

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

**COME E PERCHÉ
IL PROSECCO È SUPERIORE**

WHY AND HOW
PROSECCO IS SUPERIOR

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

**COME E PERCHÉ
IL PROSECCO È SUPERIORE**

WHY AND HOW
PROSECCO IS SUPERIOR

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

DOVE E PERCHÈ

Where and why

- 07 – **Icona di italianità nel mondo**
/a worldwide icon of Italian style
- 09 – **L'universo Prosecco**
/the universe of Prosecco

UN TERRITORIO VOCATO ALLA VITICOLTURA

A zone with a vocation for viticulture

- 11 – **Geomorfologia**
/geomorphology
- 15 – **Clima**
/climate
- 17 – **Combinazione di suoli**
/a combination of soils
- 19 – **Saper fare**
/savoir faire

DALLA VIGNA AL CALICE: CONOSCERE IL PRODOTTO

From the Vine to the Glass: get to know our product

- 23 – **La Glera e gli altri vitigni**
/Glera and the other grape varieties
- 27 – **Il metodo di produzione**
/the method of production
- 33 – **Tipologie**
/types of wine
- 34 – **Spumante: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry**
/sparkling wine: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry
- 36 – **Rive e Cartizze**
/Rive and Cartizze
- 42 – **Tipologie minori**
/minor types

LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA: SOSTENIBILITÀ E PAESAGGIO

Our vineyards are our home: sustainability and landscape

- 48 – **Biodiversità**
/biodiversity
- 53 – **Il Protocollo viticolo**
/the Viticultural Protocol
- 55 – **Le Strade del Vino**
/the Wine Roads
- 59 – **Il progetto UNESCO**
/the UNESCO Project

STAPPIAMO? INFORMAZIONI PRATICHE PER IL CONSUMATORE

Shall we pull the cork? Practical information for the consumer

- 63 – **Leggere l'etichetta**
/reading the label
- 64 – **L'importanza di una fascetta**
/the importance of the government neck strip
- 66 – **Conservazione e servizio**
/storage and service
- 68 – **A tavola**
/at the table

IL CONSORZIO DI TUTELA

The Producers' Consortium

- 71 – **La nostra storia, la nostra missione, chi rappresentiamo**
/Our history, our mission, who we represent

Glossario

/glossary

Mappa della zona di produzione

/production zone map



DOVE E PERCHÈ

/ where and why

ICONA DI ITALIANITÀ NEL MONDO

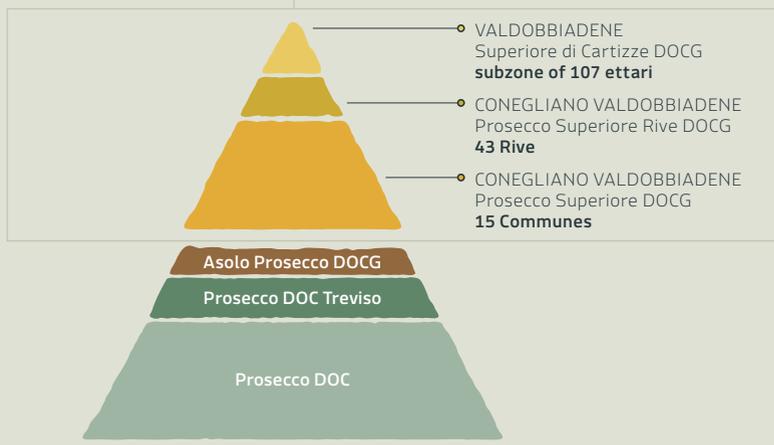
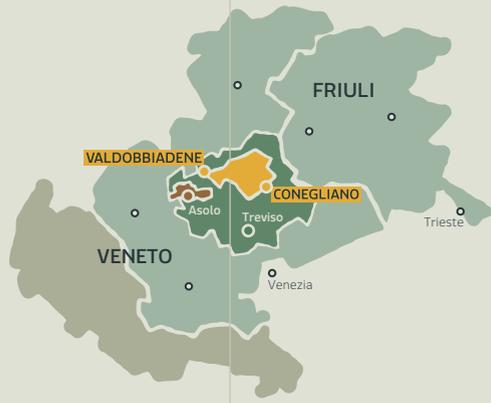
Attraverso una storia straordinaria, il Conegliano Valdobbiadene ha costruito nel tempo il successo del Prosecco, creando uno Stile Italiano del bere moderno, informale e allegro, amato in tutto il mondo.

Il Prosecco è un vino bianco italiano dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali. La sua storia inizia in una piccola area collinare del Nord Est d'Italia, tra due paesi chiamati Conegliano e Valdobbiadene, a circa 50 km da Venezia e 100 dalle Dolomiti. Qui da più di tre secoli si coltivano le uve che danno origine al vino che oggi si chiama Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, il cui successo inizia con la fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia, nel 1876.

A WORLDWIDE ICON OF ITALIAN STYLE

The Conegliano Valdobbiadene zone has, over time, created an extraordinary success story for Prosecco, producing an iconic Italian drink that is modern, informal and fun, and loved all over the world.

Prosecco is a white Italian wine with lively elegance and fruity and floral aromas. Its story began in a small hilly area of north-eastern Italy, lying between two towns called Conegliano and Valdobbiadene, roughly 50 km from Venice and 100 from the Dolomites. Here, for over three centuries, the grapes have been grown that are used to make the wine that is today known as Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, whose success began with the foundation of Italy's first School of Winemaking, in 1876.



L'UNIVERSO PROSECCO

L'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene, che si estende su 15 comuni e rappresenta il cuore del mondo Prosecco, è una denominazione storica italiana riconosciuta dal 1969. Nel 2009, con la riorganizzazione del sistema Prosecco, il Ministero dell'Agricoltura la classifica come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) massimo livello qualitativo del vino italiano.

Insieme ad essa, compongono "l'universo Prosecco" la DOCG Asolo Prosecco e la DOC Prosecco, estesa su 9 province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, creata per proteggere il patrimonio viticolo del Prosecco e tutelarla nel mondo.

THE UNIVERSE OF PROSECCO

The production area of Conegliano Valdobbiadene consists of 15 communes (municipal areas) and represents the heart of the world of Prosecco; it is one of Italy's historic Denominations, recognised since 1969. In 2009, following the re-organisation of the Prosecco system, the Ministry of Agriculture classified it as a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), the top quality level of Italian wines. Together with Conegliano Valdobbiadene, "the universe of Prosecco" includes the Asolo Prosecco DOCG and the Prosecco DOC, which covers 9 Provinces in the Veneto and Friuli Venezia Giulia, created to protect the viticultural heritage of Prosecco and safeguard it around the world.

UN TERRITORIO VOCATO ALLA VITICOLTURA

/a zone with a vocation for viticulture

GEOMORFOLOGIA

Ci troviamo in Veneto, regione del Nord Est italiano, in un territorio collinare in provincia di Treviso, tra Venezia e le Dolomiti. La viticoltura qui ha origini antichissime e i confini dell'area storica di produzione sono rimasti sostanzialmente invariati sin dagli Anni '30. Vi sono compresi 15 comuni: *Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Felleto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto*, due dei quali danno il nome alla Denominazione, Conegliano e Valdobbiadene, l'una la capitale culturale e l'altra cuore produttivo. Le colline si estendono tra i due paesi, da est a ovest. Hanno quindi un versante esposto a sud, dove i vigneti godono della migliore esposizione solare, e un versante a nord, solitamente occupato da boschi.

GEOMORPHOLOGY

We are in the Veneto Region of north-east Italy, in a hilly zone of the Province of Treviso, between Venice and the Dolomites. Here vine-growing has extremely ancient origins and the borders of the historic production area have remained substantially unchanged since the 1930s. It includes 15 communes: *Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Felleto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor and Vittorio Veneto*, two of which give their name to the Denomination: Conegliano and Valdobbiadene. The first is the zone's cultural capital, the second is the heart of production. The hills stretch between the two towns, from east to west. They therefore have one slope facing south, where the vineyards enjoy the best exposure to sunlight, and one facing north, usually occupied by woodland.

15 COMUNI
15 Municipalities

Le particolarissime forme che caratterizzano il paesaggio del Conegliano Valdobbiadene sono il felice risultato di un connubio, protrattosi per milioni di anni, tra i movimenti della crosta terrestre e le strutture geologiche presenti sul luogo.

Il nome che i geologi attribuiscono al fenomeno è *hogback*: si tratta di un insieme di strati rocciosi che, sospinti dal movimento della zolla africana, si sono mossi tutti assieme e, scontrandosi con il massiccio delle Prealpi, si sono sollevati come un'onda contro gli scogli. Gli strati, erosi nel tempo, hanno prodotto uno straordinario susseguirsi di colline orientate a corde parallele, caratterizzate da un fitto meandro di valli, di creste, di porzioni coltivate e di boschi che costituiscono un labirinto di grande effetto scenografico. Inoltre, a rendere unico questo paesaggio ad hogback è la rara combinazione tra realtà geologica e attività umana, che ha pochi paragoni al di fuori di questa zona.

The very particular morphology that characterizes the landscape of Conegliano Valdobbiadene is the fortunate result of a combination, lasting millions of years, between the movements of the Earth's crust and the geological structures present locally.

The name that geologists attribute to this phenomenon is hogback: this is a series of layers of rock which, pushed by the movement of the African plate, all moved together and, colliding with the massif of the Prealps, rose up like a wave beating against the cliffs. These layers, becoming eroded over time, have produced an extraordinary succession of parallel hills, characterized by a dense and visually stunning maze of valleys, ridges, cultivated sections and forests.

Also making this hogback landscape unique is the rare combination between its geological makeup and the results of human activity, of which there are few similar examples outside of this zone.





CLIMA

La posizione tra il mare e le Prealpi assicura un clima mite, con inverni non eccessivamente freddi ed estati calde ma non afose, tanto che storicamente i nobili veneziani amavano trascorrere in questi luoghi le vacanze estive. La media annua è di 12.3 °C e si unisce ad una ventilazione costante, garantita anche dall'altitudine (da 50 a 500 m) che a sua volta porta ad una discreta escursione termica. L'area è caratterizzata da frequenti acquazzoni estivi, con una piovosità media 1250 mm l'anno. Per la vite tutto ciò significa uve ricche di aromi, vigne ben irrigate ma senza ristagni, grazie alla naturale pendenza che drena l'acqua e alla brezza che asciuga in fretta.

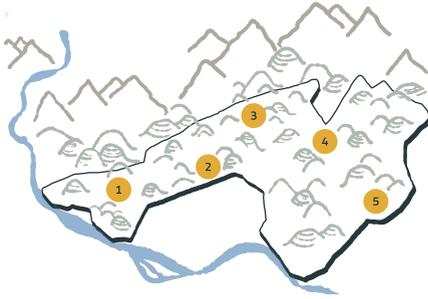
CLIMATE

The position between the sea and the Prealps ensures a mild climate, with winters that are not excessively cold and summers that are hot but not muggy, so that – historically – the nobles of Venice liked to spend their summer holidays in this area. The annual average is 12.3 °C, combined with constant ventilation, guaranteed partly by the altitude (from 50 to 500 metres), which also leads to fairly marked differences between day-and night-time temperatures.

The area is characterized by frequent heavy showers in summer, with average rainfall of 1250 mm each year. For the vines, all of this means grapes that are rich in aromas and well-irrigated vineyards without any stagnation, thanks to the natural slopes that drain away water and the breezes that rapidly dry the soil.



1 Cartizze
/Cartizze



2 zona centrale
/the central zone



4 zona orientale
/the eastern zone



3 zona centro occidentale
/the central-western zone



5 zona centro orientale
/the central – eastern zone

COMBINAZIONE DI SUOLI

I suoli del Conegliano Valdobbiadene hanno un'origine molto antica, che risale al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Una parte delle colline è stata rimodellata dai ghiacciai delle Dolomiti, che hanno portato a valle vari sedimenti. I suoli che ne derivano sono generalmente profondi, costituiti in prevalenza da terreni a tessitura fine, frammisti a inclusioni carbonatiche. Dove il ghiacciaio non ha agito, si sono mantenuti suoli di origine marina, composti di marne e arenarie, meno profondi e più filtranti. Ciò determina una diversità della struttura dei terreni che tracciano i profili delle colline, ora più ripidi, ora più dolci. Tutte le combinazioni di pendenza, esposizione e suoli rendono ogni microzona diversa, che darà quindi un vino con caratteristiche particolari, proprie.

A COMBINATION OF SOILS

The soils of Conegliano Valdobbiadene have very ancient origins, dating back to the upward movement of sea and lake beds. Part of the hills was remodelled by the glaciers of the Dolomites, which brought various sediments down into the valleys. The terrains deriving from them are generally deep, constituted predominantly by fine-textured soils, often containing carbonates. Where there was no glacial action, soils of marine origin have remained, made up of marls and sandstone, which are less deep and filter more. This determines a diversity of soil structures as regards the outlines of the hills: some are steeper, others more gentle. All the various combinations of slope, exposure and soils make each micro-zone different, thus yielding a wine with its own, distinctive characteristics.



SAPER FARE

La cultura del vino è radicata in questo territorio da secoli. I viticoltori si sono tramandati i segreti della tradizione di generazione in generazione, creando un sapere che è indistinto dai gesti, dallo sguardo e dalle parole delle persone. Inoltre, formazione e innovazione continuano a venir garantite da centri d'eccellenza come la Scuola Enologica, il Polo Universitario, il Centro di Ricerca. Vocazione del territorio e cultura enologica sono però, solamente due delle tre componenti che caratterizzano il "*saper fare*" di queste terre, dove la terza sono le donne e gli uomini, che con passione ci lavorano.

SAVOIR FAIRE

A culture of wine has been rooted in this area for centuries. The vine-growers have handed down their traditional secrets from generation to generation, creating an expertise that is part and parcel of the actions, gazes and words of the local people. Moreover, education and innovation continue to be guaranteed by centres of excellence like the School of Winemaking, the University and the Research Centre. Conegliano, the cultural capital, and Valdobbiadene, the heart of production, are only two of the three components that characterize the "*savoir faire*" of this zone, though: the third is the women and men who work here with enormous passion.

Infatti, in questa lunga storia, uomo e paesaggio si sono modellati a vicenda: il vignaiolo ha coltivato le colline assecondandone le forme naturali, ricamandone gli scoscesi pendii, mentre la ripidità delle colline ha imposto alle famiglie contadine una viticoltura “eroica”, fatta di perizia manuale e fatica. Per ogni ettaro di vigneto collinare sono necessarie circa 600 ore di lavoro annue, a differenza delle 150 medie della pianura. Ciò ha fatto sì che la maggior parte delle aziende fosse di piccole dimensioni, spesso a livello familiare. Sono oltre 3000 infatti, i viticoltori che custodiscono il Conegliano Valdobbiadene.

Indeed, in the region’s long history, man and the landscape have modelled each other: the vigneron has cultivated the hillsides in accordance with their natural contours, embroidering the often precipitous slopes with vines, while the steepness of the hills has imposed a “heroic” type of viticulture on the farming families, consisting of great manual dexterity and fatigue. For every hectare of vineyard in the hills about 600 hours’ work is necessary each year, as opposed to an average of 150 on the plain. This has meant that the majority of the properties are small, and often family-run. There are in fact over 3000 growers looking after the vines of Conegliano Valdobbiadene.



DALLA VIGNA AL CALICE: CONOSCERE IL PRODOTTO

/from the vine to the glass: get to know our product

LA GLERA E GLI ALTRI VITIGNI

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è ottenuto da una combinazione di vitigni coltivati localmente da secoli, di cui la varietà principale è la Glera, che costituisce almeno l'85% dell'uvaggio.

La prima citazione scritta della sua presenza sul territorio, infatti, risale al 1772 nel VIII volume de *Giornale d'Italia*, dove l'accademico Francesco Maria Malvolti cita il Prosecco (antico nome della Glera) parlando della qualità della viticoltura locale.

GLERA AND THE OTHER GRAPE VARIETIES

Conegliano Valdobbiadene Prosecco is obtained from a combination of grape varieties that have been grown locally for centuries, of which the principal cultivar is Glera, which constitutes at least 85% of the blend. The first written mention of its presence in the area in fact dates back to 1772, in the 8th volume of the *"Giornale d'Italia"*, where the academic Francesco Maria Malvolti cites Prosecco (the ancient name of Glera) when talking about the quality of local viticulture.



**LA GLERA COSTITUISCE
ALMENO L'85% DELL'UVAGGIO**

The Glera grape constitutes
at least 85% of the blend

Rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle foglie. Dona ai vini una qualità contraddistinta da spiccate note floreali e fruttate.

La Glera garantisce la struttura base al Conegliano Valdobbiadene, ma fino ad un 15% sono permessi anche la Glera Lunga, il Verdiso, la Perera e la Bianchetta trevigiana, vitigni autoctoni, oltre alle varietà internazionali Pinot e Chardonnay.

La produzione massima consentita dal disciplinare è 135 quintali per ettaro, ma è più bassa per le tipologie Rive e Cartizze.

It is rustic and vigorous, with hazelnut-coloured shoots and fairly large, long, loosely-packed, winged bunches; the grapes are an attractive golden yellow, immersed in the bright green of the leaves. Glera gives the wines quality, distinguished by very evident floral and fruity notes.

Glera guarantees the basic structure of Conegliano Valdobbiadene wine, but up to 15% of the indigenous Glera Lunga, Verdiso, Perera and Bianchetta Trevigiana varieties are also allowed, as well as the international Pinot and Chardonnay. The maximum yield permitted by the production regulations is 13,500 kilos of grapes per hectare, but it is lower for the Rive and Cartizze versions.





IL METODO DI PRODUZIONE

Il metodo Conegliano Valdobbiadene è una rielaborazione del metodo italiano (o Martinotti, o Charmat), che permette di mantenere intatte freschezza, vitalità e quelle caratteristiche aromatiche che naturalmente caratterizzano il Prosecco Superiore, estraendo il massimo di tipicità che il territorio dona. Agli esordi della spumantizzazione, è stato interpretato in modo originale dai produttori locali, e successivamente è stato messo a punto presso la Scuola Enologica di Conegliano, con il fondamentale contributo degli studi del prof. Tullio de Rosa, fino a diventare quello che è oggi, fiore all'occhiello della Denominazione, che ha reso il Conegliano Valdobbiadene il Primo Distretto Spumantistico d'Italia, e uno dei più celebri al mondo.

THE METHOD OF PRODUCTION

The Conegliano Valdobbiadene method is a reworked version of the Italian (or Martinotti, or Charmat) Method, which allows the producer to maintain intact the wine's freshness and liveliness, as well as those aromatic qualities that are natural characteristics of Prosecco Superiore, thus extracting the maximum typicity that the terroir can offer. When sparkling wines first began to be made here, it was interpreted in an original manner by the local producers, and subsequently was fine-tuned at the School of Winemaking in Conegliano, with the fundamental contribution of Professor Tullio de Rosa's research, before becoming what it is today: the pride of the Denomination, which has made Conegliano Valdobbiadene into Italy's First Sparkling Wine District, and one of the most famous anywhere in the world.



/1 VENDEMMIA

Nei vigneti scoscesi del Conegliano Valdobbiadene, avviene quasi esclusivamente a mano, obbligatoria per le tipologie Rive e Cartizze. In alcuni punti la pendenza è tale da far considerare la vendemmia "eroica". Il Consorzio monitora la maturazione dell'uva, diffonde bollettini informativi per i produttori per orientare le scelte, fornisce assistenza tecnica, e infine dà il via ufficiale alla raccolta, cogliendo il momento ideale.



/2 PRESSATURA

Dopo la raccolta, l'uva viene portata in cantina e lavorata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarne solo il mosto fiore. Il disciplinare prevede che da 100 kg d'uva di ottengano al massimo 70 l di vino. Dalle vinacce umide si potrà ottenere per distillazione una grappa profumata e leggera.



/3 DECANTAZIONE

Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo per almeno una notte in vasche d'acciaio. Una volta avvenuto l'illimpidimento naturale, i sedimenti vengono rimossi e il mosto brillante viene avviato alla fermentazione.

/1 THE HARVEST

In the steep vineyards of Conegliano Valdobbiadene this nearly always takes place by hand, and this is obligatory for the Rive and Cartizze versions. In certain places the slopes are such as to make the harvest there be considered "heroic". The Producers' Consortium monitors the ripening of the grapes, publishes informative bulletins for the producers to help guide their decisions, provides technical assistance and, lastly, (and when the time is ideal) announces the official start of the harvest.

/2 PRESSING

After the harvest, the grapes are brought to the winery and placed in special presses that act on the berries in a gentle way, so as to extract just the free-run juice. The production regulations state that from 100 kilos of grapes one can obtain a maximum of 70 litres of wine. From the moist pomace, it will also be possible to obtain, by distillation, a light and fragrant grappa.

/3 SETTLING

The cloudy must is left to rest for at least one night in refrigerated stainless steel tanks. Once natural clarification has taken place, any sediment is removed and the bright, clear must goes to be fermented.



/4 VINIFICAZIONE

Avviene grazie ai lieviti naturali indigeni che, aggiunti al mosto, innescano e conducono la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a una temperatura di 18-20°C per 15-20 giorni. Successivamente il vino, già carico dei suoi profumi, inizia a maturare: le basse temperature dei mesi invernali favoriscono la precipitazione dei depositi, e lentamente illimpidisce. Si ottiene così il vino base, punto di partenza per la spumantizzazione.



/5 PRESA DI SPUMA

La presa di spuma avviene secondo il metodo Conegliano Valdobbiadene, messo a punto dalla Scuola Enologica di Conegliano dal prof. De Rosa come evoluzione del metodo Italiano, che prevede la rifermentazione naturale in recipienti a tenuta di pressione (autoclavi). Il risultato si basa sulla perfetta gestione dei tempi, che generalmente non superano le quattro settimane. Una maniacale precisione permette di mantenere intatte la fragranza, la freschezza, e l'equilibrio tra acidi e zuccheri che caratterizzano il Superiore. Tutti i profumi dell'uva, quindi, si ritrovano nel vino.



/6 IMBOTTIGLIAMENTO

Avviene per via isobarica al termine della fase di spumantizzazione e, dopo una fase di affinamento che va da 1 a 3 mesi circa, lo spumante è pronto per essere immesso sul mercato

/4 VINIFICATION

This takes place thanks to the natural indigenous yeasts which, when added to the must, trigger off and carry out the alcoholic fermentation in stainless steel vats at a temperature of 18-20°C for 15-20 days. Then the wine, already rich in aromas, begins to mature: the low winter temperatures favour the precipitation of any deposits, and it slowly becomes bright. In this way the base wine - the starting point for the wine to become sparkling - is obtained.

/5 PRISE DE MOUSSE

The wine is made sparkling by the Conegliano Valdobbiadene method, perfected at the School of Winemaking in Conegliano by Professor De Rosa as a reworking of the Italian Method, in which the wine undergoes a natural re-fermentation in pressurized containers (autoclaves). The result is based on perfect control of the time employed, which is generally no longer than four weeks. An obsession with precision allows the producer to maintain intact the fragrance, freshness and balance between acids and sugars that characterize Prosecco Superiore. All of the perfumes of the grape are, therefore, found once again in the wine.

/6 BOTTLING

This takes place under pressure at the end of the phase in which the wine has become sparkling and, after a refinement of 1 to 3 months, the spumante is ready to be released onto the market.



DALLA VIGNA AL CALICE: CONOSCERE IL PRODOTTO

/from the vine to the glass: get to know our product

LE TIPOLOGIE

La tipologia simbolo del Conegliano Valdobbiadene è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, ha inaugurato un nuovo stile di bere. Quando è spumante, alla parola Prosecco si aggiunge l'aggettivo Superiore. **Il Prosecco Superiore, a seconda del residuo zuccherino, può essere Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry.**

THE TYPES OF WINE

The iconic type of Conegliano Valdobbiadene is the sparkling wine which, due to its informal yet refined character, has inaugurated a new style of drink. When the wine is sparkling, the adjective "Superiore" is added to the word "Prosecco". **Prosecco Superiore, depending on its residual sugar content, may be Extra Brut, Brut, Extra Dry or Dry.**

→ **EXTRA BRUT** (da 0 a 6 g/l)

È la versione più contemporanea, in linea con le tendenze internazionali che vanno verso un gusto sempre più secco.

Esalta la vivacità e la fruttuosità delle uve e rende lo spumante deciso e di grande espressività territoriale. Asciutto in bocca, ma di grande intensità, che richiama le sensazioni olfattive. Si accompagna a crudité, ideale per primi di mare e di terra.

→ **BRUT** (da 0 a 12 g/l)

Incontra il gusto moderno e internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, uniti a una bella e viva energia gustativa. Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nel territorio di produzione, a tutto pasto.

→ **EXTRA DRY** (da 12 a 17 g/l)

Il più tradizionale, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. Fresco ed elegante, è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace. Ottimo come aperitivo, è ideale su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

→ **DRY** (da 17 a 32 g/l)

Il più antico e oggi meno diffuso, che esalta il fruttato floreale. Presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido al palato, grazie alla sua elegante nota abboccata.

Va servito, per mitigarne la dolcezza, molto fresco.

Il Dry si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o con i cibi piccanti della cucina fusion.

→ **EXTRA BRUT** (from 0 to 6 g/l)

This is the most contemporary version, in line with worldwide trends that are going towards increasingly dry tastes. Its style highlights the bright fruitiness of the grapes and makes this sparkling wine crisp and a great expression of its terroir. Dry but very intense on the palate, which echoes the sensations on the nose, it goes well with crudités, and is ideal with seafood or mushroom pasta and rice dishes.

→ **BRUT** (from 0 to 12 g/l)

This style is in harmony with modern and international tastes. It has fragrances rich in citrusy aromas and vegetal notes, combined with an appealing vibrancy in the mouth. Its fine perlage ensures a very persistent flavour and cleanliness on the palate. Enjoy it with even quite elaborate fish, vegetable hors d'oeuvres, seafood pasta or rice dishes, baked fish or, as is common in its production area, throughout a meal.

→ **EXTRA DRY** (from 12 to 17 g/l)

The most traditional style, it combines the typical varietal aromas with a tanginess that is enhanced by the bubbles. Its colour is a bright straw, enlivened by the perlage. Fresh and elegant, it displays rich scents of fruit (apples and pears) and a citrusy hint that soften into floral notes. The wine is rounded yet quite dry, thanks to its lively acidity.

Excellent as an aperitif, it is ideal with bean and seafood soups, pasta with delicate meat sauces, fresh cheeses and white meats.

→ **DRY** (from 17 to 32 g/l)

The oldest and today least common style, which highlights the wine's fruity and floral aromas. It displays a pale straw yellow colour and a delicate fruity fragrance, with hints of citrus fruits, white peaches, green apples and a fresh, tangy yet mellow flavour on the palate, thanks to its elegant sweetish note. In order to moderate this sweetness, it should be served very cool. The Dry is ideal for more particular food combinations, such as dry pastries or the spicy dishes of fusion cuisine.



Esistono due versioni di Prosecco Superiore volte ad esaltarne le differenze territoriali, rappresentano i cru della Denominazione e l'apice della piramide qualitativa: le **Rive** e il **Superiore di Cartizze**.

RIVE

Il termine "*Riva*" indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano il Conegliano Valdobbiadene. Questo nome è stato scelto per uno spumante che esprime l'essenza del territorio, mettendone in luce le diverse espressioni.

Il Rive infatti è prodotto esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il territorio conferisce al vino. È ottenuto spesso dai vigneti più ripidi e vocati, e permette di conoscere più a fondo il territorio: nella denominazione sono presenti 43 rive, ed ognuna di esse esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima. Nel Rive la produzione è ridotta a 130 quintali per ettaro, le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e viene indicato in etichetta il millesimo, riportato insieme al nome della "riva". Ad esempio, un rive prodotto a Col San Martino si chiamerà "Rive di Col San Martino".



There are two versions of Prosecco Superiore that aim to highlight the zone's territorial differences; represent the "cru" of the Denomination and the apex of the quality pyramid: the **Rive** and **Superiore di Cartizze**.

RIVE

The term "*Rive*" indicates, in the local dialect, the very steep hillsides that are characteristic of the Conegliano Valdobbiadene area. This name has been chosen for a sparkling wine that expresses the essence of its terroir, and highlights the various expressions of the zone.

Rive wines are in fact produced exclusively from grapes grown in a single commune or hamlet thereof, so as to highlight the qualities that the terroir confers on the wine. This version is often obtained from the steepest, top-quality vineyards, and allows one to get to know the zone in greater detail: in the Denomination there are 43 "rive", and each one expresses a different and distinctive soil, exposure and microclimate. In a Rive wine the yield is reduced to 13,000 kilos of grapes per hectare; these are picked exclusively by hand, and the vintage must be shown on the label, along with the name of the "riva". For example, a wine of this type produced at Col S. Martino will be called "Rive di Col S. Martino".

Zone di produzione
DOCG RIVE Spumante

/Production area
DOCG RIVE Spumante



COMUNE DI VALDOBBIADENE

Rive di SAN VITO
Rive di BIGOLINO
Rive di SAN GIOVANNI
Rive di SAN PIETRO DI BARBOZZA
Rive di SANTO STEFANO
Rive di GUIA

COMUNE DI VIDOR

Rive di VIDOR
Rive di COLBERTALDO

COMUNE DI MIANE

Rive di MIANE
Rive di COMBAI
Rive di CAMPEA
Rive di PREMAOR

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO

Rive di FARRA DI SOLIGO
Rive di COL SAN MARTINO
Rive di SOLIGO

COMUNE DI FOLLINA

Rive di FOLLINA
Rive di FARRÒ

COMUNE DI CISON DI VALMARINO

Rive di CISON DI VALMARINO
Rive di ROLLE

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO

Rive di PIEVE DI SOLIGO
Rive di SOLIGHETTO

COMUNE DI REFRONTOLO

Rive di REFRONTOLO

COMUNE DI S. PIETRO DI FELETTO

Rive di SAN PIETRO DI FELETTO
Rive di RUA DI FELETTO
Rive di SANTA MARIA DI FELETTO
Rive di SAN MICHELE DI FELETTO
Rive di BAGNOLO

COMUNE DI TARZO

Rive di TARZO
Rive di RESERA
Rive di ARFANTA
Rive di CORBANESE

COMUNE DI SUSEGANA

Rive di SUSEGANA
Rive di COLFOSCO
Rive di COLLALTO

COMUNE DI VITTORIO VENETO

Rive di FORMENIGA
Rive di COZZUOLO
Rive di CARPESICA
Rive di MANZANA

COMUNE DI CONEGLIANO

Rive di SCOMIGO
Rive di COLLALBRIGO-COSTA
Rive di OGLIANO

COMUNE DI SAN VENDEMIANO

Rive di SAN VENDEMIANO

COMUNE DI COLLE UMBERTO

Rive di COLLE UMBERTO

Zona di produzione
DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE

/Production area
DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE



SUPERIORE DI CARTIZZE

Vertice qualitativo e sintesi aurea della Denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, a forma di pentagono, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene, con una resa di 120 quintali per ettaro.

In questa piccolissima area, la superficie media per ogni azienda è di solo un ettaro.

Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona al vino caratteristiche uniche. È uno spumante sontuoso. Il colore è giallo paglierino con luminosi riflessi che variano da tinte pastello a tonalità dorate. L'approccio olfattivo è caratterizzato da una complessità di profumi, che richiamano frutti dalla polpa bianca come la mela e la pera, gli agrumi, l'intensità della pesca e dell'albicocca, toccando sentori di rosa, con una nota di mandorla nel retrogusto.

Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza, sostenuto da un perlage leggero e fine. Ottenuto da uve che per la loro stessa natura sono solitamente più dolci che altrove, la sua versione più classica è Dry, ma in tempi recenti ha cominciato ad essere prodotto anche in Extra Dry e Brut.

SUPERIORE DI CARTIZZE

The outstanding pinnacle of quality of the Denomination, Cartizze comes from a subzone that has been regulated since 1969 of just 107 hectares under vine. It is shaped like a pentagon and lies in the midst of the steepest hills of San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the commune of Valdobbiadene, and has a maximum yield of 12,000 kilos per hectare. In this tiny subzone, the average area owned by each company is just one hectare.

A perfect combination of a mild microclimate and very ancient soils, made up of moraines, sandstones and clays, gives the wine unique characteristics. This is a sumptuous sparkling wine. Its colour is a pale straw, with brilliant highlights that vary from pastel shades to golden tones. The nose is characterized by very complex aromas, which recall white-fleshed fruits such as apples and pears, citrus fruits, the intensity of peach and apricot, a touch of rose, and an almond-like note in the aftertaste.

Its flavour is harmonious and elegant, with great mellowness and freshness, and sustained by a delicate, fine perlage. Obtained from grapes that by their very nature are usually sweeter than elsewhere, its most classic version is "Dry", but in recent times it has started to be produced in the Extra Dry and Brut styles as well.

Nel 2019, è stata inserita nel Disciplinare di Produzione un'ulteriore tipologia di spumante, che **esalta le origini del Prosecco Superiore**.

SUI LIEVITI

È il nome del tradizionale Prosecco *“col fondo”*, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline.

I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, all'interno della quale avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione che oggi è sempre più ricercato dai consumatori più attratti dai prodotti di nicchia, più tradizionali.

Si può definire artigianale, tanto che ogni bottiglia può essere definita un po' diversa da qualunque altra, a causa dell'evoluzione dei lieviti, determinata da moltissimi fattori, e anche al momento del consumo si può constatare come il contatto con l'aria modifichi leggermente il sapore, anche tra il primo e il secondo calice.

Si presenta nella versione Brut nature e può essere commercializzato dalla primavera successiva alla vendemmia. È uno spumante brioso, torbido, con finissime bollicine. Rispetto al classico Prosecco Superiore le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane che i lieviti regalano. In bocca è corposo, fresco, grintoso. Pur senza l'eleganza delle altre versioni, ne sottolinea alcune caratteristiche primarie con una ruvidità di notevole appeal. Si accompagna perfettamente agli insaccati e ai formaggi di media stagionatura, oltre che ai piatti di pesce della cucina tradizionale veneta, come il baccalà o le sarde in saòr.

In 2019 a further type of sparkling wine was inserted in the Production Regulations: which pays **homage to the origins of Prosecco Superiore**.

SUI LIEVITI (On the lees)

This is the name of the traditional Prosecco *“col fondo”* (“with sediment”), the first version with bubbles to be made in these hills.

The yeasts that give the name to this type of wine are those that fall to the bottom of the bottle in which the re-fermentation takes place, in accordance with an ancient method of making sparkling wines that is increasingly sought after by consumers attracted to niche products and those that are more traditional.

It may be defined as an artisanal technique, in that every bottle is slightly different from the others, because of the evolution of the yeasts (determined by many different factors), and even at the time of drinking one can note how contact with the air modifies the taste slightly, even between the first and second glass.

It comes in the Brut Nature style and may be put on sale from the spring following the vintage. It is a vivacious, slightly cloudy sparkling wine, with very fine bubbles. Compared to a classic Prosecco Superiore the apple-like notes are less marked, whereas there are broader, more complex sensations on the nose, underpinned by the classic hint of crusty bread that comes from the yeasts. On the palate it is quite full, fresh and gutsy. Though lacking the elegance of the other versions, it displays some of their basic characteristics, along with a notably appealing roughness. It goes perfectly with salamis and moderately mature cheeses, as well as with the fish dishes of traditional Veneto cuisine, such as baccalà or sarde in soar (marinated sardines).



In percentuali minori rispetto allo spumante, il Conegliano Valdobbiadene è prodotto anche nelle tipologie **Frizzante** e **Tranquillo**. In questo caso, il termine Prosecco non è seguito dall'aggettivo *Superiore*.

FRIZZANTE

Tipologia che prevede la seconda rifermentazione in autoclave, come lo spumante, ma con una pressione leggermente più bassa: il massimo può essere 2,5 bar, mentre per lo spumante il minimo è 3. Dopo un periodo di rifermentazione piuttosto breve, il risultato è un vino fresco e vivace, dalle bollicine meno impegnative, con caratteristiche di grande piacevolezza e bevibilità.

TRANQUILLO

È la versione meno conosciuta, una vera nicchia. Si ottiene dai vigneti più fitti e poco produttivi, dove le uve vengono vendemmiate ben mature. Il colore è giallo paglierino delicato, i profumi sono di mela, pera, mandorla e miele di mille fiori.



In very smaller proportions than the sparkling wine, Conegliano Valdobbiadene is also produced in **Frizzante** and **Tranquillo** versions. In these cases, the "Prosecco" is not followed by the adjective *Superiore*.

FRIZZANTE (Semi-sparkling)

The typology provides that the second refermentation happen in the autoclave, like the sparkling version, but with a slightly lower pressure: the maximum can be 2.5 bar, while for the sparkling wine the minimum is 3. After a rather short refermentation period, the result is a fresh and lively wine, with less demanding bubbles, with characteristics of great pleasantness and drinkability.

TRANQUILLO (Still)

This is the least known version, and is a real niche product. It is obtained from the densest, lowest-yielding vineyards, where the grapes are harvested when they are fully ripe. Its colour is a pale straw yellow, and its scents are of apples, pears, almonds and honey.



Ricapitolando, potete gustare il Conegliano Valdobbiadene in diverse tipologie e versioni, a seconda dei gusti e delle occasioni /to recap, you can enjoy various types and versions of Conegliano Valdobbiadene wine, depending on your tastes and the occasion:

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- Extra Brut
- Brut
- Extra Dry
- Dry

- Sui lieviti

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- Rive Extra Brut
- Rive Brut
- Rive Extra Dry
- Rive Dry

SUPERIORE DI CARTIZZE

- Extra Brut
- Brut
- Extra Dry
- Dry

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

- Frizzante
- /semi sparkling

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

- Tranquillo
- /still



LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA: SOSTENIBILITÀ E PAESAGGIO

BIODIVERSITÀ

Ogni attività agricola ha come finalità quella di durare nel tempo e in modo sostenibile. Questo è ancora più vero nel caso dei vigneti delle colline del Conegliano Valdobbiadene, la cui presenza risale all'epoca romana e che ancora oggi sono lavorati da uomini e donne che hanno scelto di rimanere legati alle proprie radici.

Per questo motivo, produrre Prosecco Superiore D.O.C.G. sempre più in armonia con l'ambiente è uno dei principali impegni del Consorzio di Tutela che, negli ultimi anni, ha attivato in collaborazione con università e centri ricerca (CREA, Università di Padova, Agenzia Veneta per lo Sviluppo in Agricoltura) progetti per lo sviluppo di un sistema agricolo che valorizzi e salvaguardi la biodiversità del vigneto, della flora spontanea, dei piccoli anfibi e dei microrganismi endofiti nel vigneto; progetti per il recupero, valorizzazione e utilizzo di biomasse da attività viticola verso le energie rinnovabili; sino al progetto per la difesa ecosostenibile con la riduzione dell'inquinamento nella viticoltura.

Tra questi, importantissimo per quanto riguarda la flora, è stato Endoflorvit, che ha mappato circa 450 specie di piante e fiori presenti nel territorio della Denominazione. Qui infatti, piccole proprietà viticole si intervallano ad una molteplice gamma di paesaggi naturali: dai boschi umidi di pianura ai prati aridi soleggati, passando per torrenti,

boscaglie, pozze e pendii. Ed è proprio questa marcata eterogeneità territoriale il punto di forza di un paesaggio in cui natura e uomo convivono a stretto contatto. In questi frammenti una moltitudine di animali trovano rifugio e sostentamento contribuendo alla stabilità del sistema. L'avifauna trova all'interno della fascia collinare l'habitat ideale oltre che per lo svernamento anche per la riproduzione, con facilità si possono osservare esemplari di cincia, pettirosso, picchio muratore, gufo comune, stiacchino. Tra i più piccoli invece scricciolo, codibugnolo e averla piccola, che nidifica nei vecchi tronchi di gelso.

Al di sotto delle chiome si muovono indisturbati i grandi mammiferi, come caprioli e cervi, ormai annoverati tra i buongustai dell'uva buona, o le spalvalde lepri e le furtive volpi. Ed infine gli effimeri e a volte poco considerati anfibi (soprattutto rospo e tritone comuni), ascritti tra i bioindicatori come animali sensibili in grado, con la loro presenza, di definire la salubrità e qualità dell'ambiente che li circonda. Appare evidente come tra queste colline riecheggi nell'aria il sapore di un armonico connubio tra la conservazione della biodiversità, utile per il mantenimento delle funzioni degli ecosistemi, e la produzione vitivinicola, in cui l'amore e la fatica per la propria terra si sposa con le creature della natura.

/our vineyards are our home: sustainability and landscape

BIODIVERSITY

Every farming business has as its objective to last over time, and in a sustainable manner. This is even truer in the case of the vineyards in the hills of Conegliano Valdobbiadene, whose presence dates back to Roman times and are still worked today by men and women who have chosen to remain linked to their roots.

For this reason, making Prosecco Superiore D.O.C.G. that is ever more environment-friendly is one of the main commitments of the Producers' Consortium which, in recent years, has set up in conjunction with the university and research centres (CREA, University of Padua, Veneto Agency for Agricultural Development) projects for the development of a farming system that promotes and safeguards the biodiversity of the vineyards, of wild flora, of small amphibians and of endophytic microorganisms in the vineyard; projects for recuperating, enhancing and using biomass from viticultural activities for creating renewable energy; as well as a project for ecologically sustainable vine treatments, with a reduction of pollution in the vineyards.

Among these, of particular importance with regard to the flora was Endoflorvit, which mapped around 450 species of plants and flowers present within the area of the Denomination.

Here, in fact, small viticultural properties are interspersed with a large range of natural landscapes: from damp woodland on the plain

to sun-drenched, arid meadows, as well as streams, scrubland, pools and slopes. And it is this very marked territorial heterogeneity that is the strength of a landscape in which nature and man coexist in close contact with each other.

In stretches of countryside, a multitude of animals find refuge and sustenance, contributing to the stability of the system.

Birds find in these hills the ideal habitat not only for spending the winter but also for reproduction: here one can easily spot examples of tits, robins, nuthatches, screech owls and whinchats.

Then there are also the little wrens, long-tailed tits and shrikes, which nest in the trunks of old mulberry trees. Below the vine canopies, large mammals like various kinds of deer – well-known lovers of tasty grapes – move undisturbed, as do cocky hares and furtive foxes. Lastly, there are the fleeting and sometimes little-considered amphibians (especially toads and newts); these are bioindicators, sensitive animals that can, by their presence, define the salubrity and quality of the environment that surrounds them. It seems evident that in these hills one finds the atmosphere of a harmonious link between the preservation of biodiversity, useful for maintaining the functions of the ecosystems, and wine production, in which a love and fatigue for one's land go hand in hand with nature's creatures.



IL PROTOCOLLO VITICOLO

Il Consorzio dal 2011 si è dotato del Protocollo Viticolo, un documento che ha l'obiettivo di guidare, garantire ed educare il processo di cambiamento nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari verso uno sviluppo sostenibile in ambito sociale, economico e ambientale. Lo scopo è quello di minimizzare l'impatto dell'uso dei prodotti fitosanitari nei confronti dell'ambiente, accrescendo le sensibilità dei viticoltori. Il percorso di aggiornamento nel corso degli anni prevede la revisione e l'attualizzazione delle linee guida e strategia nell'ambito della difesa integrata avanzata.

Sono previste inoltre le indicazioni per le pratiche sostenibili nella gestione del vigneto, allo scopo di valorizzare e di integrare l'ambiente di coltivazione rurale alla naturalità del paesaggio.

THE VITICULTURAL PROTOCOL

Since 2011 the Consortium has provided itself with a Viticultural Protocol, a document that has the goal of guiding, guaranteeing and educating about the process of change in the use of plant health products towards sustainable growth of a social, economic and environmental nature. Its goal is to minimize the impact in the use of agro-chemicals for the environment, by increasing the sensitivity of the vine-growers to these themes. The process of updating over the years calls for the revision of the guidelines and strategies in the field of advanced integrated pest control.

Also included are indications regarding sustainable practices for vineyard management, with the aim of enhancing and integrating the rural cultivation environment with the naturalness of the landscape.



LE STRADE DEL VINO

Un ideale filo rosso unisce le città di Conegliano e Valdobbiadene, abbracciando una comunità di persone e territorio che ha creato un vero e proprio fenomeno dell' enologia mondiale moderna: è la Strada del Prosecco e vini dei colli di Conegliano e Valdobbiadene, un percorso enoturistico teorizzato già nel 1938 dal professor Italo Cosmo e realizzato nel 1966, diventando la strada del vino più antica d'Italia.

Il punto di partenza coincide, non a caso, con la Scuola Enologica di Conegliano. Da qui si dipana un itinerario di 120 chilometri, che comprendono il tratto originale e le successive ramificazioni, tra vigneti, borghi, paesini e scorci suggestivi, che nel 2016 hanno ottenuto il riconoscimento, a livello nazionale, di Paesaggio Rurale Storico.

THE WINE ROADS

A virtual common thread unites the two towns of Conegliano and Valdobbiadene, embracing a community of people and a territory that have created a real phenomenon in the contemporary wine world: we are talking about the Road of Prosecco and the Wines of the Hills of Conegliano and Valdobbiadene, a wine tourism route dreamed up as long ago as 1938 by Professor Italo Cosmo and created in 1966, thus becoming Italy's first Wine Road.

It is no accident that its starting point coincides with the School of Winemaking in Conegliano. From here there unravels an itinerary of 120 kilometres, which includes the original stretch and its subsequent ramifications in the midst of vineyards, little villages and breathtaking views which, in 2016, received national recognition as a Historic Rural Landscape.

L'antropizzazione in armonia con l'ambiente, alle pendici dei vigneti, ha conferito al paesaggio un fascino particolare: gusto e bellezza si incontrano nel Conegliano Valdobbiadene e, una volta visitate le colline, l'atmosfera del territorio si ritroverà in ogni calice del Prosecco Superiore. La Strada del Prosecco e vini dei colli di Conegliano Valdobbiadene è oggi un'associazione a servizio dell'enoturista. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al sito, dove vengono anche indicate, settimana per settimana, le cantine aperte nel weekend.

Anthropization in harmony with nature, on the vineyard slopes, has conferred a particular charm on the landscape: good taste and beauty meet in the Conegliano Valdobbiadene area and, once one has visited these hills, the atmosphere of the zone can be found in every glass of Prosecco Superiore. The "Strada del Prosecco e vini dei colli di Conegliano Valdobbiadene" is today an association at the service of the wine tourist. For further information refer to the website, where, each week, the wineries that are open at the weekend are also listed.







UN PAESAGGIO CULTURALE: IL PROGETTO UNESCO

Nel 2008 è stato avviato il progetto per il riconoscimento delle Colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio dell'Umanità UNESCO come "paesaggio culturale", culminato il 7 luglio 2019 a Baku con la nomina ufficiale. Qui l'interazione tra uomo e natura ha contribuito a creare uno scenario unico. Il paesaggio è quindi inteso non solo come un panorama da fotografare o una bella cartolina, ma come la capacità della popolazione di realizzare, gestire e far evolvere in modo armonico i propri luoghi, realizzando benessere e identità comune. Un paesaggio che è patrimonio vivente della comunità.

A CULTURAL LANDSCAPE: THE UNESCO PROJECT

In 2008, the project was launched for the recognition of the hills of Conegliano Valdobbiadene as a UNESCO World Heritage Site.

This journey culminated on July 7, 2019 in Baku with the official announcement. In these hills, the interaction between man and nature has contributed towards creating a unique scenario, a "cultural landscape" understood not only as a panorama to be photographed or as a pretty postcard, but as the capacity of the population to forge, manage and develop in a harmonious way the places where it lives, creating wellbeing and a common identity: a landscape that is the living heritage of the community.

Il sito riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità UNESCO comprende una fascia collinare di circa 9 mila ettari, che si allunga da Valdobbiadene verso est, fino a Vittorio Veneto. L'areale, che ricade nei territori di 12 Comuni, non si basa sui confini amministrativi ma sugli attributi del paesaggio rurale.

I principali elementi che vi si riconoscono sono dunque:

1. il sistema geomorfologico a cordonate, definito "hogback", costituito da una serie di rilievi irti e scoscesi allungati in direzione est-ovest e intervallati da piccole valli parallele tra loro, che caratterizza il paesaggio sia da un punto di vista scenografico, sia come fattore limitante per la sua secolare antropizzazione ed utilizzo agricolo;

2. la presenza diffusa della coltivazione della vite su ciglione, una particolare tipologia di terrazzamento che utilizza la terra inerbita al posto della pietra e che viene preferita ad altre sistemazioni poiché contribuisce alla solidità dei versanti e riduce l'erosione del suolo.

Si tratta di una soluzione adattativa originale alla forte pendenza collinare, garantendo in tal modo anche una sostenibilità idrogeologica e un'ottimizzazione delle tecniche viticole;

3. la presenza di un mosaico agrario, creato dal lavoro di migliaia di piccoli viticoltori, fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da parcelle vitate intervallate da una forte presenza di elementi boscati ed improduttivi che funzionano come un'efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

Nel sito web dedicato all'area Patrimonio UNESCO sono disponibili alcuni approfondimenti sul paesaggio culturale e le sue caratteristiche.

www.collineconeglianovaldobbiadene.it

The site recognized as a UNESCO World Heritage Site includes a hilly zone of about 9 thousand hectares, which stretches eastwards from Valdobbiadene as far as Vittorio Veneto. The area, which falls within the territories of 12 municipalities, is not based on administrative borders but on the attributes of the rural landscape.

The principal elements to be found here, then, are:

1. The geomorphological system known as "hogback", made up of a series of steep, rugged elevations running east to west and interspersed with small valleys that are parallel to one another, which characterizes the landscape both from a scenic point of view and as a limiting factor for its anthropization and agricultural use over the centuries;

2. The widespread presence of the cultivation of vines on "ciglioni", a particular type of terracing that uses earth with plant cover instead of stones and is preferred to other solutions because it contributes to the stability of the slopes and reduces the erosion of the soil.

This is an original adaptive solution to the precipitous slopes of the hills, thus also guaranteeing hydrogeological sustainability and optimization of the viticultural techniques;

3. The presence of an agricultural mosaic, created by the efforts of thousands of small-scale vine-growers, which is highly fragmented but interconnected, characterized by vineyard sites interspersed with a substantial presence of woods and fallow land, which act as an efficient ecological network that can supply high-quality ecosystemic services.

In the website dedicated to the World Heritage Site one can find further details about the cultural landscape and its characteristics.

www.collineconeglianovaldobbiadene.it



STAPPIAMO?

INFORMAZIONI PRATICHE PER IL CONSUMATORE

/Shall we pull the cork?

Practical information for the consumer

LEGGERE L'ETICHETTA

L'etichetta è la carta d'identità del vino, e per riconoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è importante saperla leggere correttamente. Riporta diverse informazioni sul prodotto, di cui l'elemento più importante è il nome del territorio: Conegliano Valdobbiadene, riportato in primo piano. Possono essere indicati entrambi i nomi o solo uno (Conegliano Valdobbiadene, o Conegliano, o Valdobbiadene), che possono essere seguiti dalla parola "Prosecco" accompagnata, nel caso dello spumante, dall'aggettivo "Superiore" e dalla versione, che può essere Extra Brut, Brut, Extra Dry o Dry. Nell'etichetta si possono trovare inoltre la sottozona di produzione, preceduta dalla parola "Rive", ed il millesimo, ovvero l'anno di vendemmia.

READING THE LABEL

The label is the wine's identity card, and to recognise Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore it is important to know how to read it properly. It shows different pieces of information about the product, of which the most significant element is the name of the region: Conegliano Valdobbiadene, which is highlighted. Either both names or just one (Conegliano Valdobbiadene, or Conegliano, or Valdobbiadene) may be indicated, which may be followed by the word "Prosecco" accompanied, in the case of the sparkling wine, by the adjective "Superiore" and by the version, which may be Extra Brut, Brut, Extra Dry or Dry. On the label one can also find the subzone of origin, preceded by the word "Rive", and the vintage (the year of the harvest).

L'IMPORTANZA DI UNA FASCETTA

Ogni bottiglia è contraddistinta dalla fascetta di Stato, contrassegnata da un numero che la rende unica e tracciabile. Si riconosce dal colore dorato, e garantisce il superamento di diverse fasi di controllo, certificate dall'ente accreditato Valoritalia srl.

THE IMPORTANCE OF THE GOVERNMENT NECK STRIP

Every bottle has a government neck strip bearing a number that makes it unique and traceable. It can be recognised by its gold colour and guarantees that various stages of control, certified by the accredited company Valoritalia srl have been passed.

→ **Controllo in vigneto del rispetto delle norme di impianto del disciplinare**

Control in the vineyard that the norms for planting laid down in the production regulations have been adhered to.

→ **Controllo qualità e quantità dell'uva alla vendemmia.**

Control of the quality and quantity of the grapes at harvest time.

→ **Controllo delle pratiche di cantina durante il processo di vinificazione.**

Control of winery practices during the vinification process.

→ **Analisi chimica e degustazione organolettica del prodotto finale.**

Chemical analysis and analytical tasting of the finished product.

→ **Autorizzazione al commercio mediante la fascetta stampata dal Poligrafico di Stato.**

Authorisation for sale via the government strip printed by the State Stationery Office.



In ogni fascetta troviamo il **logo del Consorzio di Tutela**, il **nome della Denominazione**, un **numero identificativo unico** per ogni bottiglia e il **bordo di colore oro** caratteristico delle D.O.C.G. italiane, dove "G" rende la Superiorità garantita.

On every strip we find the **logo of the Consortium**, the **name of the Denomination**, a **unique identifying number** for each bottle and the **gold-coloured border** that is characteristic of the Italian D.O.C.G.s, where the "G" means that the wine's Superiority is guaranteed.



CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si esprimono appieno nell'anno successivo alla vendemmia.

L'evoluzione negli anni regala un timbro che, dalle sensazioni floreali, passa a quelle fruttate. Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane da luce e fonti di calore.

Il Conegliano Valdobbiadene va servito ad una temperatura tra 6 e 8 °C. C'è però un piccolo accorgimento di cui tenere conto: per servirlo, ad esempio, a 6 °C la bottiglia deve essere tenuta a 4 °C, in quanto il bicchiere prende 2 °C.

Per degustare al meglio è indicato un calice a tulipano piuttosto ampio, che faccia apprezzare gli aromi nella loro ricchezza. Inoltre, per valorizzare al meglio le caratteristiche del vino, è stato appositamente studiato dalla *Riedel* il calice Prosecco Superiore, con uno stelo lungo per avere sempre la mano distaccata dal bevante, che ha la forma più adeguata per sentire tutti i profumi. Sono sconsigliate il flûte e la coppa.

STORAGE AND SERVICE

The characteristics of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore express themselves at their best in the year following the harvest.

As it evolves over the years, it takes on a tone in which the floral sensations become increasingly fruity. The bottles should be stored in a cool, dry place, away from sources of light and heat.

Conegliano Valdobbiadene should be served at a temperature of between 6 and 8 °C. There is, however, a little trick to bear in mind: to serve it, for example, at 6 °C, the bottle should be kept at 4 °C, because the glass will warm it up by 2 °C.

To enjoy it at its best, a fairly large tulip-shaped glass is recommended, which will allow you to appreciate the richness of its aromas. Moreover, in order to show this wine's characteristics to the full, *Riedel* has specially designed a Prosecco Superiore glass, with a long stem so that your hand is well away from the bowl, which has the ideal shape for enjoying all of its fragrances.

Flûte glasses and coupes are not advisable.



A TAVOLA

Fresco, versatile e dalla moderata alcolicità, il Conegliano Valdobbiadene è divenuto celebre nel mondo come il re dell'aperitivo, rito che si è ormai diffuso a livello internazionale, affermando uno stile tipicamente italiano.

Tuttavia, grazie alla variabilità del dosaggio zuccherino, esso si presta anche ad un consumo a tutto pasto, in particolare nella versione Brut. Va servito solo, mai miscelato, e il segreto dell'abbinamento è saper coniugare la sua personalità elegante e mai invasiva con preparazioni che facciano emergere le materie prime, grazie a cotture che mantengano i sapori e i profumi originali.

Il Conegliano Valdobbiadene, da vero ambasciatore del proprio territorio, si sposa naturalmente con i sapori tipici della cucina delle campagne trevigiane, figlia della tradizione contadina, dove si incontrano spesso carni bianche, insaccati, formaggi freschi, verdure tipiche del nord est italiano e delizie dei boschi circostanti.

La sua carta vincente è infatti la versatilità, che lo rende adatto non solo in abbinamento ai piatti del territorio d'origine, ma anche alla cucina contemporanea e internazionale.

I caratteri gustativi su cui muoversi nei diversi possibili accordi con il cibo devono essere quelli della delicatezza e della leggerezza, elementi distintivi del Prosecco Superiore, che pur essendo un eccellente aperitivo può anche essere gustato a tutto pasto.

AT THE TABLE

Fresh, versatile and with only moderate alcohol, Conegliano Valdobbiadene has become famous the world over as the ideal wine for an aperitivo, a ritual that has now spread around the globe, establishing a style of drinking that is typically Italian.

However, thanks to the variability of its dosage of sugars, it can also be drunk throughout a meal, particularly in the Brut version.

It should be served on its own – never in mixed drinks – and the secret of pairing it with food is to match its elegant and never overbearing personality with dishes in which the ingredients are highlighted, thanks to cooking methods that maintain their original flavours and aromas.

Conegliano Valdobbiadene, as a true ambassador of its region, naturally goes well with the flavours of the traditional country cuisine of the Treviso area, where one often finds white meats, sausages and salamis, fresh cheeses, typical north-east Italian vegetables and mushrooms and truffles from the local forests.

Its trump card is in fact its versatility, which makes it suitable not only for accompanying the dishes of its area of origin, but also contemporary and international cuisine.

The taste characteristics on which to concentrate when drinking it with food have to be those of lightness and delicacy, the distinctive qualities of Prosecco Superiore which, even though it makes an excellent aperitif, can also be enjoyed throughout the meal.



IL CONSORZIO DI TUTELA /the Producers' Consortium

LA NOSTRA STORIA, LA NOSTRA MISSIONE, CHI RAPPRESENTIAMO

Nel 1962 un gruppo di 11 produttori, in rappresentanza delle grandi case spumantistiche e delle principali cooperative di viticoltori, costituirono il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Sette anni più tardi, il 2 aprile del 1969, il loro sforzo fu premiato con il riconoscimento, da parte del Ministero dell'Agricoltura, di Conegliano e Valdobbiadene come zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze. Con questo atto per la prima volta viene riconosciuta per legge e disciplinata formalmente dalle istituzioni la produzione di Prosecco, e nel 2019 cadono i Cinquant'anni di questa importante ricorrenza.

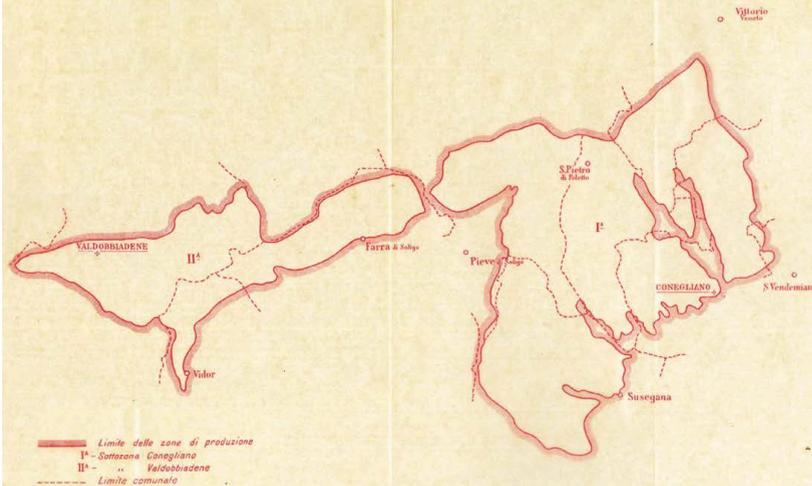
OUR HISTORY, OUR MISSION, WHO WE REPRESENT

In 1962 a group of 11 producers, representing the large sparkling wine houses and the main cooperatives of vine-growers, formed the Consortium for Safeguarding Prosecco from Conegliano Valdobbiadene, proposing a set of production regulations that would protect the quality and image of their wine.

Seven years later, on 2nd April 1969, their efforts were rewarded with the recognition by the Ministry of Agriculture of Conegliano and Valdobbiadene as the D.O.C. production zone for Prosecco and Superiore di Cartizze. With this act, the production of Prosecco was recognised by law and regulated formally by the institutions for the first time: 2019 is the fiftieth anniversary of this important event.

**IL CONSORZIO DI TUTELA RIUNISCE
I PRODUTTORI DELLA DENOMINAZIONE
CON LO SCOPO DI TUTELARE E PROMUOVERE
IN ITALIA E NEL MONDO IL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE.**

The Consortium groups together the producers of the Denomination with the objective of safeguarding and promoting, in Italy and around the world, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.



1969  2009

Nel 2009, con la riorganizzazione delle denominazioni Prosecco, il Ministero dell'Agricoltura la classifica come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) massimo livello qualitativo italiano. Oggi, il Consorzio è un ente privato d'interesse pubblico e raggruppa tutte le categorie di produttori: i viticoltori, i vinificatori, gli imbottiglieri. I temi principali a cui ruotano attorno tutte le attività consorziali sono l'assistenza ai produttori, dalla vigna alla cantina, la tutela del consumatore, la promozione del Conegliano Valdobbiadene Docg in Italia e nel mondo, il percorso orientato alla salvaguardia dell'ambiente. È infatti il Consorzio a portare avanti lo sviluppo dei valori del brand Conegliano Valdobbiadene, per orientare l'attenzione allo sviluppo del territorio e alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione della storia come traccia per disegnare il futuro e all'impegno per preservare nel tempo la qualità superiore di questo vino.

In 2009, with the reorganisation of the Prosecco denominations, the Ministry of Agriculture classified Conegliano Valdobbiadene as a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), the highest level of quality in Italy. Today, the Consortium is a private body of public interest and includes all the categories of producers: vine-growers, wine-producing firms and bottling companies. The main topics around which all of the Consortium's activities revolve are assisting the producers, from the vineyard to the winery; safeguarding the consumer; promoting Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. in Italy and around the world; and protecting the environment. It is in fact the Consortium that is in the vanguard as regards promoting the values of the Conegliano Valdobbiadene brand, orienting attention towards the development of the area and environmental sustainability, highlighting history as a springboard for planning the future, and working hard to preserve the superior quality of this wine over the course of time.

DOCG: acronimo di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è il vertice della piramide qualitativa del vino italiano, presenta regole più restrittive della DOC e individua le denominazioni storiche.

Denominazione: per denominazione si intende Denominazione d'origine protetta, un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti dell'agroalimentare le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.

Cartizze: "Cru" della Denominazione, si tratta di piccola area di circa 107 ettari nel comune di Valdobbiadene, dalle cui uve viene prodotto uno spumante che rispecchia la perfetta combinazione tra microclima dolce e suoli antichi.

Rive: tipologia di vino ottenuto da uve raccolte a mano e selezionate in un singolo comune o frazione della Denominazione, spesso in alta collina. Il nome della località di provenienza deve essere riportato in etichetta, così come il millesimo.

Autoclave: recipiente a tenuta di pressione dove, secondo il metodo Charmat-Martinotti, avviene la fermentazione naturale del vino base, addizionato di zuccheri e lieviti. Da questa fermentazione si generano le bollicine che caratterizzano lo spumante, mantenendo gli aromi fruttato floreali.

Vino Base: vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto. Il vino base viene poi addizionato di zucchero e lievito e introdotto nell'autoclave per la seconda fermentazione.

Presa di spuma: seconda fermentazione naturale che origina le bollicine. Si svolge in grandi recipiente a tenuta di pressione (autoclavi) dove al vino base vengono aggiunti zuccheri e lieviti.

D.O.C.G.: the acronym for Denominazione di Origine Controllata e Garantita, this is the top of the quality pyramid for Italian wines. It has stricter rules than a D.O.C. and identifies the historic denominations.

Denomination: by "denomination" is meant a Denomination of Protected Origin, a legal trademark that is attributed by the European Union to agri-food products whose distinctive qualitative characteristics result essentially or exclusively from the area in which they were produced.

Cartizze: the "Cru" of the Denomination, this is a small area of around 107 hectares in the commune of Valdobbiadene, from whose grapes a sparkling wine is produced that reflects the perfect combination of a mild microclimate and ancient soils.

Rive: type of wine obtained from grapes that have been picked by hand and selected in a single commune or hamlet of the Denomination, often high up in the hills. The name of the place of origin must be shown on the label, as must the vintage.

Autoclave: a pressurized container in which, according to the Charmat or Martinotti Method, natural fermentation of the base wine – with the addition of sugar and yeasts – takes place. It is this fermentation that generates the bubbles that characterize this sparkling wine, maintaining its fruity and floral aromas.

Base wine: a wine obtained from the first fermentation of the must. The base wine then has sugar and yeasts added and is put into an autoclave for the second fermentation.

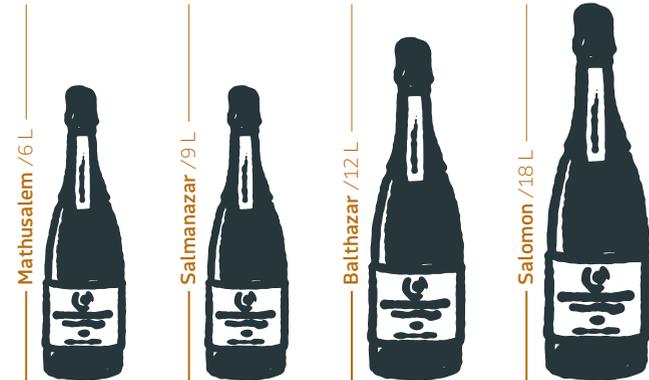
Prise de mousse: the second natural fermentation that creates the bubbles. It takes place in large pressurized tanks (autoclaves), in which sugar and yeasts are added to the base wine.

- **Residuo zuccherino:** quantitativo di zucchero residuo presente nel vino, espresso in grammi per litro.
- **Brut:** spumante con un residuo zuccherino che va da 7 a 12 g/l
- **Dry:** spumante con un residuo zuccherino che va da 17 a 32 g/l
- **Extra Brut:** spumante con un residuo zuccherino che va da 0 a 6 g/l
- **Extra Dry:** spumante con un residuo zuccherino che va da 12 a 17 g/l
- **Millesimato:** vino ottenuto da uve di una sola vendemmia.
- **Cuvée:** vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base.
- **Perlage:** sono le sottili bollicine di anidride carbonica, risultato della rifermentazione naturale, che si formano nel bicchiere una volta versato il vino.

I FORMATI DELLE BOTTIGLIE / Bottle sizes



- **Residual sugar:** the quantity of sugar that remains in the wine, expressed in grams per litre.
- **Brut:** sparkling wine with residual sugar between 7 and 12 g/l
- **Dry:** sparkling wine with residual sugar between 17 and 32 g/l
- **Extra Brut:** sparkling wine with residual sugar between 0 and 6 g/l
- **Extra Dry:** sparkling wine with residual sugar between 12 and 17 g/l
- **Vintage ("millesimato"):** wine obtained from the grapes of a single year.
- **Cuvée:** a wine produced by blending together various base wines.
- **Perlage:** this is the name given to the tiny bubbles of carbon dioxide, resulting from natural re-fermentation, that form in the glass when the wine is poured.

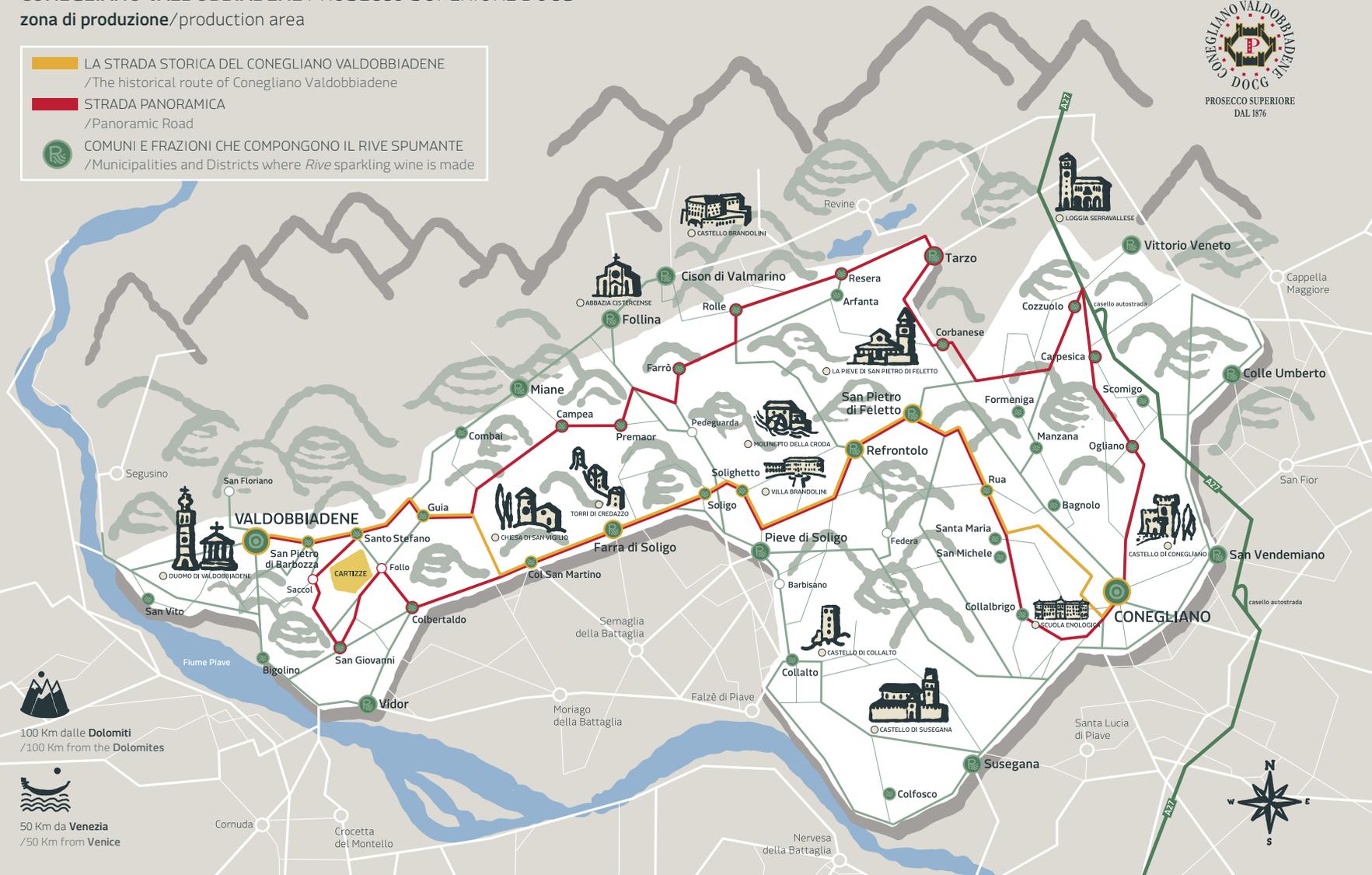


CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

zona di produzione/production area

-  LA STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
/The historical route of Conegliano Valdobbiadene
-  STRADA PANORAMICA
/Panoramic Road
-  COMUNI E FRAZIONI CHE COMPONGONO IL RIVE SPUMANTE
/Municipalities and Districts where Rive sparkling wine is made

Consorzio di Tutela




100 Km dalle Dolomiti
/100 Km from the Dolomites


50 Km da Venezia
/50 Km from Venice



CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Piazza Libertà 7 - Villa Brandolini
Solighetto, 31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ +39 0438 83028
f/ +39 0438 842700
info@prosecco.it
www.prosecco.it

STRADA DEL PROSECCO
E VINI DEI COLLI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
t/ +39 0423 974019
info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

PRIMAVERA DEL
PROSECCO SUPERIORE
t/ +39 0438 893385
info@primaveradelprosecco.it
www.primaveradelprosecco.it

MARCA TREVISO
t/ +39 0422 541052
info@marcatreviso.it
www.marcatreviso.it

UFFICIO TURISTICO
CONEGLIANO
t/ +39 0438 21230
iat@comune.conegliano.tv.it
www.conegliano.tv

UFFICIO TURISTICO
VALDOBBIADENE
t/ +39 0423 976975
iat@comune.valdobbiadene.tv.it
www.valdobbiadene.com

UFFICIO TURISTICO
VITTORIO VENETO
t/ +39 0438 57243
iat@comune.vittorio-veneto.tv.it
www.turismovittorioveneto.gov.it



@ConeglianoValdobbiadeneProseccoDocg



@proseccocv #ConeglianoValdobbiadene

PUBLISHED BY
Consorzio di Tutela
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

PHOTO
Francesco Galifi
Cesare Gerolmetto
Joe Murador
Arcangelo Piai
Beatrice Pilotto

DESIGN
mimicodesign

Consorzio di Tutela del Vino
Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.
Piazza Libertà 7 - Villa Brandolini, Solighetto
31053 Pieve di Soligo/Treviso
www.prosecco.it