



TERRA PASSIONE ISPIRAZIONE

LAND PASSION INSPIRATION







## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE** PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA DRY

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

Spuma: lieve e sottile, perlage persistente

ed elegante. fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il Profumo:

fiore d'acacia.

Sapore:

oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni.

Foam:

fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine.

Perfume:

fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower. in addition to enhancing the perfumes described has a good acidity, making it fresh, harmonious and velvety.

Taste:

Food matches: an excellent aperitif and for all occasions.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5 6,00 g/l Acidità / Acidity: Residuo zuccherino / Residual sugar: 18 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP11



EXTRA DRY **MILLESIMATO** 





# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO SPUMANTE BRUT

# CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

Spuma: lieve e sottile, perlage persistente

contraddistingue l'eleganza di questo spumante.

Profumo: maturo ma fresco e fruttato ricorda la

mela acerba, il pompelmo e la banana.

Sapore: elegante, secco ed armonico

privo di spigolosità.

Abbinamenti: splendido per prestigiosi buffet freddi

e piatti a base di pesce.

Foam: fine and gentle, persistent perlage are the

distinctive features of the tasteful elegance

of this sparkling wine.

Perfume: mature but fresh and fruity recalling green

apple, grapefruit and banana.

Taste: elegant, dry and harmonious without sharp-edges. Food matches: superb with prestigious cold buffets and fish dishes.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5
Acidità / Acidity: 6,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 12 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP12

BRUT MILLESIMATO





## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE** PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

MILLESIMATO SPUMANTE DRY GARDIZZ

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

lieve e sottile, perlage persistente Spuma:

ed elegante.

Profumo: fresco e fruttato ricorda la mela acerba,

la banana, e la frutta tropicale.

elegante, leggermente amabile, vellutato, Sapore:

raffinato e persistente.

Abbinamenti: è il classico spumante per la festa, lo si

abbina alla pasticceria secca.

fine and gentle, persistent perlage are the Foam:

distinctive features of the tasteful elegance

of this sparkling wine.

fresh and fruity reminiscent of green apples, banana and tropical fruit. Perfume:

elegant, slightly sweet, velvety, fine and persistent wine.

Food matches: it is the tipical sparkling wine for party, that you combines with dry pastries.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5 Acidità / Acidity: 6,00 g/l Residuo zuccherino / Residual sugar: 24 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP13

DRY **MILLESIMATO** 











# PROSECCO CUVÉE NOBILE D.O.C. TREVISO

**SPUMANTE BRUT** 

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat Spuma: lieve e sottile.

Profumo: maturo che ricorda i fiori d'acacia. secco, aromatico, persistente. Sapore:

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con antipasti e pesce.

Foam:

fine and gentle. mellow with hints of acacia flowers. Perfume:

dry, aromatic, lingering. Taste:

Food matches: ideal as an aperitif, with hors d'oeuvres and fish.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5 Acidità / Acidity: 6,50 g/l Residuo zuccherino / Residual sugar: 10 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP22





# ROSA ROSÈ SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA 80%, RABOSO 20%

# CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

Spuma: persistente e raffinata.

Profumo: fresco fruttato ricorda la mela esotica.

Sapore: ben strutturato, sapido, con una

buona acidità

Abbinamenti: in ogni occasione della giornata,

indicato con antipasti.

Foam: persistent and fine.

Perfume: fresh fruity reminds the exotic fruit.

Taste: well structured, sapid with

a good acidity.

Food matches: for every occasion of the day,

with starters and fish.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,5
Acidità / Acidity: 6,50 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 16 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP23

Questa Cuvée Rosè è uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. Frutto di anni di lavoro e ricerche, unisce alle caratteristiche del Prosecco (il fruttato, le note floreali, l'eleganza) una struttura e una persistenza tipiche del Raboso. Nasce da un uvaggio di Glera di collina 80% e di Raboso 20%, lavorato con una tecnica originale ideata dal nostro enologo.

This Cuvée Rosè is one of the pride and joys of our winery. It is the result of years of work and research, it combines the characteristics wine (fruity flavours, flowery notes and elegance of prosecco) a structure and a typical persistence of Raboso.

The grape varieties, combined using an original technique pioneered by our enologist, are Glera grapes from the hills 80% and Raboso 20%.





# DOLCE VELENO SPUMANTE DEMI SEC

VITIGNO: RABOSO 70%, MOSCATO 30%

# CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

Spuma: persistente e raffinata.

Colore: rosso rubino.

Profumo: intenso aromatico ricorda lamponi, more,

sensazioni floreali.

Sapore: pieno, strutturato e dolce.

Abbinamenti: ottimo con il dessert.

Foam: fine and persistent.

Colour: ruby red.

Perfume: intense aromatic reminiscent of raspberries,

blackbarries and floral sensations.

Taste: full and balanced on the palate, structured and sweet.

Food matches: excellent aperitif, ideal with desserts.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,0
Acidità / Acidity: 7,00 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 50 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 ℃

PRODUZIONE LIMITATA cod. SP26

Dolce Veleno è espressione delle caratteristiche peculiari di due vitigni diversi e opposti: il Moscato, dolce, intenso, aromatico e il Raboso, vino rosso robusto, ruvido, aspro, spigoloso. Dal sapiente dosaggio di queste uve abbiamo ottenuto uno spumante unico per intensità aromatica, persistenza, pienezza, struttura e dolcezza.

Dolce Veleno is a combination of two very different and contrasting grape varieties: Moscato, sweet, intense and aromatic and Raboso, a full-bodied, coarse, bitter, sharp red wine. By skilfully combining these grapes, we have obtained a unique sparkling wine which is highly aromatic, lingering, full-bodied, structured and sweet





# MOSCATO CUVÈE MOSKINO SPUMANTE DOLCE

VITIGNO: MOSCATO 100%

# CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

Spuma: lieve e continua.

Profumo: spiccatamente aromatico con sentori di

rosa e frutta matura.

Sapore: dolce, persistente, delicato e vellutato.

Abbinamenti: ottimo aperitivo e con il dessert.

Foam: fine and persistent.

Perfume: highly aromatic with hints

of rose and ripe fruit.

Taste: persistent, delicate, sweet and velvety. Food matches: excellent aperitif, ideal with desserts.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 8,0
Acidità / Acidity: 6,50 g/l
Residuo zuccherino / Residual sugar: 100 g/l
Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

PRODUZIONE LIMITATA / LIMITED PRODUCTION

cod. SP29





## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.

FRIZZANTE "SPAGO"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC FEATURES

Perlage: persistente e raffinato.

Profumo: persistente, delicato, molto fruttato

> e fresco, rispecchia perfettamente le caratteristiche del prosecco originale.

Sapore: invitante e piacevole, armonico, sapido.

Abbinamenti: antipasti, carni bianche, piatti di pesce,

per ogni momento della giornata.

Foam: persistent and fine.

persistent, delicate, very fruity and fresh Perfume:

that reflects perfectly the features of the

original prosecco.

Taste inviting and pleasant,

well balanced, sapid.

Food matches: starters, white meat, fish and enjoyable

at any time of the day.

## SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,00 Acidità / Acidity: 6,50 g/l Residuo zuccherino / Residual sugar: 13 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod, FP11









## PROSECCO COLLINA D.O.C. TREVISO

FRIZZANTE "SPAGO"

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE **ORGANOLEPTIC FEATURES**

Perlage: fine e continuo.

delicato inizialmente floreale, poi fruttato. Profumo:

Sapore: fresco, elegante, fruttato.

Abbinamenti: indicato in ogni momento della giornata.

fine and continuous. Perlage:

Perfume: delicate, initially flowery then fruity.

refreshing, elegant, fruity. Taste: Food matches: perfect at any time of the day.

#### SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,0 Acidità / Acidity: 6,50 g/l Residuo zuccherino / Residual sugar: 11 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod, FP21



cod. FP22

## **ROSA ROSÉ**

FRIZZANTE "SPAGO" Vitigno: Glera 80%, Raboso 20%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Perlage: persistent and fine.

fresco fruttato ricorda la frutta esotica. Profumo:

Sapore: ben strutturato, sapido, con una buona acidità.

Abbinamenti: in ogni occasione della giornata,

indicato con antipasti e pesce.

persistent and fine. Foam:

Perfume: fresh fruity reminiscent of exotic fruit. well structured, sapid with a good acidity. Taste:

Food matches: for every occasion of the day,

with starters and fish.

#### SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,00 6,50 g/l Acidità / Acidity: Residuo zuccherino / Residual sugar: 13 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. FP23



## GIÒ

spumante extra dry

Vitigno: Glera, Verdiso

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC FEATURES

Metodo: charmat

sottile e persistente. Spuma:

Profumo: unico nel suo genere, ricorda la pesca

Sapore: elegante, morbido, piacevolmente

acidulo, fruttato.

Abbinamenti: come aperitivo e a tutto pasto.

Foam: subtle and persistent.

one of its kind, with notes of peach Perfume:

and apple.

elegant, soft on the palate, pleasantly Taste:

acidulous, fruity.

Food matches as an aperitif and throughout the meal.

#### SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11.5 Acidità / Acidity: 6,30 g/l Residuo zuccherino / Residual sugar: 15 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

cod. SP25

#### VIGNA BALBI

frizzante "spago" Vitigno: Glera selezione Balbi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC FEATURES

Perlage: fine e continuo.

delicato inizialmente floreale, poi fruttato. Profumo:

fresco, elegante, fruttato. Sapore:

Abbinamenti: indicato in ogni momento della giornata.

Perlage: fine and continuous.

delicate, initially flowery then fruity. Perfume:

refreshing, elegant, fruity. Taste Food matches: perfect at any time of the day.

#### SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,0 6,50 a/l Acidità / Acidity: Residuo zuccherino / Residual sugar: 11 g/l Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C



ថា

CONCA & ORO





## REVERS PROSECCO D.O.C. TREVISO sur-lie frizzante

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Perlage: finissimo.

Profumo: maturo, ma fresco con un leggero

sentore di lievito.

Sapore: armonico, strutturato, secco.

Abbinamenti: a tutto pasto, indicato per antipasti,

salumi, carni bianche e pesce.

Foam: very fine.

Perfume: mature but fresh, with a slight hint

of yeast.

well-balanced, structured, dry. Taste:

Food matches: throughout the meal, recommended for

hors d'oeuvres, cold meats and salami,

white meat and fish.

#### SCHEDA TECNICA/DATA SHEET

Gradi / Alchool: 11,50 Acidità / Acidity: 5,50 a/l 5 q/l Residuo zuccherino / Residual sugar: Temperatura di servizio / Serving temperature: 6-8 °C

PRODUZIONE LIMITATA

cod. FP26

Revers è l'autentico ambasciatore della tradizione della nostra terra, un vino essenziale, asciutto, rifermentato in bottiglia. È caratterizzato da note fresche e fruttate tipiche del prosecco ma anche più complesse derivate dal contatto con i lieviti nobili che ne costituiscono il fondo.

Revers is the authentic ambassador of the tradition of our land, an essential dry wine which undergoes the fermentation in the bottle. It is characterized by fresh and fruity notes typical of Prosecco but also more complex deriving from the contact with the noble yeasts that make up the base.

## I VINI BIANCHI | STILL WHITE WINES

Una terra generosa la nostra, che ci regala guesti vini bianchi freschi e vivaci che si arricchiscono della passione che mettiamo nel nostro lavoro.

Ours is a generous land, that gives us these fresh and lively white wines that are enriched by the passion that we put into our work.

#### PROSECCO D.O.C.G

PRODUZIONE LIMITATA cod. TB01

PINOT GRIGIO cod. TB02

CHARDONNAY cod, TB03

## I VINI ROSSI | STILL RED WINES

Due vini di grande tradizione ottenuti da uve dei nostri vigneti e dalla cura che dedichiamo ad ogni nostro prodotto.

Two wines of great tradition obtained from grapes of our vineyards and from the care that we dedicate to each of our products.

**CABERNET FRANC** cod. TR01

MERLOT cod, TR02





## CONCA D'ORO. L'OFFICINA DELLE EMOZIONI

Solo passeggiando tra i nostri vigneti, odorando il profumo della fioritura e osservando un tramonto mozzafiato si percepisce l'unicità e la magia di questo territorio un vero e proprio angolo di paradiso. questa passeggiata in vigna è obbligatoria per tutti i nostri amici clienti che ci vengono a trovare, perché è il vero segreto che si racchiude in ogni nostra bottiglia. ogni vigneto ha un'anima, un respiro e un nome: vigna storta, vigna granda, vigna dura, vigna tamai e molte altre. Tutti questi concorrono a dare quelle emozioni intense e uniche che provate assaggiando i nostri prosecchi. Quasi la totalità delle uve che lavoriamo provengono dai vigneti di proprietà che si differenziano per età ed esposizione. Troverete nel nostro sito www.fattoriaconcadoro.com un ampio reportage fotografico con dettagliate spiegazioni.

## CONCA D'ORO. THE WORKSHOP OF EMOTIONS

Just walking through our vineyards, smelling the scent of flowering and watching a breathtaking sunset you perceive the uniqueness and magic of this area a real paradise. This walk in the vineyard is compulsory for all our customers friends who come to visit us, because it is the true secret that is contained in our every bottle. Each vineyard has a 'soul, a breath and a name: "storta" vineyard, "granda" vineyard, "dura" vineyard, "tamai" vineyard and many more.

All of these combine to give those intense and unique emotions that you feel tasting our prosecco. Almost all of the grapes come from our properties vineyards that we work with that differ in age and exposure. Please come to visit us on our web site www.fattoriaconcadoro.com where you will find a large photo report with detailed explanations.





CONEGLIANO - VALDOBBIADENE. UNICA VERA CULLA DEL PROSECCO. IN CUI SONO IMMERSI I NOSTRI VIGNETI

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE. THE ONLY TRUE CRADLE OF PROSECCO. IN WHICH OUR VINEYARDS ARE IMMERSED



Eleganti fino all'ultima goccia.

Elegant to the last drop.



