area in Belfiore.
Weinanbaugebiet in Belfiore.

I terreni Moletto ricadono nelle province di Treviso e di Venezia nelle aree rispettivamente Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC e nelle aree di produzione Piave Malanotte DOCG e Lison DOCG.

The vineyards of Moletto are located in the Treviso and Venezia provinces. In the respective areas, the following appellations are approved: Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC, Piave Malanotte DOCG and Lison DOCG.

Die Anbauggebiete liegen in den Provinzen Treviso und Venedig, mit den Herkunftsbezeichnungen Prosecco DOC Treviso, Piave DOC, Lison-Pramaggiore DOC, Venezia DOC, Piave Malanotte DOCG und Lison DOCG.



- PIAVE DOC
- PIAVE MALANOTTE DOCG
- LISON-PRAMAGGIORE DOC
- LISON DOCG



- VENEZIA DOC
(Provincia di Treviso e Venezia - Provinces of Treviso and Venice - Provinzen Treviso und Venedig)



- PROSECCO DOC
- PROSECCO DOC TREVISO
(Provincia di Treviso - Province of Treviso - Provinz Treviso)

I TESORI DELLE VIGNE

Vigneti selezionati sono allevati a Sylvoz, a doppio capovolto e a cordone speronato, per produzioni limitate.

La maturazione e la raccolta dei grappoli premia le fatiche di un anno intero e segna l'inizio di una nuova annata di sfide volte alla qualità e alla ricerca della perfezione. Le uve sono la "materia prima" del nostro lavoro: non bastano solo ottimi terreni e accorte tecniche di coltivazione, ma una dedizione costante e appassionata, un vero e proprio contatto "fisico" con le vigne, per scrutarne i segreti bisogni o coglierne i confortanti segnali di salute...

*The quality of the grapes,
fruit of a wealth of*

La qualità delle uve, frutto di conoscenze spesso gelosamente conservate.

*experience which is often
jealously guarded.*

Die Qualität der Trauben, das Ergebnis langjähriger, oft





THE TREASURES OF THE VINES

Selected vines are grown using Sylvoz, two-tier flatbow and cordon with spurs training systems for limited production.

The ripening and harvesting of the grapes is the reward for a hard year's work and marks the beginning of a new year of challenges and a renewed search for quality and perfection. The grapes are the 'raw materials' of our profession: it is not only sufficient to have the optimum soil or to use the finest cultivation techniques in the winery, there also needs to be a constant, passionate dedication and close physical contact with the vines in order to understand their secret needs or to recognize the reassuring signs of well-being...

DIE SCHÄTZE DER WEINBERGE

In den Weinbergen werden vorwiegend die Erziehungsarten Sylvoz, doppelte Lauberziehung und Kordonerziehung angewandt.

Der Reife und die Weinlese sind der Höhepunkt eines Jahres harter Arbeit. Gleichzeitig sind sie immer wieder eine Herausforderung in unserem Streben nach Qualität und Perfektion.

Trauben sind das „Rohmaterial“ unseres Berufes: Guter Boden und ausgefeilte Anbautechniken reichen längst nicht aus. Von ungeheurer Bedeutung sind eine konstante und fast leidenschaftliche Aufmerksamkeit, ein regelrechter „Körperkontakt“ mit den Weinstöcken, um jedes Anzeichen einer negativen Veränderung oder die beruhigenden Signale gesund wachsender Reben zu spüren...



streng gehüteter, Erfahrungen.

I "RITI" DELLA NATURA E DELL'UOMO *La ricerca della qualità*



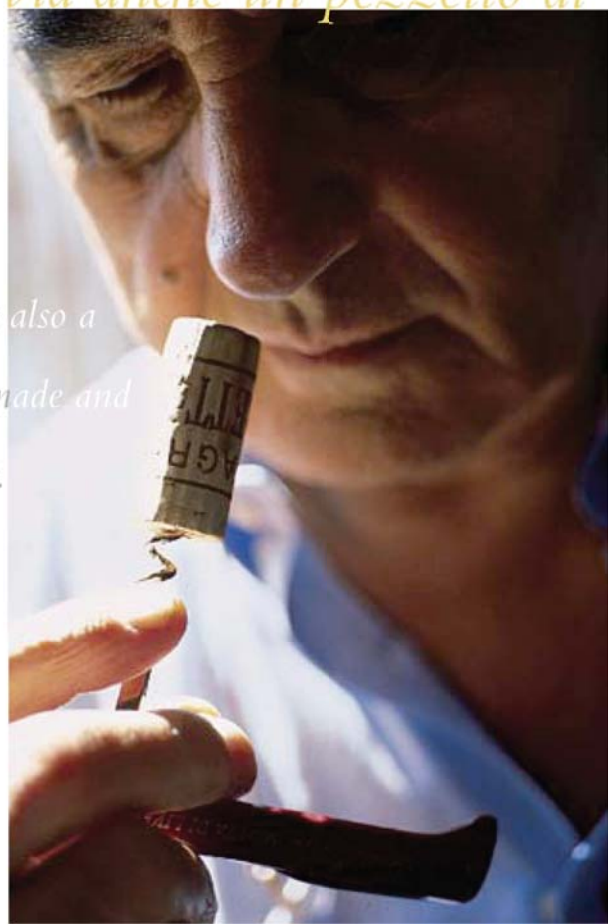
In cantina: tecnologia d'avanguardia e tradizione.

Nella lavorazione del vino, ci sono gesti che l'uomo ripete da secoli, acquisiti e interiorizzati, ma non per questo meccanici o casuali. Ogni passo, ogni decisione segue un calendario di "riti" scanditi dalla natura e dai suoi processi: la pigiatura, i travasi, il riposo nelle botti...

Ogni gesto dettato da una naturale ricerca della qualità e della più raffinata totalità ed intensità di sapori per offrire al consumatore prodotti dalle qualità ineccepibili.

...chi porta con sé il nostro vino, porta via anche un pezzetto di

*... whosoever receives our wine has also a
small part of the world where it was made and
of the people who produced it.*





quel mondo e di quegli uomini che l'hanno prodotto.

... wer unseren Wein mitnimmt, nimmt auch ein Stückchen des Landes und der Menschen mit, die zu seiner Entstehung beigetragen haben.

THE "RITES" OF NATURE AND MAN
The search for quality

In the wine cellar, avant-garde technology is combined with the best in wine-making tradition.
When producing wine, there are acts which have been repeated for centuries, acquired and assimilated but which have become neither automatic nor casual. Every step, every decision follows a calendar of 'rites' influenced by the course of nature: the pressing, the racking, the ageing in barrels... Everything we do is the result of a natural approach in the search for quality and fullness of a good wine to offer the consumer products of exceptional standard.

DIE "RITEN" DER NATUR UND DES MENSCHEN
Die Suche nach Qualität

In der Kellerei: Neueste Technologie und Tradition.
In der Verarbeitung des Weines gibt es Handgriffe die der Mensch seit Jahrhunderten wiederholt, die er sich angeeignet, ja verinnerlicht hat, was jedoch nicht bedeutet, dass diese mechanisch oder zufällig angewandt werden.
Jeder Schritt, jede Entscheidung folgt einem Kalender von „Riten“, diktiert von der Natur und ihren Entwicklungsprozessen: Das Pressen, das Umfüllen, das Ruhen in den Fässern ... Jeder Handgriff wird von der natürlichen Suche nach Qualität, nach absolutem und intensivem Geschmack diktiert, um so dem Verbraucher ein immer besseres Produkt anbieten zu können.





I VINI

The Wines

Unsere Weine

And now, let us enter into this, our world of winemaking, and explore it completely ...

Here is the must – vital source of secret promise – therefore the “Novello”, bursting forth with the typical liveliness of a youngster and then, his majesty ‘Tranquillo’ – the stately wine – the times of its refinement, the richness that accumulates during its aging. Nobile wines crowned by the “frizzanti” the “spumanti” and a whole galaxy of other creations, of phases, of emotions so familiar to us and which we wish to share with you in all their importance.

They are the fruit of our labours: of our eyes, smell and attentive palates... in other words: the fruit of our passion and professionalism.

Und jetzt treten wir durch das Tor in diese Welt des Weines um diese gemeinsam zu entdecken ...

Hier treffen wir auf den Most, Leben spendende Quelle voller ungeahnter Versprechen; der “Novello“ der als erster mit der typischen Lebhaftigkeit der Jugend auftritt, gefolgt von seiner „Majestät“ dem stillen, gesetzten Wein, der durch seine Reife und den sorgfältigen Ausbau, seinen Reichtum erworben hat, befindet sich in erlesener Gesellschaft von Perlweinen, Schaumweinen und einer Galaxie von anderen Kreationen, mit Augenblicken voller Emotionen, selbstverständlich für uns, die wir aber in ihrer ganzen Fülle mit Ihnen teilen möchten: das Ergebnis aufmerksam wachender Augen, fein riechender Nasen und kritischer Gaumen... kurz: die Leidenschaft für unseren Beruf.

E ora entriamo in questo cosmo enoico e scopriamolo fino in fondo...

Ecco il mosto, fucina vitalissima di promesse da definire; quindi il “Novello” che ne realizza le prime con la vivacità tipica di ogni creatura giovane, poi: sua maestà il vino “tranquillo”, i tempi del suo affinamento, la ricchezza che accumula nel suo invecchiamento e, quali raffinati corollari, i frizzanti, gli spumanti, e tutta una galassia di altre creature, di fasi, di emozioni che per noi sono usuali ma che vogliamo parteciparvi nella pienezza dei loro significati, frutto della competenza di occhi, olfatti e palati attenti... in sintesi: della nostra passione e professionalità.



AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO

I BIANCHI

White Wines

CHARDONNAY DOC Lison-Pramaggiore

LISON CLASSICO DOCG Lison

PINOT BIANCO IGT Veneto Orientale

Weissweine

PINOT GRIGIO DOC Venezia

SAUVIGNON IGT Veneto Orientale

COLMELLO BIANCO IGT Veneto Orientale





CHARDONNAY

DOC Lison-Pramaggiore

0,75l



UVE Chardonnay 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE In acciaio a freddo con fermentazione a temperatura controllata di 18°C. Il trasferimento e l'affinamento in un altro vaso in acciaio si prolunga fino al tempo dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino, vivo e brillante. **PROFUMO:** bouquet sottile ma ben pronunciato, sia nelle note fruttate mature (la mela verde) che nelle piacevoli note floreali. **SAPORE:** pieno, ricco e persistente, con grande corposità e una moderata acidità; netti i sentori di miele d'acacia ed ancora di mela; vino di grande eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ACCOSTAMENTI Antipasti magri all'italiana, crostacei, pesci di mare e di acqua dolce sia in bianco, sia salsati.

GRAPES Chardonnay 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presense of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION It is cold, in stainless steel vats, with fermentation at controlled temperature of 18°C / 64°F. The wine is then racked into other stainless steel vats to be refined. This is extended until the time of bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: pale yellow, lively and brilliant. **BOUQUET:** subtle but well-pronounced in its ripe fruity (green apple) and pleasant floral tones. **TASTE:** full rich and lasting, great body and a moderate acidity; sharp dash of acacia honey and apple again; a wine of great elegance.

SERVING TEMPERATURE 14°C / 57°F

IDEALLY SERVED WITH Light Italian hors d'oeuvres, shellfish, salt water and freshwater fish with or without sauces.

REBSORTEN Chardonnay 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks bei 18°C; Umfüllen in andere Stahlbehälter zur Lagerung bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: intensives leuchtendes Strohgelb. **DUFT:** erinnert im Duft an grünen Apfel und Blumen. **GESCHMACK:** vollmundig, guter Körper, milde Säure, lang im Abgang; erinnert auch im Geschmack an grünen Apfel und Akazie, sehr elegant.

SERVIERTEMPERATUR 14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu leichten italienischen Vorspeisen, zu Krustentieren und Fischgerichten auch mit Sosse.

LISON CLASSICO

DOCG Lison

0,75l



UVE Tocai Friulano 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Alla vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con fermentazione su lieviti selezionati, segue la fermentazione malolattica. Il vino ottenuto viene lasciato affinare prima del passaggio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino. **PROFUMO:** delicato, lievemente aromatico, si apre in note fruttate di frutta matura e floreali di camomilla. **SAPORE:** al palato è morbido, vellutato, persistente ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ACCOSTAMENTI Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti leggeri e piatti a base di pesce.

GRAPES Tocai Friulano 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel vats at controlled temperature. Alcoholic fermentation, begun using selected yeasts, is followed by malolactic fermentation. The wine is then left to mature before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow. **BOUQUET:** delicate, slightly aromatic, opening to a fruity tones of ripe fruit and camomile flowers. **TASTE:** soft on the palate, velvety, lasting and elegant.

SERVING TEMPERATURE 14°C / 57°F

IDEALLY SERVED WITH Light antipasti, simple starters, light first courses and fish dishes.

REBSORTEN Tocai Friulano 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungart: Kordon-erziehung.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; Absitzenlassen auf Reinzuchtheften mit anschließender Milchsäuregärung. Der Wein wird zur Reifung gelagert und dann auf Flasche gezogen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: strohgelb. **DUFT:** leicht aromatisch; verschiedene Fruchtnoten und Kamilleduft. **GESCHMACK:** weich, samtig langanhaltend und elegant.

SERVIERTEMPERATUR 14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu leichten, kalten und warmen Vorspeisen, sowie zu Fischgerichten.



PINOT BIANCO

IGT Veneto Orientale

0,75l



UVE Pinot Bianco 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE In acciaio a freddo con fermentazione a temperatura controllata di 18°C. Il trasferimento e l'affinamento in acciaio si prolunga fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. **PROFUMO:** netto il suo profumo che si apre in armoniose dolci note fruttate. **SAPORE:** gusto equilibrato in struttura, fragranza e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ACCOSTAMENTI Antipasti magri, paste asciutte e risotti a base di verdure e di pesce.

GRAPES Pinot Bianco 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION It is cold, in stainless steel vats, with fermentation at controlled temperature of 18°C/64°F. The wine is then racked and refined in stainless steel vats before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow with faint green reflections. **BOUQUET:** clean perfume, opening into harmonious sweet fruity tones. **TASTE:** structurally balanced, fragrant and agreeable.

SERVING TEMPERATURE 14°C / 57°F

IDEALLY SERVED WITH Light antipasti, vegetable and fish risotto and pastas.

REBSORTEN Pinot Bianco 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordon-erziehung.

VINIFIZIERUNG Kaltmazeration in temperaturkontrollierten Stahltanks bei 18°C; Umfüllen in andere Stahlbehälter zur Reifung bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. **DUF:** ausgeprägte und harmonische Fruchttöne. **GESCHMACK:** ausgewogene Struktur, süffig.

SERVIERTEMPERATUR 14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Pastagerichten, Gemüse- oder Fisch-Risotti.



PINOT GRIGIO

DOC Venezia

0,75 l



UVE Pinot Grigio 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Alla soffice pressatura degli acini segue la vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con fermentazione su lieviti selezionati. Matura quindi in acciaio in attesa dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino leggermente ramato. **PROFUMO:** ha intensi ed ampi sentori fruttati (pesca) e di fiori d'acacia. **SAPORE:** secco, fresco, senza asperità, croccante, di pieno carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ACCOSTAMENTI Si sposa bene con la cucina delle erbe, antipasti elaborati, minestre, carni lessate, pesci in salsa.

GRAPES Pinot Grigio 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The gentle pressing of the grapes is followed by vinification in stainless steel vats at controlled temperature; fermentation begins using selected yeasts. Then the wine is left to mature in stainless steel vats before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow, tending copper. **BOUQUET:** it is intense and very fruity (peach) and floral of acacia flowers. **TASTE:** dry, fresh, harmonious, crispy, full of character.

SERVING TEMPERATURE 14°C / 57°F

IDEALLY SERVED WITH Herb-flavoured dishes, elaborate antipasti, soups, boiled meats, fish in sauces.

REBSORTEN Pinot Grigio 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordonerziehung.

VINIFIZIERUNG Nach einer sanften Pressung erfolgt die Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; Absitzenlassen auf Reinzuchthefen; die Reifung erfolgt in Stahlbehältern bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen. **DUFT:** intensiv mit typischen Duftnoten wie Pfirsich und Akazienblüte. **GESCHMACK:** trocken, frisch, leicht krisp und vollmundig.

SERVIERTEMPERATUR 14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu würzigen Vorspeisen, Suppen, gekochtem Fleisch und Fischgerichten mit Sosse.



SAUVIGNON

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Sauvignon 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Alla vinificazione in acciaio a temperatura controllata, con fermentazione su lieviti selezionati, segue il passaggio in un altro vaso in acciaio per la maturazione in attesa dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. PROFUMO: spiccatamente aromatico: prorompente e tipico nel suo sentore di peperone, salvia e sambuco. SAPORE: vino dalla grande personalità che al palato è freschezza, grazie alla nota di acidità, è sapidità, elegante ed avvolgente struttura, corposità ed aromaticità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C

ACCOSTAMENTI Ottimo con i piatti a base di pesce e crostacei, formaggi teneri e minestre.

GRAPES Sauvignon 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel vats at controlled temperature. Fermentation begins using selected yeasts; then the wine is racked into other stainless steel vats to mellow before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow. BOUQUET: spicily aromatic, bursting, characteristic dashes of pepper, sage and sambuco. TASTE: wine with a great personality, fresh on the palate due to the touch of acidity, agreeable, with elegant and enveloping structure, full and aromatic.

SERVING TEMPERATURE 14°C / 57°F

IDEALLY SERVED WITH Fish, shellfish, soft cheeses and soups.

REBSORTEN Sauvignon 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; Absitzenlassen auf Reinzuchtheften; zur Reifung erfolgt ein Umfüllen in andere Stahlbehälter bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. DUFT: sehr aromatisch; typische Duftnoten wie Paprika, Salbei und Holunder. GESCHMACK: sehr ausgeprägt, frisch mit einer angenehmen Säure, süffig, elegant mit guter Struktur.

SERVIERTEMPERATUR 14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Fisch und Krustentieren, leichten Suppen und weichen Käsesorten.



COLMELLO BIANCO

IGT Veneto Orientale

0,75l



Questo vino è il brillante risultato di una attenta selezione di uve Pinot Bianco e Tocai friulano che, vinificate secondo delicati procedimenti di sapiente tecnica enologica, offrono un prodotto di grande eleganza e longevità.

VINIFICAZIONE All'uvaggio seguono una breve macerazione a temperatura controllata, una soffice pressatura e la fermentazione in barrique con lieviti selezionati. Quindi il travaso e la sosta sulle fini fecce per circa 4 mesi. Dopo la decantazione il trasferimento in barrique di Tronchais per 24 mesi per la maturazione. L'affinamento si completa nei mesi che seguono all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. **PROFUMO:** vinoso; delicato il sentore di vaniglia ben miscelato ai profumi di tostatura del legno, frutto della vinificazione e della maturazione in carati. **SAPORE:** vino di grande struttura e longevità. Equilibrato all'assaggio, corposo, caldo, vellutato. Lieve la nota acidula. Si apre in tutte le sue sfumature nell'arco della degustazione: spiccano le note di cacao, cannella, noce moscata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°-16°C

ACCOSTAMENTI Si esalta accompagnato a pietanze dai gusti caldi e decisi sia a base di pesce che di carni bianche. Un gran bel bere anche su zuppe, paste e risotti, sino ai formaggi di media stagionatura.

A wine born of the blending of Pinot Bianco and Tocai friulano carefully selected grapes. It is produced using the most refined wine-making techniques that confer this wine with superior elegance and longevity.

VINIFICATION A brief maceration of the grapes, at controlled temperature, is followed by a gentle pressing and fermentation in barriques, using selected yeasts. The wine is then racked and is left on fine dregs for about 4 months. After being run off into Tronchais barriques, the wine is left to age for 24 months. The refinement is completed in the months following bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow with green reflections. **BOUQUET:** vinous; delicate, with a hint of vanilla mixed with the scent of the burnt wood, from the vinification and aging in casks. **TASTE:** great structure and longevity. Balanced taste, full, warm, velvety. A slight touch of acidity. On drinking, it reveals all its flavours, in particular cocoa, cinnamon and nutmeg.

SERVING TEMPERATURE 14°-16°C / 57°-61°F

IDEALLY SERVED WITH Hot and distinctive fish and white meat dishes. A great drink with soups, pasta and risotto, as well as with medium mature cheeses.

Dieser Wein ist das brillante Resultat einer akkuraten Auswahl der Rebsorten Pinot Bianco und Tocai friulano.

VINIFIZIERUNG Nach dem Verschnitt erfolgt eine kurze temperaturkontrollierte Gärung mit anschließender sanfter Pressung und einem Absitzenlassen auf Reinzuchtheften in Barriques. Danach wird dieser Wein ungefüllt und verbleibt ca. 4 Monate auf der Feinhefe in Stahltanks. Nach der natürlichen Klärung erfolgt ein Umfüllen in Barriques aus Tronchais für eine 24-monatige Reifung, die durch eine anschließende mehrmonatige Flaschenreife vervollständigt wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: strohgelb mit grünlichen Reflexen. **DUFT:** weinig, fein, Vanilletöne die sich angenehm mit den typischen Holznoten vermischen. **GESCHMACK:** ausgezeichnete Struktur und Langlebigkeit; warm, samtig, ausgewogen, guter Körper, angenehme Säure; erinnert an Kakao, Zimt und Muskatnuss.

SERVIERTEMPERATUR 14°-16°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu würzigen Fisch- und hellen Fleischgerichten; Suppen, Pasta- und Reisgerichten und mittelreifen Käsesorten.



I ROSSI

Red Wines

CARMENÈRE DOC Lison-Pramaggiore

FRANCONIA IGT Veneto Orientale

MERLOT DOC Piave

MERLOT RISERVA DOC Piave

MALBECH IGT Veneto Orientale

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO IGT Veneto Orientale

RABOSO DOC Piave

CABERNET SAUVIGNON SELECTI IGT Veneto Orientale

COLMELLO ROSSO IGT Veneto Orientale

Rotweine





CARMENÈRE

DOC Lison-Pramaggiore

0,75 l



UVE Carmenère 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 30 giorni alla temperatura di 26°-30°C. A fermentazione completata il vino viene trasferito in un altro vaso in acciaio, per la fermentazione malolattica. Quindi la maturazione in acciaio per alcuni mesi prima del passaggio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino carico e brillante. **PROFUMO:** ricco e complesso; intenso nell'elegantissimo sentore erbaceo. **SAPORE:** pieno, croccante ed armonico. Vino che si presta a lungo invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20° C

ACCOSTAMENTI Si accompagna ad arrosti di carni bianche e rosse, caccagione e selvaggina, carni alla brace, salumi cotti.

GRAPES Carmenère 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The grapes are placed in stainless steel vats and macerated for about 30 days at a temperature of 26°-30°C / 79°-86°F. Once alcoholic fermentation is completed, the wine is racked into other stainless steel vats, for malolactic fermentation. The wine is aged in the stainless steel vats for some months before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: brilliant deep ruby red. **BOUQUET:** rich and complex; intense elegant herby scent. **TASTE:** full, crisp and harmonious. Wine suitable for long aging.

SERVING TEMPERATURE 18°-20°C / 64°-68°F

IDEALLY SERVED WITH Red and white roast meat, game and wild fowl, barbecued meat, cooked salami.

REBSORTEN Carmenère 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Die Vinifizierung erfolgt in Stahltanks, mit Tresterhut für ca. 30 Tage bei einer Temperatur von 26°-30°C. Nach Beendigung des Gärprozesses wird der Wein zur Milchsäuregärung in andere Stahlbehälter umgefüllt. Der Wein bleibt zur Reifung einige Monate in Stahltanks bevor er auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: intensives Rubinrot. **DUFT:** intensiv, voll, komplex mit einer elegant grasigen Duftnote. **GESCHMACK:** vollmundig, krisp und harmonisch. Ein Wein mit langer Lagerfähigkeit.

SERVIERTEMPERATUR 18°-20°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wildbret, gekochten Wurstwaren.



FRANCONIA

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Franconia 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2000/3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Ai 25 giorni di macerazione a temperatura controllata, segue una soffice pressatura che consente l'ottimale estrazione dei tannini. La sosta in acciaio prosegue per altri 3 mesi in cui si svolgono tutte le fermentazioni secondarie. Quindi nuovi travasi e un ulteriore riposo in serbatoi inox. L'affinamento si completa in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE **COLORE:** rosso rubino vivace, brillante. **PROFUMO:** caratteristico il bouquet: dalle note di frutta rossa (ribes, ciliegia) a note speziate. **SAPORE:** pieno, franco, secco e rotondo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20°C

ACCOSTAMENTI Si esalta abbinato ad antipasti a base di carne, minestre, paste asciutte dai condimenti speziati, carni bollite, spiedi e arrosti di carni bianche. Pietanze a base di pesce giustamente saporite.

GRAPES Franconia 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,000/3,000 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The 25 days of maceration on the skins, at controlled temperature, are followed by a gentle pressing which best extracts the tannin. The next fermentations take place in stainless steel vats over a period of 3 months. The wine is racked again and left to mature in stainless steel tanks. The final refinement is completed in the bottle.

CHARACTERISTICS **COLOUR:** lively ruby red, brilliant. **BOUQUET:** characteristic, from the red fruit (berries, cherries) to spicy tones. **TASTE:** full, clean, dry and round.

SERVING TEMPERATURE 18°-20°C / 64°-68°F

IDEALLY SERVED WITH Predominantly meat antipasti, also excellent with soups, pastas in spicy sauces, boiled meats, kebabs, roast white meats, and flavoured fish dishes.

REBSORTEN Franconia 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.000/3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Nach einer temperaturkontrollierten Gärung von 25 Tagen, erfolgt eine sanfte Pressung um eine optimale Extraktion der Tannine zu erhalten. Der Wein bleibt bis zum Abschluss sämtlicher Gärprozesse für weitere 3 Monate in Stahltanks, danach erfolgt ein Umfüllen in andere Stahlbehälter mit anschließendem Ruheprozess. Die Reifung wird in der Flasche abgeschlossen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN **FARBE:** leuchtendes Rubinrot. **DUFT:** charakteristisches Bouquet von Johannisbeere und Kirsche bis hin zu Gewürznoten. **GESCHMACK:** vollmundig und trocken.

SERVIERTEMPERATUR 18°-20°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Fleischvorspeisen, Suppen, Pastagerichten mit würzigen Sossen, gekochtem Fleisch, Braten und würzigen Fischgerichten.



MERLOT

DOC Piave

0,75 l



UVE Merlot 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. La fermentazione malolattica segue quella alcolica. Quindi la sosta in acciaio per alcuni mesi prima del passaggio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino impenetrabile. PROFUMO: vinoso, pieno; gradevolmente intensa la nota di frutta matura. SAPORE: asciutto sino a rotondo; vigoroso e di notevole carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C

ACCOSTAMENTI Carni arrosto bianche e rosse, pollame, cacciagione e selvaggina (solo se ben invecchiato).

GRAPES Merlot 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel vats, with a maceration on the skins for about 25 days at a temperature of 26°-30°C / 79°-86°F. Malolactic fermentation follows the alcoholic fermentation. The wine is then left in stainless steel vats for some months before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: impenetrable ruby red. BOUQUET: vinous, full, pleasingly intense tones of ripe fruit. TASTE: dry and round, vigorous and of notable character.

SERVING TEMPERATURE 20°C / 68°F

IDEALLY SERVED WITH Red or white roast meats, poultry, when fully aged is perfect with wild fowl or game.

REBSORTEN Merlot 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordonerziehung.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in Stahltanks, mit Tresterhut für ca. 25 Tage bei einer Temperatur von 26°-30°C. Der alkoholischen Gärung folgt die Milchsäuregärung, danach eine Reifung von einige Monaten in Stahltanks bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: dunkles Rubinrot. DUFT: wenig, voll, angenehmer Duft nach reifen Früchten. GESCHMACK: trocken, rund und vollmundig.

SERVIERTEMPERATUR 20°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Braten, Geflügel und Wildbret.



MERLOT RISERVA

DOC Piave

0,75 l



UVE Merlot 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. A fermentazione alcolica completata il vino viene trasferito in un altro vaso in acciaio, per la successiva fermentazione malolattica. Quindi il passaggio in barriques (225 l) per 24 mesi e il successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino intenso, tende al granato con l'invecchiamento. **PROFUMO:** vinoso, intenso, ampio e composto. **SAPORE:** di gusto pieno e caldo, ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili. Di notevole carattere in sottofondo vellutato, dal delicato sentore speziato e aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 19°-21°C

ACCOSTAMENTI Arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina.

GRAPES Merlot 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel vats, with a maceration on the skins for about 25 days at a temperature of 26°-30°C / 79°-86°F. Once the alcoholic fermentation is completed, the wine is racked into other stainless steel vats where malolactic fermentation begins. The wine is then put into barriques (225 l) for 24 months and after into bottles for the final refinement.

CHARACTERISTICS COLOUR: intense ruby red, turning garnet red with age. **BOUQUET:** vinous, intense, composed and generous. **TASTE:** full and warm, it has the sharpness and vigorous classical elegance of a noble wine. Remarkable character, velvety undertones, delicate, spicy and aromatic.

SERVING TEMPERATURE 19°-21°C / 66°-70°F

IDEALLY SERVED WITH Red roast meats, game and wild fowl.

REBSORTEN Merlot 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Korndonziehung.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in Stahltanks, mit Tresterhut für ca. 25 Tage bei einer Temperatur von 26°-30°C. Nach Beendigung der alkoholischen Gärung wird der Wein in andere Stahlbehälter umgefüllt in denen die Milchsäuregärung erfolgt; danach erfolgt ein weiteres Umfüllen in Barriques (225 Ltr.) in denen der Wein für 24 Monate reift bevor er auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: dunkles Rubinrot; tendiert mit zunehmender Lagerung ins Granatrot. **DUFT:** weinig, intensiv, voll.

GESCHMACK: voll und warm, samtig, würzig und aromatisch.

SERVIERTEMPERATUR 19°-21°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Braten und Wildbret.



MALBECH

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Malbech 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE La vinificazione avviene in acciaio, con macerazione a temperatura controllata di 26°-30°C, per circa 15 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in un altro vaso in acciaio, per la successiva fermentazione malolattica. Alcuni mesi, ancora in acciaio, precedono l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino. **PROFUMO:** gradevolmente vinoso e avvolgente nella freschezza dei suoi profumi. **SAPORE:** asciutto, sapido e di buon corpo, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20°C

ACCOSTAMENTI Risotti con carni e funghi, intingoli stufati e griglia di carni bianche, pollame nobile e cacciagione (se invecchiato).

GRAPES Malbech 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION In stainless steel vats takes place maceration on the skins at a controlled temperature of 26°-30°C / 79°-86°F, for about 15 days. Once alcoholic fermentation is completed, the wine is racked into other stainless steel vats, for malolactic fermentation. The wine is then kept for some months in steel vats before bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: ruby red. **BOUQUET:** pleasantly vinous, and enveloping in its fresh perfumes. **TASTE:** dry, agreeable, good body, harmonious.

SERVING TEMPERATURE 20°C / 68°F

IDEALLY SERVED WITH Meat or mushroom risottos, rich stews, grilled white meats, prime poultry and when fully aged is perfect with game.

REBSORTEN Malbech 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstocke pro Hektar. Erziehungsart: Kordonerziehung.

VINIFIZIERUNG Die temperaturkontrollierte Gärung erfolgt bei 26°-30°C in Stahltanks für ca. 15 Tage; nach Beendigung der Alkoholgärung, erfolgt ein Umfüllen in andere Stahlbehälter für die Milchsäuregärung.

Vor der Abfüllung verbleibt der Wein einige Monate in Stahltanks.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: rubinrot. **DUFT:** angenehm weinlich, mit frischen Fruchtnoten. **GESCHMACK:** angenehm trocken, würzig, mit gutem Körper, harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR 20°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Pilzgerichten, Fleischgerichten, Wildbret und gegrilltem Fleisch.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. Alla fermentazione alcolica segue quella malolattica. La maturazione in acciaio prosegue per circa 12 mesi fino al passaggio in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino intenso con luminosi riflessi violacei. **PROFUMO:** vinoso e caldo, intenso nelle sue note di frutta rossa di bosco. **SAPORE:** spiccano le note fruttate di mora e lampone; pieno ed asciutto, sapido e piacevole nella elegante tannicità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 20° C

ACCOSTAMENTI Carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi, sapori fino ad erborinati.

GRAPES Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel, with maceration on the skins for approximately 25 days at a temperature of 26°-30°C. Alcoholic fermentation is followed by malolactic fermentation. Aging in stainless steel continues for approximately 12 months until the wine is transferred into bottles.

CHARACTERISTICS COLOUR: deep ruby red with luminous violet reflections. **BOUQUET:** vinous and warm, intense red berry hints. **TASTE:** fruity taste of blackberry and raspberry stand out; full and dry, pleasingly pungent in its elegant tannicity.

SERVING TEMPERATURE 20°C / 68°F

IDEALLY SERVED WITH Red meats, dressed pork products, game and strong, aged cheeses, including herb cheeses.

REBSORTEN Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordon-erziehung.

VINIFIZIERUNG Die Vinifizierung erfolgt in Stahltanks, mit Tresterhut für ca. 25 Tage bei einer Temperatur von 26°-30°C. Der Alkoholgärung folgt die Milchsäuregärung. Die Reifung erfolgt für ca. 12 Monate in Stahltanks, danach wird der Wein auf Flasche gezogen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. **DUFT:** weinig und warm, intensives Bouquet von Waldfrüchten.

GESCHMACK: Geschmacksnoten von Brombeere und Himbeere; vollmundig, trocken, süffig mit eleganten Tanninen.

SERVIERTEMPERATUR 20°C

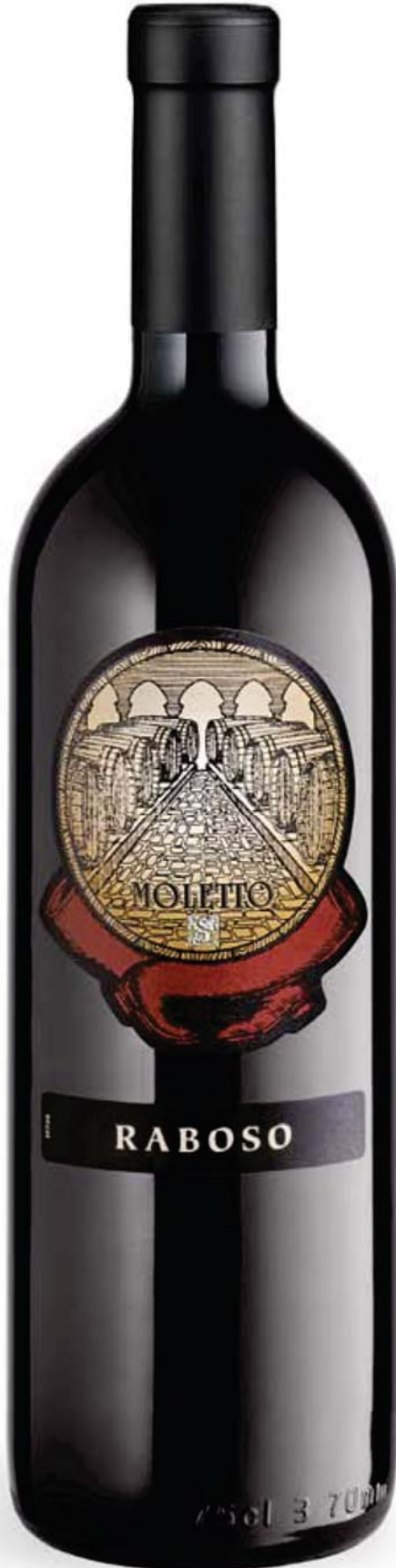
GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Zu Wurstwaren, Fleischgerichten, Wildbret, Edelpilzkäsen und anderen reifen, würzigen Käsesorten.



RABOSO

DOC Piave

0,75l



UVE Raboso Veronese 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Alla macerazione, a temperatura controllata per circa 20-25 giorni, segue la sosta in inox per altri 5 mesi. Quindi il trasferimento in carati di 225 litri per almeno 24 mesi. E' solo in seguito ad una accurata degustazione che seguirà l'imbottigliamento e un ulteriore riposo in bottiglia per 6 mesi. I tempi di affinamento ingentiliscono la tipica rusticità di questo vino da vitigno autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso, lievemente granato. PROFUMO: vinoso, intenso, con note di marasca. SAPORE: asciutto, corposo e persistente. Ha tannino elegante su gradevolissimo fondo acidulo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20°C

ACCOSTAMENTI Si sposa magnificamente con grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

GRAPES Raboso Veronese 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: spur-trained condon.

VINIFICATION After maceration on the skins, at controlled temperature, for about 20-25 days, the wine is left in stainless steel vats for another 5 months. Then it is racked into 225 litre barrels for at least 24 months. It is only after a careful tasting that the wine is bottled and left to mature for a further 6 months. The length of aging softens the typical rustic nature of this wine made from vines native to the Treviso region.

CHARACTERISTICS COLOUR: deep red, lightly garnet red. BOUQUET: vinous, intense with cherry scents. TASTE: dry, full and lasting. Elegantly tannic backed by a pleasing acidic flavour.

SERVING TEMPERATURE 18°-20°C / 64°-68°F

IDEALLY SERVED WITH Red meat: especially braised, mixed grills, stews, and mature cheeses.

REBSORTEN Raboso Veronese 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kor-donerziehung.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in Stahl tanks für ca. 20-25 Tage und eine Lagerung für weitere 5 Monate; danach erfolgt ein Umfüllen in Holzfässer von 225 Ltr. für 24 Monate; anschliessend wird der Wein auf Flasche gezogen und 6 Monate gelagert. In dieser Zeit verliert diese autoktone, typische Rebsorte der Marca Trevigiana ihren „rustikalen“ Charakter und wird weicher.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: dunkles Rot, tendiert ins Granatrot. DUFT: weinig, intensiv, erinnert an Sauerkirsche. GESCHMACK: trocken, guter Körper, lang im Abgang, elegante Tannine und angenehme Säure.

SERVIERTEMPERATUR 18°-20°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu gegrilltem, gekochten und gedünstetem Fleisch und reifen Käsesorten.



CABERNET SAUVIGNON SELECTI

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Cabernet Sauvignon 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato e doppio capovolto.

VINIFICAZIONE Ad un mese e mezzo di macerazione, e alla conclusione della fermentazione alcolica, segue la spremitura con successiva fermentazione malolattica. Quindi lo stazionamento in serbatoi di acciaio per 6 mesi e il trasferimento e la sosta in barrique (225 litri) per almeno 3 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: intenso e profondo colore rosso. **PROFUMO:** si apre generoso in inebriante bouquet dal ricco speziato del rovere, dall'armonioso aroma di vaniglia, dal sapido sentore di cuoio. **SAPORE:** all'assaggio si impone nella ricchezza del suo corpo, dei caldi aromi di marasca e di prugna, del tannino vellutato e avvolgente in armoniosità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 22°C

ACCOSTAMENTI Si esalta accompagnato a carni rosse "succose" sia arroste che grigliate, e a formaggi stagionati. È anche vino da meditazione.

GRAPES Cabernet Sauvignon 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,500 vines per hectare. System of production: spur trained cordon, double turned.

VINIFICATION A month and a half of maceration on the skins, and the end of the alcoholic fermentation, are followed by pressing and malolactic fermentation. The wine is then left to mature in stainless steel tanks for 6 months, and then run off into barriques (225 litres) and left for minimum 3 years.

CHARACTERISTICS COLOUR: intense deep red. **BOUQUET:** it opens generously into an exhilarating bouquet of oak and rich spices, harmonious aroma of vanilla, and an agreeable scent of leather. **TASTE:** imposing richness, full-bodied, warm aromas of cherries and prunes, velvety tannin and an enveloping harmony.

SERVING TEMPERATURE 22°C / 72°F

IDEALLY SERVED WITH 'Juicy' red meats both roast and grilled, and excellent with mature cheeses. It is also a wine for meditation.

REBSORTEN Cabernet Sauvignon 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 3.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordon-erziehung und doppelte Lauberziehung.

VINIFIZIERUNG Nach ca. 45 Tagen Maischegärung und anschließender Alkoholgärung erfolgt eine sanfte Pressung gefolgt von einer Milchsäuregärung, einer 6-monatigen Reifung in Stahltanks und anschließendem Umfüllen in Barriques (225 Ltr.) in denen der Wein für mindestens 3 Jahre lagert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: intensives dunkles Rot. **DUFT:** mannigfaltiges, würziges Bouquet mit typischen Holzttönen, harmonischen Noten von Vanille und Leder. **GESCHMACK:** guter Körper, warme Aromen von Kirsche und Pflaume, harmonisch mit weichen Tanninen.

SERVIERTEMPERATUR 22°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Fleischgerichten mit Sose und reifen Käsesorten.



COLMELLO ROSSO

IGT Veneto Orientale

0,75 l



Questo vino è il brillante risultato di una attenta selezione di uve Merlot e Franconia.

VINIFICAZIONE Dopo fermentazione su vinacce in ambiente a temperatura controllata, questo vino viene posto in carati, di non grande capienza, in rovere di Allier per un periodo minimo di trentasei mesi. L'affinamento si completa nei mesi che seguono all'imbottigliamento durante i quali raggiunge l'equilibrio in profumi e struttura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino intenso, che tende al granato con il passare del tempo. **PROFUMO:** vinoso, ampio e complesso. **SAPORE:** di gusto pieno e caldo, ha l'austera e vigorosa eleganza classica dei vini nobili. Ossigenato in decanter, esprime al meglio tutta la gamma dei suoi aromi in sottofondo vellutato: dal sentore di prugna al gusto di vaniglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 19°-21°C

ACCOSTAMENTI La morbidezza è tale da consentire i più svariati abbinamenti di carne: carni rosse grigliate, arrostiti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

This wine is the outstanding result of a careful selection of Merlot and Franconia grapes.

VINIFICATION After fermenting on marcs at controlled temperature, the wine is put into medium-sized Allier oak casks, for a period of minimum thirty-six months. The final stages of refinement are completed in the months after bottling during which it achieves its fine balance of bouquet and structure.

CHARACTERISTICS COLOUR: intense ruby red, turning garnet red with age. **BOUQUET:** vinous, generous and complex. **TASTE:** full and warm, it has the sharpness and classical vigorous elegance of a noble wine. When decanted, the full range of its velvety aromas are revealed: from the touches of prune to the flavour of vanilla.

SERVING TEMPERATURE 19°-21°C / 66°-70°F

IDEALLY SERVED WITH Red grilled and roast meat, stews, casseroles, wild fowl and game, and because of its soft mellow flavour it can be served with any kind of meat dish.

Dieser Wein ist das brillante Ergebnis einer akkuraten Auswahl von Merlot- und Franconiatrauben.

VINIFIZIERUNG Nach einer temperaturkontrollierten Gärung mit Tresterhut wird dieser Wein in kleine Holzfässer aus Allier-Eiche für eine Lagerung von mind. 36 Monaten, umgefüllt (die Lagerdauer ist je nach Jahrgang unterschiedlich) und wird dann auf Flasche gezogen. In der 6-monatigen Flaschenreife entwickelt er seine Ausgewogenheit, Struktur und entsprechenden Duftnoten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: intensives Rubinrot, das mit zunehmender Lagerung ins Granatrot tendiert. **DUFT:** weinig, mannigfaltig und komplex. **GESCHMACK:** vollmundig, warm, elegant. Entfaltet nach der Dekantierung seine ganzen Aromen von Pflaume bis Vanille.

SERVIERTEMPERATUR 19°-21°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Aufgrund seiner Weichheit passt dieser Wein ausgezeichnet zu vielen Fleischgerichten: gegrilltem dunklem Fleisch, Braten, gedünstetem Fleisch und Wildbret.

1,5 l



3l 5l



I FRIZZANTI

GLISY IGT Veneto Orientale

PROSECCO DOC TREVISO

MOLETTA ROSA IGT Veneto Orientale

RABOSO IGT Veneto Orientale

Semi-Sparkling Wines

Perlweine





GLISY frizzante

IGT Veneto Orientale

0,75l



Da una selezione di uve aromatiche, un frizzante veramente *easy*, di medio corpo e dalla alcolicità contenuta.

VINIFICAZIONE Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat corto, al fine di preservare la freschezza dei profumi, espressione della tipicità di questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: paglierino, vivace. PROFUMO: piacevolmente fruttato e floreale. SAPORE: garbatamente brioso al palato, si distingue per morbidezza, sapidità e corposità, e per il finale asciutto, risultando una bollicina di estrema piacevolezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-10°C

ACCOSTAMENTI Perfetto da aperitivo ed ideale accompagnamento di spuntini veloci o da tutto pasto, nel qual caso predilige piatti a base di pesce e verdure.

An easy-going, medium-bodied sparkling wine, with a fairly low alcohol content.

VINIFICATION The fermentation in stainless steel vats, using selected yeasts and at controlled temperature, is followed by re-fermentation using the short 'Charmat method', in pressurized tanks.

CHARACTERISTICS COLOUR: bright, pale yellow. BOUQUET: deliciously fruity and floral. TASTE: agreeably lively on the palate, it excels for its smoothness, flavor and fullness, dry on the finish, with exquisitely pleasant bubbles.

SERVING TEMPERATURE 8°-10°C / 46°-50°F

IDEALLY SERVED AS It is the perfect wine for aperitifs and the ideal accompaniment for quick snacks or for the whole meal, in which case it is particularly suitable for fish and vegetable dishes.

Ein Frizzante wirklich *easy*; eine Auslese aus aromatischen Trauben, von mittlerer Struktur und einem niedrigen Alkoholgehalt.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; Absitzenlassen auf Reinzuchtheffen und eine 2. Gärung nach der kurzen Charmat-Methode in Druckbehältern, um die Frische der Duftnoten zu erhalten, die für diesen Wein typisch sind.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: lebhaftes Strohgelb. DUFT: angenehm fruchtig und blumig. GESCHMACK: Spritzig am Gaumen, weich, süffig und von gutem Körper; trocken im Abgang, sehr angenehme Perlage.

SERVIERTEMPERATUR 8°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Perfekt als Aperitiv, zu Snacks, besonders zu Fisch- und Gemüsegerichten.



PROSECCO DOC TREVISO

frizzante

0,75 l

0,375 l

0,187 l



UVE Glera 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la rifermentazione secondo il metodo Charmat corto, in autoclave, al fine di preservare la freschezza dei profumi, espressione della tipicità di questo vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino pallido, brillante. **PROFUMO:** bouquet fine ma ben dichiarato. **SAPORE:** gradevolmente aromatico, lievemente morbido e al contempo croccante e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9°-10°C

ACCOSTAMENTI Da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto. Bene con antipasti e primi piatti dai sapori delicati.

GRAPES Glera 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The fermentation in stainless steel vats, using selected yeasts and at controlled temperature, is followed by re-fermentation using the short 'Charmat method', in pressurized tanks, in order to preserve the fresh perfumes which characterize this wine.

CHARACTERISTICS COLOUR: pale straw yellow, brilliant. **BOUQUET:** fine but well-defined. **TASTE:** pleasantly aromatic, slightly soft but at the same time crisp and fruity.

SERVING TEMPERATURE 9°-10°C / 49°-50°F

IDEALLY SERVED AS An aperitif or to end a meal. Great with antipasti and delicately flavoured starters.

REBSORTEN Glera 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Vinifizierung in temperaturkontrollierten Stahltanks; Absitzenlassen auf Reinzuchtheffen und eine 2. Gärung nach der kurzen Charmat-Methode in Druckbehältern, um die Frische der Duftnoten zu erhalten, die für diesen Wein typisch sind.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: helles, leuchtendes Strohgelb. **DUFT:** feines, ausgeprägtes Bouquet. **GESCHMACK:** angenehm aromatisch, fruchtig, leicht krisp.

SERVIERTEMPERATUR 9°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet als Aperitiv, zu leichten kalten und warmen Vorspeisen.



MOLETTO ROSA *frizzante*

IGT Veneto Orientale

0,75 l



UVE Tocai rosso 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE La svinatura avviene dopo una macerazione di due giorni a temperatura controllata (18°C). Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la rifermentazione secondo il metodo Charmat corto, in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosato dai riflessi brillanti. PROFUMO: delicate le note di frutta rossa di sottobosco. SAPORE: fragrante all'assaggio, morbido, di buon equilibrio, asciutto e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

ACCOSTAMENTI Eccellente come aperitivo, si sposa alla cucina di pesce, a primi piatti leggeri, a salumi e prosciutti della tradizione italiana anche particolarmente saporiti.

GRAPES Tocai rosso 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION This takes place at a controlled temperature of 18°C / 64°F. After two days' maceration on the skins, the wine is left in stainless steel vats to ferment using selected yeasts. Follows a re-fermentation, in pressurized tanks using the short 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: rose with brilliant reflections. BOUQUET: delicate with traces of wild red berries. TASTE: fragrant, soft, well-balanced, dry and fruity.

SERVING TEMPERATURE 12°C / 54°F

IDEALLY SERVED AS An aperitif, excellent with fish dishes, light starters, traditional Italian hams and sliced cold meats even those particularly strong flavoured.

REBSORTEN Tocai rosso 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Nach Beginn einer temperaturkontrollierten Gärung (18°C) erfolgt die Trennung von den Schalen nach 2 Tagen; die Gärung wird in temperaturkontrollierten Stahltanks fortgesetzt, mit Absitzenlassen auf Reinzuchthefen und einer 2. Gärung in Drucktanks nach der kurzen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: leuchtend roséfarben. DUFT: feine Duftnote von Waldfrüchten. GESCHMACK: weich, ausgewogen, leicht krisp, trocken und fruchtig.

SERVIERTEMPERATUR 12°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet als Aperitiv, zu, italienischem Schinken und Salami, leichten warmen Vorspeisen und zu Fischgerichten.



RABOSO *frizzante*

IGT Veneto Orientale

0,75l



UVE Raboso Veronese 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE A freddo a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Alla soffice pressatura segue una fine fermentazione; quindi il passaggio in un nuovo vaso in acciaio e la successiva lavorazione secondo il metodo Charmat corto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino impenetrabile. **PROFUMO:** fruttato con ampio bouquet aromatico che ricorda la frutta di sottobosco. **SAPORE:** amabile, asciutto ed armonico. Vino brioso, assai ben equilibrato, con grande personalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-15°C

ACCOSTAMENTI Pasticceria secca in genere e come fine pasto. Ottimo con frutta fresca di sottobosco (fragole, more, lamponi).

GRAPES Raboso Veronese 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The grapes are vinified in stainless steel vats, with a maceration on the skins for about 10 days at controlled cold temperature. A gentle pressing is followed by a refined fermentation. The wine is then raked into pressurized tanks and re-fermented, using the short 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: impenetrable ruby red. **BOUQUET:** fruity, generously aromatic, with a touch of wild berries. **TASTE:** semi-sweet, dry and harmonious. A lively wine, pleasingly well-balanced, with a great personality.

SERVING TEMPERATURE 12°-15°C / 54°-59°F

IDEALLY SERVED WITH Biscuits light pastries or to end a meal. Excellent with fresh wild berries (strawberries, blackberries, raspberries).

REBSORTEN Raboso Veronese 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm-und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kor-donerziehung.

VINIFIZIERUNG Kaltmazeration auf Tresterhut für 10 Tage. Nach der sanften Pressung erfolgt eine erste Gärung, ein Umfüllen in andere Stahlbehälter und eine 2. Gärung nach der kurzen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: dunkles Rubinrot. **DUFT:** fruchtig mit einem ausgeprägten aromatischen Bouquet von Waldfrüchten.

GESCHMACK: trocken, lieblich, harmonisch und ausgewogen.

SERVIERTEMPERATUR 12°-15°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Am Ende eines Mahls zu trockenem Gebäck und frischem Obst (Erdbeeren und Himbeeren).

GLI SPUMANTI

Sparkling Wines

MALVASIA *Extra Dry* VSAQ

PROSECCO DOC TREVISO *Extra Dry* VSAQ

Seki VERDUZZO *Demi Sec* VSQ

MOLETTO DEMI SEC *Millesimato* VSQ

MOLETTO BRUT *Millesimato* VSQ





MALVASIA *Extra Dry*

VSAQ

0,75 l



UVE Malvasia istriana 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Charmat lungo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino vivo e brillante. **PROFUMO:** vinoso ma con garbo, si risolve in bouquet con grande ricchezza aromatica ed un forte timbro varietale. **SAPORE:** morbido, senza asperità e di pieno carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9°-10°C

ACCOSTAMENTI Minestre, sformati e soufflé a base di verdure o di pesce, formaggi giovani.

GRAPES Malvasia istriana 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,000 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The fermentation in stainless steel vats, using selected yeasts and at controlled temperature, is followed by the sparkling process in pressurized tanks, using the long 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: lively brilliant straw yellow. **BOUQUET:** vinous but graceful, developing into a bouquet of great aromatic richness and strong scents. **TASTE:** soft, harmonious and full of character.

SERVING TEMPERATURE 9°-10°C / 48°-50°F

IDEALLY SERVED WITH Soups, mousses, vegetable or fish souffles, young cheeses.

REBSORTEN Malvasia istriana 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Einer temperaturkontrollierten Gärung inahltanks und Absitzenlassen auf Reinzuchthefer, folgt die Schaumweinbereitung in Drucktanks nach der langen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: helles leuchtendes Strohgelb. **DUFT:** angenehm weinig, vielseitiges und aromatisches Bouquet.

GESCHMACK: weich, voll, charakteristisch.

SERVIERTEMPERATUR 9°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Suppen, Gemüse- und Fischsoufflés, weichen Käsesorten.



PROSECCO DOC TREVISO *Extra Dry*

VSAQ

0,75 l



UVE Glera 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 3000 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la spumantizzazione in autoclave secondo il metodo Charmat lungo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino pallido. **PROFUMO:** netto, raffinato profumo aromatico, con sentore di frutta matura. **SAPORE:** fresco, fruttato, elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9°-10°C

ACCOSTAMENTI Ottimo come aperitivo, diventa spumante da tutto pasto soprattutto su piatti di pesce sia di mare che di acqua dolce.

GRAPES Glera 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 3,000 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The fermentation in stainless steel vats, using selected yeasts at controlled temperature, is followed by the sparkling process in pressurized tanks, using the long 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: pale straw yellow. **BOUQUET:** sharp, refined, aromatic, with a scent of ripe fruit. **TASTE:** fresh, fruity, elegant.

SERVING TEMPERATURE 9°-10°C / 48°-50°F

IDEALLY SERVED AS An excellent aperitif. It is a sparkling wine perfect for any occasion. Especially suited to any type of fish dish.

REBSORTEN Glera 100%

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 3.000 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Einer temperaturkontrollierten Gärung inahltanks und Absitzenlassen auf Reinzuchtheften, folgt die Schaumweinbereitung in Drucktanks nach der langen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: helles leuchtendes Strohgelb. **DUF:** feines, ausgeprägtes Bouquet, aromatisch erinnert an reife Frucht. **GESCHMACK:** frisch, fruchtig, elegant.

SERVIERTEMPERATUR 9°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet als Aperitiv und ein idealer Begleiter zu einem kompletten Fischmenü.



VERDUZZO *Demi Sec*

VSQ

0,75l



UVE Verduzzo friulano 100%, da vendemmia tardiva

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Alla fermentazione in acciaio, su lieviti selezionati e a temperatura controllata, segue la spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Charmat lungo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati, brillante. **PROFUMO:** intenso e gradevole nel suo netto sentore di mandorla e favo. **SAPORE:** amabile con uno straordinario equilibrio in freschezza e sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9°-10°C

ACCOSTAMENTI Pasticceria in genere.

GRAPES Verduzzo friulano 100%

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION The fermentation in stainless steel vats, using selected yeasts at controlled temperature, is followed by the sparkling process in pressurized tanks, using the long 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: straw yellow with golden reflections; brilliant. **BOUQUET:** intense and pleasing with sharp scent of almonds and honeycombs. **TASTE:** semi-sweet with an extraordinary fresh savoury balance.

SERVING TEMPERATURE 9°-10°C / 48°-50°F

IDEALLY SERVED WITH All kinds of pastries.

REBSORTEN Verduzzo Friulano 100%, Spätlese

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Einer temperaturkontrollierten Gärung in Stahltanks und Absitzenlassen auf Reinzuchthefer, folgt die Schaumweinbereitung in Drucktanks nach der langen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen. **DUFT:** intensiv und angenehm erinnert an Mandel und Honigwabe. **GESCHMACK:** lieblich, frisch, ausgewogen und süffig.

SERVIERTEMPERATUR 9°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Gebäck im allgemeinen.



MOLETTO DEMI SEC *Millesimato*

VSQ

0,75 l

con astuccio



UVE Pinot Bianco 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Vinificazione in acciaio con fermentazione con lieviti selezionati. Quindi il trasferimento in autoclave per la spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo paglierino scarico, brillante. **PROFUMO:** bouquet sottile con armoniosa componente fruttata. **SAPORE:** dapprima dolce poi asciutto. Spuma rapida e perlage minuto e lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-10°C

ACCOSTAMENTI Vino elegante da chiusura. Sposa la pasticceria.

GRAPES Pinot Bianco 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The fermentation takes place in stainless steel vats, using selected yeasts. The wine is then racked into pressurized tanks, and the sparkling process is carried out using the long 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: brilliant pale yellow. **BOUQUET:** very delicate with harmonious fruity flavour. **TASTE:** sweet at the beginning then dry. Frothy, and long fine-beaded effervescence.

SERVING TEMPERATURE 8°-10°C / 46°-50°F

IDEALLY SERVED WITH All types of pastries. Ideal to end a meal.

REBSORTEN Pinot Bianco 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungart: Kordon-erziehung.

VINIFIZIERUNG Einer temperaturkontrollierten Gärung in Stahltanks und Absitzenlassen auf Reinzuchthefen, folgt die Schaumweinbereitung in Druck-tanks nach der langen Charmat-Methode.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: helles leuchtendes Goldgelb. **DUF:** charakteristisches, feines, langanhaltendes Bouquet. **GESCHMACK:** angenehm süß, frisch, harmonisch, feine und langanhaltende Perlage.

SERVIERTEMPERATUR 8°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Gebäck im allgemeinen.



MOLETTO BRUT *Millesimato*

VSQ

UVE Pinot Bianco 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Belfiore, argilloso calcarei, particolarmente tenaci, con importanti presenze di caranto.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE Vinificazione in acciaio con fermentazione con lieviti selezionati. Quindi la sosta in barriques di secondo passaggio, di rovere di Allier, per 2 mesi ed infine il trasferimento in autoclave per la spumantizzazione secondo il metodo Charmat lungo, per un minimo di 18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: oro pallido vivace e brillante. **PROFUMO:** bouquet fine, franco con lieve nota fruttata che sfuma nel tempo. **SAPORE:** al palato esprime equilibrio. Il suo sapore secco è privo di asperità e cedimenti. Quando giovane, spiccano le componenti fruttate; in maturità le percezioni si fanno più complesse. Spuma rapida e perlage minuto e continuo, notevole l'armonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°-10°C

ACCOSTAMENTI Vino di estrema eleganza da aperitivo, da tutto pasto, da chiusura.

GRAPES Pinot Bianco 100%

SOIL Belfiore Vineyard - Soil with a high presence of "caranto" a particularly hard and compact composition of clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. System of cultivation: spur-trained cordon.

VINIFICATION The alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats, using selected yeasts. The wine is racked Allier oak barriques for 2 months. It is then put into pressurized tanks for a minimum of 18 months for the sparkling process, using the long 'Charmat method'.

CHARACTERISTICS COLOUR: brilliant, pale lively gold. **BOUQUET:** fine, open with a light fruity scent gradually fades. **TASTE:** beautifully balanced on the palate. Dry, balanced and lasting. When young, the fruity tones stand out; when aged, develops more complexity. Frothy, long fine-beaded effervescence, notably harmonious.

SERVING TEMPERATURE 8°-10°C / 46°-50°F

IDEALLY SERVED WITH An elegant aperitif as well as an excellent ending to a meal. A perfect accompaniment to any meal!

REBSORTEN Pinot Bianco 100%

BODEN Eigene Weinberge in Belfiore, mit lehm- und kalkhaltigen und besonders resistenten Böden mit „Caranto“ (ton- und schotterhaltiges Sediment).

LAGE Pflanzungsdichte: 2500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordon-erziehung.

VINIFIZIERUNG Einer temperaturkontrollierten Gärung und Absitzenlassen auf Reinzuchtheferen, folgt eine 2-monatige Lagerung in nicht mehr neuen Barriques aus Allier-Eiche mit anschließender Schaumweinbereitung in Druck-tanks nach der langen Charmat-Methode für mindestens 18 Monate.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: helles leuchtendes Goldgelb. **DUFT:** feines, leicht fruchtiges Bouquet. **GESCHMACK:** ausgewogen, trocken. Als junger Wein sehr fruchtig, mit zunehmender Lagerung komplexer, feine langanhaltende Perlage, sehr harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR 8°-10°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgesprochen eleganter Aperitiv, ein idealer Begleiter zu einem kompletten Menü.

0,75 l
con astuccio



1,5 l
con astuccio



I PECULIARI

The Specials

ROSATO IGT Veneto Orientale

NOVELLO IGT Marca Trevigiana

TORCOLO IGT Veneto Orientale

Solamini et Amicis PASSITO IGT Veneto

Die Besonderen





ROSATO

IGT Veneto Orientale

0,75l



Per le caratteristiche del terreno, perfettamente adatte ad ospitarle, da sempre coltiviamo e vinifichiamo uve Tai Rosso. Il nostro entusiasmo nella ricerca della distinzione ci ha condotti alla produzione di questo particolare rosato.

UVE Tocai rosso 100%

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE La svinatura avviene dopo una macerazione di due giorni a temperatura controllata di 18°C. La sosta in acciaio prosegue per completare la fermentazione. Quindi il travaso in un nuovo vaso vinario per la maturazione a cui segue l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE **COLORE:** rosato intenso, vivo e brillante. **PROFUMO:** bouquet vinoso, delicatamente fruttato; nette le percezioni di lampone e marasca. **SAPORE:** asciutto senza eccessi, gradevolmente aromatico, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18°C

ACCOSTAMENTI Antipasti, minestre, zuppe e risotti di pesce e qualsiasi pietanza leggera.

Our enthusiasm in pursuing distinction has led us to the production of this special rosé from Red Tai grapes.

GRAPES *Tocai rosso 100%*

SOIL *Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.*

VINES *Density of planting: 2,500 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.*

VINIFICATION *After two days' maceration on the skins, at a temperature of 18°C / 64°F, and after fermentation, the wine is left in stainless steel vats to mature before bottling.*

CHARACTERISTICS **COLOUR:** *intense rosé, lively and brilliant.* **BOUQUET:** *vinous, delicately fruity, sharp tones of raspberry and cherry.* **TASTE:** *dry but not excessively, pleasingly aromatic, harmonious.*

SERVING TEMPERATURE *16°-18°C / 60°-64°F*

IDEALLY SERVED WITH *Antipasti, soups, consommés, fish risotto and any other light dishes.*

Unser Enthusiasmus auf der Suche nach etwas Besonderem haben dazu beigetragen diesen besonderen Rosé aus der Rebsorte Tai Rosso, zu produzieren.

REBSORTEN *Tocai rosso 100%*

BODEN *Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.*

LAGE *Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsart: Kordon-erziehung.*

VINIFIZIERUNG *Nach einer temperaturkontrollierten Gärung von 2 Tagen bei 18°C wird der Wein von den Schalen getrennt und verbleibt in den Stahlbehältern bis zur Beendigung des Gärprozesses, danach erfolgt ein Umfüllen in andere Behälter zur Reifung bevor der Wein auf Flasche gezogen wird.*

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN **FARBE:** *leuchtend roséfarben.* **DUFT:** *weinig, mit ausgewogener Frucht und Duftnoten von Himbeere und Kirsche.*

GESCHMACK: *angenehm trocken, leicht aromatisch, harmonisch.*

SERVIERTEMPERATUR *16°-18°C*

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG *Ausgezeichnet zu Vorspeisen, Suppen, Fischsuppe, Fisch-Risotti oder anderen leichten Gerichten.*



NOVELLO

IGT Marca Trevigiana

0,75 l



Frutto di una accorta vendemmia di grappoli della varietà Merlot, viene vinificato dapprima con la tecnica della macerazione carbonica – per fermentazione di grappoli d'uva interi – quindi con soffice spremitura. E' il primo vino rosso di ogni vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: rosso rubino diafano e vivo. **PROFUMO:** delicato, piacevole molto caratteristico, con sentore di frutta di sottobosco e ciliegia. **SAPORE:** morbido, sapido, lievemente tannico: gradevolissimi aromi "novelli" mirabilmente stabilizzati, senza disarmonie, che ne consentono la piena degustazione fino ad oltre i primi caldi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15°-18°C

ACCOSTAMENTI Primi piatti e carni bianche, non eccessivamente saporiti e piccanti.

It is the fruit of grapes, carefully selected and picked from Merlot vines. The initial vinification of the grapes is by carbon maceration – a fermentation technique where the bunches remain whole – followed by gently pressing. It is the first wine of every harvest.

CHARACTERISTICS COLOUR: lively, transparent, ruby red. **BOUQUET:** delicate, very pleasant, characteristic with a strong scent of wild berries and cooked cherries. **TASTE:** mellow, savoury, tannic, progressing to very pleasing 'young' aromas, so extraordinarily balanced and harmonious that it can be drunk as late as Spring.

SERVING TEMPERATURE 15°-18°C / 59°-64°F

IDEALLY SERVED WITH Light first courses and white meats (above all not spicy or excessively flavoured).

Ergebnis einer aufmerksamen Ernte der Rebsorte Merlot, zuerst erfolgt eine Kohlensäuregärung – Vergärung der ganzen Trauben – anschließend eine sanfte Pressung. Der erste Wein jeder neuen Ernte.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: leuchtendes Rubinrot.

DUF: angenehm, sehr charakteristisch nach Waldfrüchten und Kirsche.

GESCHMACK: weich, süffig, angenehme Tannine, harmonisch.

SERVIERTEMPERATUR 15°-18°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Warme Vorspeisen und delikate Fleischgerichte.



TORCOLO

IGT Veneto Orientale

0,75 l



Da selezionati grappoli di uva Verduzzo, lasciati appassire sulla pianta fino alla fine di tutte le vendemmie, questo vino che vi presentiamo nel mese di gennaio di ogni anno.

UVE Verduzzo friulano 100%, portate ad appassimento in pianta.

TERRENO Terreni di proprietà in Motta di Livenza, di origine sedimentaria alluvionale; di natura argilloso-calcareo.

VIGNETO Densità d'impianto: 2500 ceppi per ettaro. Sistema di allevamento: sylvoz.

VINIFICAZIONE Breve la criomacerazione delle uve in inox per poi procedere ad una soffice pressatura. La fermentazione si prolunga fino al raggiungimento del residuo zuccherino desiderato. Segue la sosta in acciaio fino all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo dorato. PROFUMO: intenso, fruttato con ampio bouquet aromatico che ricorda la frutta secca (noci-nocciole). Avvolgente il suo nettare di susina. SAPORE: gentilmente dolce, sapido, pieno, vigoroso, leggermente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°-14°C

ACCOSTAMENTI Eccellente con pasticceria in genere e formaggi stagionati.

From best bunches of Verduzzo grapes, left to shrivel until the end of the harvest, this wine that we offer to you on January of every year.

GRAPES Verduzzo Friulano 100%, left to wither (noble rot) on the vine.

SOIL Motta di Livenza Vineyard Soil - flood plain origins of natural clay and limestone.

VINES Density of planting: 2,500 vines per hectare. Type of cultivation: sylvoz.

VINIFICATION A short maceration of the grapes in stainless steel vats, at controlled temperature, is followed by gentle pressing. The fermentation is extended until the desired sugary residue is attained. Then the wine is left to mature in stainless steel vats until bottling.

CHARACTERISTICS COLOUR: golden yellow. BOUQUET: intense, fruity, generously aromatic reminiscent of nuts, enveloped in a nectar of plums. TASTE: delicately sweet, agreeable, full, slightly tannic.

SERVING TEMPERATURE 12°-14°C / 54°-58°F

IDEALLY SERVED WITH Any pastries or cakes, and mature cheeses.

Die beste Auswahl der Verduzzotrauben die auf der Rebe getrocknet und als letzte Rebsorte geerntet wird; dieser Wein wird Ihnen jedes Jahr im Januar präsentiert.

REBSORTEN Verduzzo Friulano 100%, auf der Rebe getrocknet.

BODEN Eigene Weinberge in Motta di Livenza; Schwemmland mit lehm- und kalkhaltigen Böden.

LAGE Pflanzungsdichte: 2.500 Rebstöcke pro Hektar. Erziehungsort: Sylvoz.

VINIFIZIERUNG Kurze Kohlensäuregärung der Trauben in Stahltanks mit anschließender sanfter Pressung. Die Gärung wird nach Erreichen des gewünschten Zuckergrades, abgeschlossen. Lagerung in Stahltanks, bis der Wein auf Flasche gezogen wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: Goldgelb. DUFT: intensiv, fruchtig-aromatisches Bouquet, angenehm nussig. GESCHMACK: weich, vollmundig, angenehme Tannine.

SERVIERTEMPERATUR 12°-14°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ausgezeichnet zu Gebäck und reifen Käsesorten.



Solamini et Amicis PASSITO

IGT Veneto

0,375l

con astuccio



Solamini et amicis: per donare benessere a noi stessi e agli amici offriamo un “nettare”, condensato elisir di uve selezionate lasciate appassire su graticci per sei mesi, sofficemente pigiate e vinificate da marzo in poi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE COLORE: giallo ambra. **PROFUMO:** complesso ma delicato nelle note di frutta secca su elegante fondo vanigliato. **SAPORE:** caldo ed avvolgente, di carezzevole e vellutata tannicità e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18°C

ACCOSTAMENTI È vino da “meditazione” da bersi per sé solo. Accomparlo con pasticceria secca, “tentarlo” su formaggi saporiti ben maturi ed erborinati, fino al connubio con il cacao amaro.

Solamini et amicis: in order to promote well-being in ourselves and our friends we propose a “nectar”, a concentrated elixir of selected grapes left to dry naturally on a cane frame for six months, then pressed and vinified after March.

CHARACTERISTICS COLOUR: amber-colored. **BOUQUET:** its complex, yet delicate, aroma is resplendent with dried fruit on an elegant vanilla background. **TASTE:** warm and enveloping, on the palate, it offers a caressingly velvety tannic, lingering aftertaste.

SERVING TEMPERATURE 16°-18°C / 60°-64°F

IDEALLY SERVED AS An excellent ‘meditation’ drink to savour alone. A perfect compliment to pastries. Perfect pairing with full-flavored, aged cheeses or superb accompaniment to dark chocolate.

Solamini et amicis: Um unseren Freunden und uns Wohlbefinden zu schenken, kredenzen wir einen „Nektar“, Elixier ausgewählter, 6 Monate getrockneter Trauben, die sanft gepresst und ab März vinifiziert werden.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN FARBE: bernsteinfarben. **DUFT:** komplex im Duft, mit feinen Trockenobstnoten und einem eleganten Vanilleton. **GESCHMACK:** warm und umhüllend am Gaumen, samtweichen Tanninen, lang im Abgang.

SERVIERTEMPERATUR 16°-18°C

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG Ein „Meditationswein“, passend zu trockenem Gebäck, zu reifem und würzigem Käse, bis hin zu Bitterschokolade.

COME RAGGIUNGERCI:

AUTO: Autostrada A4 VE-TS, uscita al casello di Cessalto. Dirigersi verso Motta di Livenza per raggiungere la Strada Regionale Postumia (SR53). Proseguire in direzione Oderzo. Percorso 1km imboccare incrocio sulla destra (via Dei Rori), per poi girare, dopo pochi metri, a sinistra per immettersi in via Moletto. Proseguire su strada sterrata seguendo la segnaletica aziendale.

TRENO: Linea Venezia-Mestre/Trieste stazione di Portogruaro, coincidenza linea Portogruaro-Treviso scendere alla stazione di Motta di Livenza. Oppure linea Venezia-Mestre/Treviso, cambio treno linea Treviso-Portogruaro scendere alla stazione di Motta di Livenza.

AEREO: fare scalo all'aeroporto 'Marco Polo' di Venezia o all'aeroporto 'A. Canova' di Treviso.

HOW TO GET TO THE WINERY:

BY CAR: A4 VE-TS highway to the Cessalto exit. Follow directions for Motta di Livenza until you reach the Postumia regional road (SR53). Continue towards Oderzo. After 1 km, turn right at the intersection (Via Dei Rori), then turn left immediately after a few yards onto Via Moletto. Take this unpaved road following the indications to the winery.

BY TRAIN: Venice-Mestre/Trieste line to the station of Portogruaro. Change for the Portogruaro-Treviso line and get off at the Motta di Livenza station. Alternatively, take the Venice-Mestre/Treviso line, change for the Treviso-Portogruaro line and get off at the Motta di Livenza station.

BY PLANE: to the Venice 'Marco Polo' Airport or Treviso 'A. Canova' Airport.

WIE SIE UNS ERREICHEN:

AUTO: Autobahn A4 Venedig-Triest, Ausfahrt Cessalto. Richtung Motta di Livenza bis zur Landstrasse "Postumia" (SR53), von dort Richtung Oderzo, nach ca. 1 km rechts abbiegen und gleich wieder links in die Via Moletto die nach kurzer Zeit in einen Kiessweg übergeht auf dem Sie der Firmenbeschilderung folgen.

ZUG: Verbindung Venezia-Mestre/Trieste, Umsteigen am Bahnhof Portogruaro zur Weiterfahrt Portogruaro-Treviso, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza oder Verbindung Venezia-Mestre/Treviso, Umsteigen Treviso-Portogruaro, aussteigen am Bahnhof Motta di Livenza.

FLUGZEUG: Flughafen Venedig 'Marco Polo' oder Treviso 'A. Canova'.

