



## GLI SPUMANTI

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

Spumante Extra Dry

## COD. PSMIL01

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine ed acacia. Sapore delicato, gradevole ed armonico nella sua modesta alcolicità.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo per antonomasia molto versatile.

Si abbina molto bene con i risotti, le minestre e le carni bianche. Si esalta con il pesce, soprattutto con i molluschi, i frutti di mare, i crostacei e le verdure (radicchio e funghi).

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

### PACKAGING

Bottiglia "flute" da lt. 0,75. Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 65 cartoni

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.





## GLI SPUMANTI

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

Spumante Extra Dry

**COD. PSDG01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È lo spumante per eccellenza che esalta le caratteristiche tipiche del prosecco. Gusto leggero e delicato ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità ed eleganza l'acacia e la mela. Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splendidamente.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante che valorizza piatti a base di pesce, soprattutto crostacei, e carni bianche, ma è anche complice in ogni momento della giornata per gustare i momenti di relax. Ottimo da aperitivo.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75 - Cartoni da 6 bottiglie  
Pallets da 80 cartoni

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di circa 60 gg. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo.



PSDG01 - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - Spumante Extra Dry Lt. 0.75  
PSDGM01 - VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - Spumante Extra Dry Lt. 1.50

IL FAGGETO



## GLI SPUMANTI

# PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Extra Dry

**COD. PSD01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante D.O.C. Treviso

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine e mela matura. Sapore gradevole e vivace.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo che accompagna bene spuntini vari e pesce leggero. Ottimo anche con carni bianche.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 80 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Tutto il ciclo della fermentazione primaria viene eseguito in assenza totale di conservanti e in special modo di anidride solforosa. Viene poi filtrato ed imbottigliato a freddo. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat).



IL FALCETTO



## GLI SPUMANTI

# CUVÉE DEL FAGGETO

Spumante Brut

**COD. CU01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Brut

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto

### COMPOSIZIONE

Pinot e Chardonnay

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, un po' fruttato che ricorda le mela e la crosta di pane. Profumo etereo, delicato e persistente.

### ABBINAMENTO CIBI

È uno spumante da aperitivo, ma che non disdegna piatti a base di pesce.

### SERVIZIO

Va servito a 6° - 8° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 80 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate e raccolte a mano. In seguito le uve vengono destinate alla pressatura soffice nella quale si ottiene il mosto che fermenta in presenza di lieviti selezionati e ad una temperatura termocondizionata. La spumantizzazione avviene in autoclave con il metodo Charmat.

Dopo circa due mesi lo spumante viene filtrato e imbottigliato a freddo.





## GLI SPUMANTI

---

# MOSCATO SPUMANTE

Spumante Dolce

**COD. MS01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco spumante Dolce

### GRADAZIONE ALCOLICA

7% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Piemonte

### COMPOSIZIONE

Moscato

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino spumante dal colore giallo paglierino brillante che ricorda i fiori di campo. Sapore dolce, fruttati e di grande equilibrio.

### ABBINAMENTO CIBI

È ideale da dessert o da fuori pasto con dolci secchi.

### SERVIZIO

Va servito 8° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 80 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in bianco su serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene immesso nelle autoclavi per la presa di spuma.

La fermentazione dura più di due mesi per dar modo ai lieviti selezionati di esaltare appieno le caratteristiche aromatiche del vino.







## I FRIZZANTI

# VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.

Frizzante Extra Dry

**COD. PFDG01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Frizzante D.O.C.G. Valdobbiadene

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Valdobbiadene)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo sottile e un pò vinoso, fruttato e aromatico. Sapore gradevole, fresco ed armonico.

### ABBINAMENTO CIBI

È un vino che si sposa bene con gamberetti, granseola, aragosta e formaggi invecchiati.

### SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Collio" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 80 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco selezionate e raccolte a mano. Particolare cura vine eseguita nella pressatura delle uve in presse a polmone. Fermentazione primaria in recipienti di acciaio inox e successiva presa di spuma in autoclave per circa 45 giorni.

Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.





## I FRIZZANTI

# PROSECCO D.O.C. LEGATURA

Frizzante Extra Dry

**COD. PFTS01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Frizzante D.O.C.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo sottile e un pò vinoso. Sapore gradevole, fresco e delicato.

### ABBINAMENTO CIBI

È un vino che si sposa bene con pesce leggero e spuntini vari.

### SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Emiliana" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 95 cartoni

### PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate vinificate in bianco provenienti dalle colline Trevigiane.

Fermentazione primaria in recipienti di acciaio inox e successiva presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.





## I FRIZZANTI

# PROSECCO D.O.C.

Frizzante Extra Dry

**COD. PFT01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Frizzante D.O.C.

### GRADAZIONE ALCOLICA

10.5% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto (Provincia di Treviso)

### COMPOSIZIONE

Prosecco

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino, profumo sottile e un pò vinoso. Sapore gradevole, fresco e delicato.

### ABBINAMENTO CIBI

Va servito come aperitivo accompagnando spuntini vari.

### SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Emiliana" da lt. 0,75

Cartoni da 12 bottiglie

Pallets da 50 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve selezionate vinificate in bianco provenienti dalle colline Trevigiane.

Fermentazione primaria in recipienti di acciaio inox e successiva presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. Filtrazione ed imbottigliamento a freddo.





I VINI

# VINI ROSSI DOC LISON PRAMAGGIORE



**COD. RLP01**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

REFOSCO dal Peduncolo Rosso D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

**COMPOSIZIONE**

Refosco dal Peduncolo Rosso

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso intenso. Profumo caratteristico e gradevole con note di ciliegia e mora unite a sensazioni floreali di viola mammola. Sapore pieno ed armonico. Ideale con carni rosse, pollame e piatti in umido tipici della regione.



**COD. MEE01**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

MERLOT D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

**COMPOSIZIONE**

Merlot

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino più o meno intenso; bouquet gradevole con lieve sentore di erba tagliata di fresco. Sapore asciutto, sapido, di corpo giustamente tannico. Ideale con grigliate, salumi e carne di maiale.



**COD. CFE01**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

CABERNET FRANC D.O.C. LISON PRAMAGGIORE

**COMPOSIZIONE**

Cabernet Franc

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo. Profumo leggermente erbaceo con sfumature di mirtillo e lampone. Di corpo ma nello stesso tempo vellutato. Ideale con carni rosse, formaggi a pasta dura ed invecchiati.

**TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Vino rosso D.O.C. Lison Pramaggiore

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12.5% Vol.

**AREA PRODUTTIVA**

Veneto e Friuli Venezia Giulia

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Vino ottenuto con la classica vinificazione in rosso, cioè con le bucce che rimangono a fermentare per diversi giorni con il mosto in speciali contenitori di acciaio in modo da ottenere la colorazione desiderata.

**SERVIZIO**

Va servito a 16° - 18° C.

**PACKAGING**

Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75  
Cartoni da 12 bottiglie  
Pallets da 60 cartoni

I VINI

# VINI BIANCHI DOC LISON PRAMAGGIORE



## COD. SAE01

### DESCRIZIONE PRODOTTO

SAUVIGNON D.O.C.  
LISON PRAMAGGIORE

### COMPOSIZIONE

Sauvignon

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro; profumo caratteristico e gradevole con sentori di lici, peperone e salvia. Persistente ed elegante si presenta con una buona acidità, asciutto e vellutato. Ideale con antipasti vari, creme di minestre delicate, aragosta, scampi, salmone.



## COD. PGE01

### DESCRIZIONE PRODOTTO

PINOT GRIGIO D.O.C. LISON  
PRAMAGGIORE

### COMPOSIZIONE

Pinot Grigio

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi ramati; profumo distinto e maracato che ricorda i fiori d'acacia. Sapore secco, gentile e pieno, con un leggero sentore di artemisia. Ideale con antipasti misti, minestre leggere, pesce e carni bianche.



## COD. CHE01

### DESCRIZIONE PRODOTTO

CHARDONNAY D.O.C. LISON  
PRAMAGGIORE

### COMPOSIZIONE

Chardonnay

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo brillante; profumo fine, elegante che ricorda fiori e frutti. Sapore asciutto, morbido ed invitante. Ideale con antipasti misti, minestre e piatti a base di uova e pesce.

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco D.O.C. Lison Pramaggiore

### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto e Friuli Venezia Giulia

### PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vinificate in bianco con le più moderne attrezzature enologiche. Il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata fino alla gradazione di 12.5 gradi alcolici minimo. Viene conservato poi in contenitori di acciaio per poi essere filtrato ed imbottigliato a freddo.

### SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75  
Cartoni da 12 bottiglie. Pallets da 60 cartoni



## I VINI

# CABERNET IGT VENETO

Linea Favoriti

**COD. CK01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino rosso Veneto I.G.T.

### GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% Vol.

### AREA PRODUTTIVA

Veneto

### COMPOSIZIONE

Cabernet Franc più Cabernet Sauvignon

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino, profumo intenso e vinoso con elegante sentore di verde. Sapore asciutto, avvolgente e morbido.

### ABBINAMENTO CIBI

Con piatti a base di selvaggina, arrosti e formaggi.

### SERVIZIO

Va servito a 14° - 15° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 125 cartoni

### PROCESSO PRODUTTIVO

La fermentazione segue la classica vinificazione in rosso, mettendo il mosto in serbatoi di acciaio inox, dove fermenta a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.





I VNI

# CHARDONNAY IGT VENETO

Linea Favoriti

**COD. CHK01**

## TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Vino bianco Veneto I.G.T.

## GRADAZIONE ALCOLICA

11.5% Vol.

## AREA PRODUTTIVA

Veneto

## COMPOSIZIONE

Chardonnay

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con riflessi dorati. Profumo delicato dal bouquet ben espresso con note caratteristiche di mela e fiori d'acacia. Sapore secco con sentori fruttati.

## ABBINAMENTO CIBI

Con minestre e piatti a base di pesce.

## SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

## PACKAGING

Bottiglia "Bordolose" da lt. 0,75

Cartoni da 06 bottiglie

Pallets da 125 cartoni

## PROCESSO PRODUTTIVO

Uve vinificate in bianco mentre il mosto viene fatto fermentare con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.

Il vino ottenuto viene conservato in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento.





## LE GRAPPE

---

# PROSECCO GRAPPA

### **COD. GRPR02**

#### **TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Grappe da Monovitigno

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% Vol.

#### **COMPOSIZIONE**

Da vinacce di uve Prosecco

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Sapore amabile e vellutato che emana profumo di tipico aroma di fiori e frutta caratteristico delle uve del miglior CRU di Prosecco coltivato nella zona vocata del comune di Valdobbiadene. Gusto fruttato con un retrogusto piuttosto marcato. Servire a 16° - 18° C.

#### **PACKAGING**

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie



## LE GRAPPE

---

# CABERNET GRAPPA

### **COD. GRCA02**

#### **TIPOLOGIA DEL PRODOTTO**

Grappe da Monovitigno

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

42% Vol.

#### **COMPOSIZIONE**

Da vinacce di uve Cabernet

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Le vinacce vengono ritirate in sacchi chiusi ermeticamente al fine di poter distillare una materia prima molto fresca e priva di ossidazioni evitando che il distillato abbia sentori e retrogusti non fruttati. In tal modo otteniamo un distillato con un bouquet pieno ed armonico degno di un prodotto di alta qualità. Gusto morbido e gradevole. Servire a 16° - 18° C.

#### **PACKAGING**

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie







## LE GRAPPE

---

# SPIRITO 18

**COD. GR18**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Grappa Invecchiata 18 mesi

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Da vinacce di uve miste

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa invecchiata che viene affinata per circa 18 mesi in barrique di rovere, per l'appunto uno spirito 18. Il suo profumo è delicato, leggermente secco e giustamente equilibrato dalla tostatura dei piccoli carati di rovere. Gusto delicato, intenso. Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie



## LE GRAPPE

---

# MOSCATO RISERVA

**COD. GRM02**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Grappe da Monovitigno Invecchiata

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Da vinacce di uve Moscato

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa ottenuta dalla distillazione di vinaccia del più tipico vitigno veneto. Questo distillato viene affinato in botte grande per circa 18 mesi, acquisendo sentori morbidi delicati e leggermente tostati. Con la sua potenza e austerità ricorda il carattere delle genti che l'hanno distillata. Gusto morbido ed equilibrato. Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Nocturnia". Cartone da 6 bottiglie





## LE GRAPPE

---

# GRAPPA DEL FAGGETO

**COD. GRBI01**

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Grappa di uve bianche

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Da vinacce di uve bianche

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa dal sapore piacevole e armonico dal profumo pronunciato e colore limpido. Va servita a temperatura ambiente per meglio apprezzarne le caratteristiche.

Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Bordoles Prestige"

Cartone da 6 bottiglie





## LE GRAPPE

---

# ARIS

## COD. ARIS

### TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Acquavite Invecchiata 10 anni

### GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

### COMPOSIZIONE

Distillato di vinacce Chardonnay, distillato d'uva, distillato di pere, albicocche e miele millefiori

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È un bland formato dalla distillazione di vari tipi di frutta, miele e vinacce di chardonnay. Aris va ad indicare la perfezione di un'acquavite che riposa per 10 anni in botte grande composta da doghe di legni diversi provenienti da alberi da frutto.

Tale connubio è uno dei segreti del mastro distillatore. Gusto morbido, intenso ed avvolgente.

Servire a 16° - 18° C.

### PACKAGING

Bottiglia "Nocturnia".  
Cartone da 6 bottiglie

