

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

COME E PERCHÉ
IL PROSECCO È SUPERIORE
WHY AND HOW
PROSECCO IS SUPERIOR



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

UN VINO INIMITABILE

STORIA E ATTUALITÀ DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE.

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, apprezzato e amato in tutto il mondo.

INTERPRETE DEL TEMPO. Il Prosecco è un vino prodotto esclusivamente nel Nord-Est d'Italia. La sua storia nasce nel territorio di Conegliano Valdobbiadene, dove ancora oggi si produce la migliore qualità, definita Prosecco Superiore. Qualità che, dall'agosto 2009, ha ottenuto il riconoscimento della DOCG che lo inserisce, a pieno titolo, nella élite dei Grandi Vini italiani. La zona DOCG si estende nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, a 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti. È costituita da un insieme di catene collinari che si estendono da est a ovest e che, dalla pianura, arrivano alle Prealpi.

La prima citazione scritta del Prosecco risale al 1772 nel VIII volume de Giornale d'Italia, dove l'accademico Francesco Maria Malvolti parla della qualità della viticoltura locale "grazie a varietà come Marzemini, Bianchetti, Prosecchi, Moscatelli, Malvasie, Glossari".

Allora si trattava solo di uno dei vini prodotti ma, grazie alla caparbietà e alla capacità dei coltivatori e produttori, il territorio di Conegliano Valdobbiadene si specializzò nel tempo tanto che il Prosecco divenne l'unico vino prodotto.

La data di inizio del successo viene fatta coincidere con il 1876, anno di fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia, ancora oggi attiva a Conegliano, dove venne studiata la tecnica di spumantizzazione e la migliore forma di coltivazione per la vitivinicoltura locale. I produttori di Conegliano Valdobbiadene iniziarono così ad interpretare al meglio i vitigni che concorrono alla produzione del Prosecco, ricamando le ripide colline di vigneti, rigorosamente condotti a mano, e a mettere a punto la vinificazione

per esaltare le caratteristiche aromatiche, l'eleganza, la freschezza e la vitalità che lo contraddistinguono.

Nacque così il metodo di spumantizzazione Conegliano Valdobbiadene, rielaborazione del metodo italiano, che venne interpretato in modo originale dai produttori locali. Si crearono dunque i presupposti per il successo del Prosecco, esploso a partire dagli anni Ottanta, grazie alla capacità imprenditoriale e alle competenze tecniche acquisite negli anni della gente di queste terre.

SINTESI DI SAPERI. Il Prosecco prodotto a Conegliano Valdobbiadene è inimitabile perché rappresenta la sintesi tra la storia e una terra da conquistare centimetro per centimetro. Una sintesi che ha creato un sapere indistinto dai gesti, dallo sguardo e dalle parole delle persone, quel sapere che ha condotto il Prosecco di questo territorio ad una qualità "naturalmente" superiore.

Conegliano, con la prima Scuola Enologica d'Italia e con il primo Istituto Sperimentale per la Viticoltura fondato nel 1923, e Valdobbiadene, con la maggiore concentrazione di vigneti di alta collina, dove le estreme pendenze impongono l'esecuzione manuale di ogni operazione di coltura, sono due delle tre componenti della "sintesi". La terza sono le donne e gli uomini che con la passione per la loro terra ed il loro prodotto hanno espresso ed esprimono l'inimitabilità e l'unicità del Conegliano Valdobbiadene.

LA SUPERIORITÀ GARANTITA. Dall'estate 2009, a 40 anni dal riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, avvenuto nel 1969, il Prosecco prodotto a Conegliano Valdobbiadene ha ricevuto la DOCG, divenendo così il 44° vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita d'Italia. Per Conegliano Valdobbiadene la G di garanzia è molto più di una semplice lettera: è il riconoscimento di un lavoro di anni per raggiungere una qualità eccellente in ogni fase della lavorazione e della produzione. Il contrassegno dello Stato, la cosiddetta fasetta, che appone su ogni bottiglia un sigillo numerato, rende

rintracciabile la bottiglia in ogni momento. In questo modo il consumatore può risalire in alla storia di quel vino.

Il disciplinare della DOCG in gran parte mantiene le regole di produzione adottate in precedenza:

- **Il territorio** come garanzia di Superiorità. Tutti i vini riportano, in primo piano sull'etichetta, il nome della Denominazione "Conegliano Valdobbiadene", seguito da Prosecco Superiore nel caso dello spumante. Lo spumante può riportare in etichetta semplicemente il nome Conegliano Valdobbiadene o Conegliano o Valdobbiadene.
- **La zona di produzione.** La zona di produzione è quella storica, circoscritta ai 15 comuni collinari tra le due capitali produttive di Conegliano e Valdobbiadene; una dimensione limitata che testimonia la preziosità del prodotto.
- **Le uve.** Il vino viene prodotto con un minimo dell'85% di uve del vitigno Glera e, per un massimo del 15%, di uve Verdiso, Bianchetta, Perera, Glera Lunga, varietà presenti da secoli nelle colline di Conegliano Valdobbiadene o Pinot e Chardonnay.
- **La produzione** della DOCG è di 135 quintali per ettaro.
- **La novità.** L'introduzione del "Rive", tipologia riservata allo spumante, che evidenzia in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve, dando così valore alle sottozone.
- **Il "Cartizze".** Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita rimane lo spumante della storica sottozona del "Superiore di Cartizze", la cui resa in vigneto è di 120 quintali per ettaro.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

A MATCHLESS WINE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE, YESTERDAY AND TODAY. Conegliano Valdobbiadene gradually built Prosecco's success throughout its outstanding history, eventually establishing the modern, informal, light-hearted Italian drinking style that the whole world loves and enjoys today.

INTERPRETER OF TIME. Prosecco is produced exclusively in north east Italy. Its story began in the area of Conegliano Valdobbiadene where the highest quality, Prosecco Superiore, is still produced to this day. A level of quality that in August 2009 was awarded the DOCG (controlled and guaranteed origin denomination) appellation, rightly placing Prosecco among the truly great wines of Italy. The DOCG zone is in the province of Treviso, stretching over the hills between the small towns of Conegliano and Valdobbiadene, 50 km from Venice and around 100 km from the Dolomites. The hill chains stretch from east to west, from the flat plain to the foothills of the Alps.

The first written reference to Prosecco dates back to 1772 in the VIII volume of *Giornale d'Italia*, in which the academic Francesco Maria Malvolti mentioned the quality of local winemaking "thanks to varieties like Marzemini, Bianchetti, Prosecchi, Moscatelli, Malvasie, Glossari". At the time, Prosecco was just one of the wines produced but, through their expertise and great determination, the local growers and producers gradually specialised and eventually Prosecco became the only wine made in Conegliano Valdobbiadene. This success story started in 1876 with the founding of Italy's first Oenology School for the study of wine: the school is still in Conegliano. Here, students learned vine cultivation best practices and the ideal sparkling wine-making techniques.

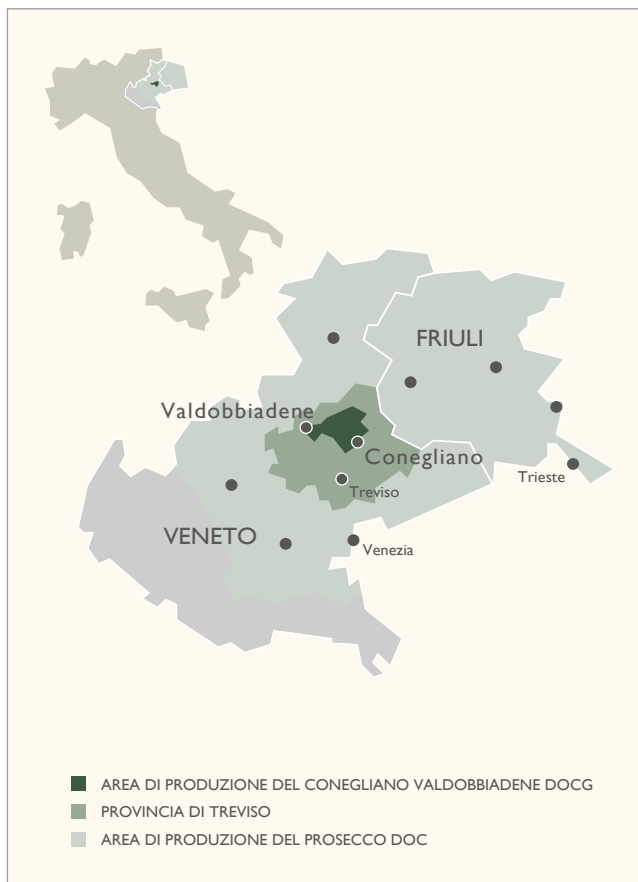
In this way, the Conegliano Valdobbiadene producers began to get the best from the grape varieties used for Prosecco. They embroidered the steep hillsides with vineyards, worked only by hand, and fine-tuned the winemaking process to bring to the fore the fragrant characteristics, elegance, freshness and vitality which distinguish this wine from any other.

This was the start of the Conegliano Valdobbiadene sparkling wine method, an evolution of the metodo Italiano, which the local producers adapted in their own original way. This laid the foundations for the success of Prosecco, which started to rocket in the 1980s, thanks to the entrepreneurial skills and technical expertise that local growers had acquired over the years.

A COMBINATION OF KNOWLEDGE. The Prosecco produced in Conegliano Valdobbiadene is unique because it embodies history and the richness of a land won inch by inch. A combination that has created a form of knowledge which is indistinct from the actions, attitude and words of the local people, knowledge which has carried their Prosecco to a “naturally” superior level of quality. Two of the three components in this combination are Conegliano, with Italy’s first oenology school as well as the first experimental institute of viticulture, founded in 1923; and Valdobbiadene, with its greater number of high-elevation hill vineyards, where the steep slopes have to be cultivated by hand. The third component is made up of the men and women who, with their passion for their land and wine, continue, as in the past, to express the uniqueness of Conegliano Valdobbiadene to best effect.

GUARANTEED SUPERIORITY. In the summer of 2009, 40 years after obtaining its DOC (Denominazione di Origine Controllata) appellation in 1969, Conegliano Valdobbiadene Prosecco was given DOCG status, so becoming the 44th controlled and guaranteed denomination of origin (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) wine in Italy. For Conegliano Valdobbiadene the “G” of guaranteed is a lot more than just an extra letter. It is recognition for the years of work that went into establishing excellent quality levels in every stage of production. The numbered, State-issued bottle-seal affixed to every bottle, the so-called ‘band’, makes it traceable in any given moment, so consumers can find out about the history of the wine they are enjoying. By and large, the DOCG production regulations maintain the previously adopted rules of production:

- **The local area as a guarantee of superiority.** All the wines carry, in the foreground of the label, the name of the Conegliano Valdobbiadene zone followed by Prosecco Superiore in the case of sparkling wines. Sparkling wine can simply display the name Conegliano Valdobbiadene on the label or Conegliano or Valdobbiadene.
- **Production zone.** The production zone is the original one, delimited by the 15 hill municipalities between the two main production centres of Conegliano and Valdobbiadene. An area of limited size that is testimony to the wine’s exclusiveness
- **Grapes.** The wine is made from minimum 85% of Glera grapes and up to maximum 15% of Verdisa, Bianchetta, Perera and Glera Lunga grapes (varieties that have grown on the hills of Conegliano Valdobbiadene for centuries), or Pinot and Chardonnay.
- **Yield.** DOCG yield is 13,500 kg per hectare.
- **New specification.** The introduction of Rive, reserved for sparkling wine. The label highlights the name of the municipality or village where the grapes were grown, so giving prominence to the subzones.
- **Cartizze.** Representing the very highest quality of the DOCG, Cartizze sparkling wine is produced in the original Superiore di Cartizze subzone, whose vineyards yield 120 quintals per hectare.



DOVE IL PROSECCO È SUPERIORE

UN VINO FATTO A MANO. Conegliano Valdobbiadene è una terra difficile da lavorare con i suoi vigneti di alta collina dalle pendici ripide, dove è arduo persino rimanere in piedi senza cadere. La forte pendenza ha reso pressoché impossibile la meccanizzazione, facendo sì che la conduzione dei vigneti rimanesse in gran parte affidata a piccoli viticoltori e ad una tradizione familiare. Così le colline appaiono "ricamate a mano" dalla perizia artigianale dei coltivatori. L'unicità di questi luoghi è testimoniata dalla volontà del territorio di candidare l'area a Patrimonio dell'Umanità (Unesco), percorso iniziato da qualche anno. Il territorio è parte integrante dell'identità e del nome del prodotto.

LA RICCHEZZA DELLA VARIETÀ. La zona di produzione comprende il territorio collinare di quindici comuni e si estende su un'area di circa 20.000 ettari. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è in gran parte ricoperto di boschi.

All'Albo D.O.C.G. nel 2010 sono iscritti circa 5.000 ettari di vigneto.

Di questi, poco più di 100 ettari si trovano nel Cartizze, in comune di Valdobbiadene, tra le frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, territorio da cui si ottengono ogni anno più di un milione di bottiglie. Le condizioni ambientali, le caratteristiche dei terreni e le esposizioni prevalentemente meridionali dei versanti, rendono questa zona particolarmente adatta alla viticoltura.

Il clima è mite in tutta l'area, 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 per sfuggire all'afa lagunare. Le precipitazioni sono abbondanti e raggiungono in media i 1.250 mm l'anno, ma si concentrano in pochi giorni.

Il territorio di coltivazione del Conegliano-Valdobbiadene è interamente collinare, modellato dal ghiacciaio del fiume Piave e dai suoi rami laterali,

che hanno profondamente plasmato i versanti delle colline.

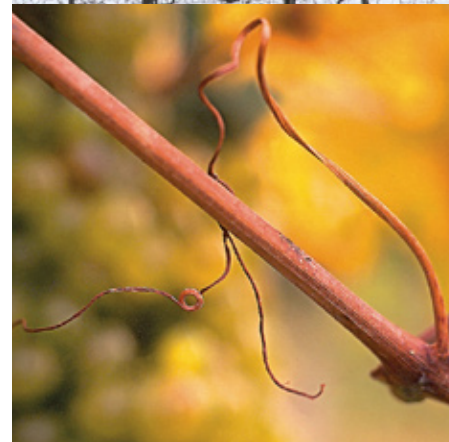
I terreni compresi nell'area della denominazione sono di natura molto diversa con un'ampia varietà geologica.

La diversità di suoli, esposizioni, pendenze, altimetrie e lunghezza dei versanti danno origine a sensibili sfumature organolettiche nei vini. Una delle caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene, infatti, è la complessità, che rende i vini diversi da Comune a Comune. Proprio per valorizzarla è stata creata la tipologia delle Rive, spumanti prodotti con le uve provenienti esclusivamente da un singolo Comune o frazione di esso.

IL TESORO DELLE VIGNE. Il Conegliano Valdobbiadene è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali.

Il più importante è il Glera, 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 grandi foglie.

Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte Verdiso, Perera e Bianchetta, vitigni considerati minori, e Pinot e Chardonnay.



WHERE PROSECCO IS SUPERIOR

A HANDMADE WINE. The land of Conegliano Valdobbiadene is difficult to work. Its high-elevation hill vineyards are on steep slopes where it's even a job to stand upright without falling. This makes mechanical cultivation all but impossible, so vineyards are principally worked by small vine growers with a tradition of family management. Because of this, the hills appear 'hand-embroidered' by the growers' artisan expertise. A sign of the uniqueness of these places is the community's intention to propose the area as a UNESCO World Heritage Site – the process has been underway for a number of years. The zone is an integral part of both the identity and the name of the product.

THE RICHNESS OF VARIETY. The production zone comprises the hill slopes of fifteen municipalities, extending over an area of around 20,000 hectares. Grapes are cultivated only on the sunniest parts of the hills, at altitudes of between 50 and 500 metres above sea level, whereas the northern slopes are covered principally with woodland.

There are now around 5,000 hectares of vineyards on the DOCG register in 2010. Of these, just over 100 hectares are in Cartizze, in the municipality of Valdobbiadene, in the area between the villages of Sacco, San Pietro di Barbozza and Santo Stefano, where over one million bottles are produced every year. The environmental conditions, the characteristics of the soils and the predominantly south-facing slopes make this area particularly suited to grape-growing.

The area enjoys a mild climate, the winters are not excessively cold and the summers are hot but not sultry. In fact in the past the Venetian nobility enjoyed passing their summer holidays in this area to escape the muggy weather of the lagoon.

There is always a lot of rain, reaching an average 1,250 mm per annum, though concentrated over a small number of days.

The cultivated territory of Conegliano Valdobbiadene is entirely hilly and was carved out by the glacier that is nowadays the source of the Piave river, and by

its side branches that have deeply sculpted the hill slopes.

The land areas within the DOCG zone are very diverse, geologically-speaking. The diversity of the soils, exposure, gradients, altitudes and slope lengths all create perceptible sensory nuances in the wines. In fact complexity is one of the characteristics of Conegliano Valdobbiadene, making the wines different from one municipal area to next. The Rive group of wines was specifically created to promote this diversity. Rive sparkling wines are made from the grapes grown exclusively in a particular municipality or village of Conegliano Valdobbiadene.

VINEYARD TREASURE. Conegliano Valdobbiadene is made from a number of local grape varieties. The most important is Glera; hardy and vigorous with hazelnut-coloured shoots and rather large, long, loose, winged bunches of beautiful golden-yellow grapes that nestle in the bright green of the large leaves. The Glera grape variety forms the basis of Conegliano Valdobbiadene wine, but a small percentage of Verdiso, Perera and Bianchetta – considered minor varieties – can also be used, as can Pinot and Chardonnay.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

IL METODO CONEGLIANO VALDOBBIADENE

DAL 1876 LA TRADIZIONE E LA SCIENZA DEL PROSECCO

SUPERIORE. Il Conegliano Valdobbiadene nasce da una tradizione antica che si è trasformata ed adattata nei secoli, grazie all'evoluzione delle conoscenze tecniche ed alla sensibilità verso la cultura del gusto e del bere raffinato e conviviale.

UNA FORTE IDENTITÀ. Oggi il Conegliano Valdobbiadene ha una vera "carta di identità" che lo segue in tutto il suo percorso dal vigneto alla bottiglia:

- **Le uve:** devono provenire da vigneti dell'area delimitata per legge, iscritti all'Albo della Camera di Commercio, in cui sono riportati tutti i dati catastali che li identificano.
- **Le varietà:** sono ammesse solo le uve di Glera per un minimo dell'85% e delle varietà locali Verdiso, Perera, Bianchetta o Glera Lunga e, per lo spumante, delle internazionali Pinot e Chardonnay per un massimo del 15%.
- **La vinificazione:** deve essere eseguita secondo le norme previste dal Disciplinare e può avvenire solo all'interno dei comuni della zona DOCG. Per il Cartizze la vinificazione può avvenire solo all'interno del comune di Valdobbiadene.
- **L'imbottigliamento e la spumantizzazione:** possono essere eseguiti solo nelle cantine della provincia di Treviso.
- **Il controllo:** avviene in ogni fase della produzione, dal vigneto alla bottiglia, grazie a diversi enti. Valoritalia, Consorzio di Tutela e Camera di Commercio seguono e garantiscono tutto il percorso del vino. Al termine delle verifiche, a ogni bottiglia viene apposto il contrassegno di Stato con un numero progressivo, che la rende unica.
- **La commercializzazione:** prima dell'imbottigliamento, ogni partita di vino deve superare l'esame organolettico eseguito dalle commissioni di enologi della Camera di Commercio.

LE GRANDI IDEE DIVENTANO "METODO". Due momenti importanti del percorso sono rappresentati dalla vinificazione e dalla spumantizzazione. Messo a punto presso la Scuola Enologica di Conegliano, il metodo Conegliano Valdobbiadene conferisce caratteristiche uniche a questo vino. Dopo la vendemmia, l'uva, raccolta a mano nei singoli vigneti, è portata in cantina per dare avvio alle lavorazioni.

La prima è la **pressatura**, condotta utilizzando macchine sofisticate, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore, che proviene dal cuore dell'acino.

Il Disciplinare prevede che da 100 chilogrammi di uva si possano ottenere al massimo 70 litri di vino. Dalle vinacce ancora umide si ottiene poi, per distillazione, una grappa leggera e profumata.

Dopo la pressatura ha luogo la **decantazione**. Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo (5-10° C) in vasche d'acciaio.

Trascorse circa 10-12 ore, la parte limpida del mosto è separata dal deposito e avviata alla fermentazione.

La **vinificazione** avviene grazie ai fermenti naturali che, aggiunti al mosto, provocano la fermentazione alcolica. Si compie in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 18-20 gradi e si protrae per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione si ottiene il vino base.

La presa di spuma avviene quando il vino-base si è illimpidito. Le diverse partite presenti in cantina, dopo un attento assaggio, sono assemblate: i vini che fino a questo momento sono stati tenuti distinti per provenienza, epoca di vendemmia e caratteristiche organolettiche, sono riuniti in proporzioni precise.

La spumantizzazione avviene con metodo italiano, grazie all'utilizzo di grandi recipienti a tenuta di pressione, le autoclavi, dove il vino viene introdotto assieme a zucchero e lieviti. Questa tecnica permette di preservare gli aromi varietali dell'uva, che si traducono in un vino fruttato e floreale. Con il metodo italiano, durante la rifermentazione i lieviti utilizzano lo zucchero per produrre CO₂, ovvero le bollicine setose che caratterizzano il Conegliano Valdobbiadene.

La spumantizzazione dura almeno 30 giorni. Il metodo italiano si differenzia per tecnica dal metodo classico perché prevede la rifermentazione in autoclave, mentre per quello classico avviene in bottiglia per mesi o addirittura anni. Entrambi tuttavia si basano sullo stesso principio, ovvero la trasformazione dello zucchero in anidride carbonica, grazie al lavoro dei lieviti.

Al termine della spumantizzazione avviene l'**imbottigliamento** e, dopo 30-40 giorni, il vino è pronto per essere immesso sul mercato.

SPUMANTE, FRIZZANTE E TRANQUILLO. Il Conegliano Valdobbiadene si riconosce per la sua eleganza vitale, il colore paglierino leggero, la moderata corposità, l'esclusivo profumo fruttato e floreale. È prodotto nelle tipologie Spumante, Frizzante e Tranquillo.

La versione simbolo è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, ha inaugurato un nuovo modo di bere. Merito delle sue caratteristiche intrinseche, che lo rendono piacevole e versatile, e di una tradizione che, pur adeguandosi ai cambiamenti avvenuti, è riuscita a conservare nel tempo un'identità precisa.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE.

Lo **Spumante** esprime pienamente il suo carattere agile ed energetico ed è prodotto in tre versioni, il Brut, l'Extra Dry e il Dry, che si distinguono per il residuo zuccherino.

Brut. È la versione più moderna che incontra il gusto internazionale.

Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, che si accompagnano ad una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa.

Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato.

Si apprezza servito a 6-8° C, su antipasti di pesce e verdure anche elaborate, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto. Il residuo zuccherino va da 0 a 12 g/l.



Extra dry. È la versione tradizionale, che 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 d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace. Ottimo come aperitivo, è ideale, servito a 6-8° C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame. Il residuo zuccherino va da 12 a 17 g/l.

Dry. È la versione meno diffusa, 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 a 6-8° C. È la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti. Il residuo zuccherino va da 17 a 32 g/l.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO FRIZZANTE.

È la versione più informale e immediata. Nella tipologia a rifermentazione in bottiglia (sur lie) è l'autentico ambasciatore della tradizione del vignaiolo, un vino essenziale, asciutto, digeribile e leggero. Con questo metodo, infatti, venivano un tempo ottenute le bollicine e molti produttori ne stanno recuperando la tradizione. Nella maggior parte dei casi, tuttavia, il Frizzante è ottenuto con metodo italiano. Il colore è il caratteristico paglierino, al naso l'aroma è ricco di sentori floreali e fruttati, al palato presenta una grande freschezza. Va servito a 8° C ed è ideale come aperitivo, su antipasti o primi non troppo elaborati.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO TRANQUILLO.

È la versione meno conosciuta. 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. Va servito a 8-10° C su antipasti di mare e di terra.

THE CONEGLIANO VALDOBBIADENE METHOD

PROSECCO SUPERIORE: TRADITION AND SCIENCE, SINCE 1876. Conegliano Valdobbiadene wine is the fruit of an ancient tradition transformed and adapted over the centuries, the result not only of the evolution of technical knowledge but also of an increased awareness of excellence and a new culture of sophisticated, convivial wine enjoyment.

A STRONG IDENTITY. Today, Conegliano Valdobbiadene has its very own "identity card" which it carries throughout its journey from vineyard to bottle:

- **Grapes:** they must be grown in vineyards within the legally-defined production zone. The vineyards themselves must be those on the Chamber of Commerce's land register which gives full cadastral information for each vineyard.
- **Varieties:** minimum 85% Glera grapes, plus maximum 15% Verdiso, Perera,



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Bianchetta or Glera Lunga grapes. In the case of sparkling wine production, the international varieties Pinot and Chardonnay can also be used, to a maximum of 15%.

- **Vinification:** must be performed in accordance with DOCG regulations and only within the municipalities inside the DOCG boundary area. Cartizze may be vinified only within the boundaries of the Valdobbiadene municipality.
- **Bottling and the sparkling winemaking process:** can be carried out only in the wineries of the province of Treviso.
- **Quality control:** performed by a number of organisations at every stage of the production process, from the vineyard to the bottle. Valorialia, the Consorzio di Tutela (the producers' association) and the chamber of commerce inspect and guarantee the wine's entire production process. At the end of inspections, an official State-issued bottle seal with a unique identification number is attached to every bottle.
- **Marketing:** before bottling, every batch of wine has to pass a sensory exam carried out by the chamber of commerce oenology committee



dodici | twelve



GREAT IDEAS BECOME A "METHOD". Base and sparkling winemaking are two important stages of the method. Fine-tuned at the Scuola Enologica di Conegliano, the Conegliano Valdobbiadene method confers unique characteristics to the wine.

The grapes are hand-picked in each vineyard and then taken to the winery to begin the initial steps of the process.

The first is **pressing**, performed using sophisticated machinery which presses the grapes gently, so extracting only the very best part of the grape must, which comes from the heart of the fruit.

According to DOCG regulations, no more than 70 litres of wine may be obtained from 100 kilos of grapes. The remaining moist pomace is used to distil a light, fragrant grappa.

After pressing, **racking** takes place. The cloudy must is left to settle at a low temperature (5-10° C) in steel tanks. After around 10-12 hours, the clear part of the must is separated from the sediment and transferred to begin fermentation.

Vinification occurs thanks to natural yeasts which, when added to the must, trigger alcoholic fermentation. The must ferments in steel vats at a constant temperature of 18-20° C for 15-20 days. At the end of the vinification process the base wine is obtained.

The sparkling winemaking process starts when the base wine becomes clear. After careful tasting, the different batches in the winery are assembled. The wines that had been kept separate according to their area of origin, time of harvest and sensory profile are now united in precise proportions.

Sparkling wine is made by the Italian method which involves the use of autoclaves – large, sealed pressure tanks – into which the wine is pumped together with sugar and yeasts. This particular technique preserves the aroma of the grape itself, thus creating a fruity, floral wine. Under the Italian method, during the second fermentation the yeasts utilise the sugar to produce CO₂, i.e. the silky bubbles so characteristic of Conegliano Valdobbiadene. This way of making sparkling wine takes at least 30 days. The difference in technique between the Italian and the traditional (or champagne) methods is that, in the

former, second fermentation takes place in sealed tanks whereas, in the latter, it takes place in the bottle and requires a period of months or even years. Both methods, however, are based on the same principle: the transformation of sugar into carbon dioxide through the use of yeasts. At the end of this process of sparkling wine-making, the wine is **bottled** and, after 30-40 days, is ready to be released to the market.

SPARKLING, SEMI-SPARKLING AND STILL. Conegliano Valdobbiadene is known for its lively elegance, pale-straw colour, light body and its unique, fruity/floral nose. It is made in sparkling, semi-sparkling and still versions.

The flagship version is the sparkling (spumante) wine, whose sophisticated, informal personality ushered in a new style of drinking. It has successfully maintained its unique identity over the years thanks to its natural characteristics, which make it so pleasant for any occasion, and the fact that it has a strong tradition which nonetheless proved itself capable of adapting to change.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE. This sparkling wine displays a vibrant character. Three versions are made: Brut, Extra Dry and Dry, which are distinguished by the quantity of residual sugar in each.

Brut. This is the most modern version of the Prosecco wines, the one that best suits international taste. It has a rich nose of citrus and vegetal notes and an attractive hint of crusty bread, plus a highly attractive, vibrant palate. The delicate bead ensures a lingering taste and a clean mouthfeel. It is best served at 6-8° C, with simple or elaborate fish or vegetable starters, seafood first courses and baked fish dishes, or, as is the custom in the production zone, enjoyed throughout the meal. Residual sugar: 0 to 12 g/l.

Extra dry. This is the traditional version, which combines various flavours with the bubbles' elating, zesty flavour. A bright straw colour to which the bead adds extra sparkle. This fresh, elegant wine has a rich, fruity nose of apple and pear,

with a hint of citrus fruit that fades into a floral undertone.

The wine has a smooth mouthfeel to which a lively acid content gives the right touch of dryness. Great as an aperitif, it is ideal served at 6°- 8°C with vegetable soups or seafood, pasta dishes with delicate meat sauces, fresh cheeses and white meat, especially poultry.

Residual sugar: 12 to 17 g/l

Dry. This is the least widespread version of the Prosecco wines and sets off the grape's floral/fruity qualities to best effect. Pale straw-yellow appearance with a subtle fruity nose full of citrus fruit, white peach and green apple tones. The palate is flavour-packed, fresh and smooth with an elegant medium-dry mouthfeel. Best served at 6-8° C. Dry Prosecco is the best suited to more unusual pairings, such as with petit fours or hot, spicy food. Residual sugar: 17 to 32 g/l.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG SEMI-SPARKLING PROSECCO is the most informal, easy-drinking wine. It is simple, dry and light. The version that undergoes second fermentation in the bottle (prise de mousse) is the true ambassador of the winemaking tradition. In fact, in the past bubbles were obtained using this method and nowadays many producers are reviving this tradition.

In most cases, however, the semi-sparkling is made according to the Italian method. It has the characteristic straw colour. The nose is heavy with fruit and flowers, while the palate is outstandingly fresh. It is best served at 8° C and is ideal as an aperitif, with starters or simple first courses.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG STILL PROSECCO is the least well-known version. It is obtained from the most densely-planted, low-yield vineyards, where the grapes are picked when very ripe. It has a delicate straw-yellow colour, with a nose of apple, pear, almond and multifloral honey. It is best served at 8°- 10°C with seafood, meat, and vegetable starters.



I CRU

IL SUPERIORE DI CARTIZZE. È il cru della denominazione ed è rappresentato da una piccola area di 106 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di S. Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene.

Nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce ed un terreno assai vario, con morene, arenarie ed argille, che consentono un drenaggio veloce delle piogge e, nel contempo, una costante riserva d'acqua, che permette alle viti di svilupparsi in modo equilibrato.

Il "Cartizze" è uno spumante sontuoso. Già il colore rimanda ad una maggiore intensità, che si manifesta con una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, alla rosa, con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto.

Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, alla quale il sottile perlage conferisce vigore al gusto.

Nella sua interpretazione classica, il Dry, presenta un residuo zuccherino fino a 32 gr/l, si abbina a dolci della tradizione, pasta frolla, crostate di frutta e focacce. Va servito a 6-8° C.

LE RIVE. È prodotto esclusivamente nella versione spumante, rappresenta l'essenza del territorio. Il Rive, infatti, è prodotto esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che un territorio conferisce a quel vino. Il Rive permette, quindi, di conoscere a fondo le mille espressioni del Conegliano Valdobbiadene. Il termine "Rive" sta ad indicare, nella parlata locale, i vigneti posti in terreni scoscesi, ed ha lo scopo di mettere in luce la vocazione e le molte differenze che esprimono le diverse località della Denominazione.

Il "Rive" la produzione è ridotta a 130 quintali per ettaro, con l'obbligo della raccolta manuale delle uve e dell'indicazione del millesimo.

Nel territorio di Conegliano Valdobbiadene sono presenti 43 Rive che indicano altrettante espressioni territoriali.

COME DEGUSTARE IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE. Questo vino dà il meglio di sé nell'anno successivo alla vendemmia e mantiene intatte le proprie caratteristiche organolettiche per almeno un anno dopo l'imbottigliamento. Per apprezzarne al massimo la qualità, quindi, è meglio evitare di conservarlo troppo a lungo. Le bottiglie vanno mantenute coricate, in ambiente fresco e asciutto, lontane da luce e fonti di calore. Per il servizio è consigliabile utilizzare il calice Prosecco, realizzato appositamente per questo vino e disponibile nelle migliori enoteche e nei negozi specializzati. In alternativa, si può usare un calice a tulipano piuttosto ampio. Sconsigliate sono invece la flûte o la coppa.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

CRU WINES

SUPERIORE DI CARTIZZE is the cru of the DOCG: a small area of 106 hectares of vineyard, in the steep hills among S. Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the municipality of Valdobbiadene. This cru zone is the result of a perfect combination of a mild macroclimate and very varied soils - including moraine, sandstone and clay - which ensure rainwater drains away quickly and, at the same time, create a constant water reserve, allowing the vines to grow and develop in a balanced way. Cartizze is a sumptuous sparkling wine. The intensity of its colour signals the complexity of the multilayered, inviting perfumes that are to follow: from apple to pear, apricot to citrus fruit and rose, with a pleasant note of glazed almond on the finish. The flavour is pleasantly rounded, with a soft sapidity and its delicate bead enhances the flavour. The classic Dry has a residual sugar content of up to 32 gr/l. It goes well with traditional desserts, such as pastries, fruit flans and focaccia (flat bread). It is best served at 6-8° C.



RIVE. Rive is made only as sparkling wine which embodies the true soul of the zone. In fact, Rive is made exclusively from grapes grown in a particular municipality or in the villages of the municipality, thus putting the focus on the characteristics that a terroir transfers to this wine. Rive enables you to discover the many different nuances of the Conegliano Valdobbiadene zone. In the local dialect, the term "Rive" indicates the vineyards planted on steep land, and so it highlights the different qualities and the general diversity found across the area. Rive production is limited to 13.000 kg per hectare. Other obligations include manual harvesting and the indication of the vintage. There are 43 Rive in Conegliano Valdobbiadene, each displaying qualities that are unique to their small production area.

HOW TO ENJOY CONEGLIANO VALDOBBIADENE. This wine gives its best the year after the harvest and it maintains its fine sensory profile for at least a year after bottling. However, to fully appreciate its quality, the wine should not be stored for too long. The bottles should be kept corked, in a cool, dry, dark place away from sources of heat. It is best served in a Prosecco glass, which was designed especially for this wine and is available from the best wine-shops and specialist shops. Alternatively, a rather large tulip glass can be used. The use of flutes or champagne saucers is not recommended.





GUSTO E BELLEZZA SI INCONTRANO

PAESAGGIO, BUONA TAVOLA E DEGUSTAZIONE. Il territorio di Conegliano Valdobbiadene offre un paesaggio nel quale si fondono bellezze della natura e dell'architettura.

Le pendici dei vigneti caratterizzano il territorio dove l'antropizzazione, rispettosa dell'ambiente, ha conferito un fascino particolare. Castelli, pievi, abbazie e residenze di campagna creano un paesaggio affascinante. Si tratta di un'oasi naturale facilmente raggiungibile: in auto con l'autostrada A27 Venezia-Belluno, uscita di Conegliano; in treno con la linea Venezia-Udine, con arrivo alla stazione di Conegliano; in aereo, con scalo all'aeroporto Marco Polo di Venezia o all'aeroporto Canova di Treviso.

IL FASCINO DELLA STRADA DEL VINO. Un ideale filo rosso unisce le città di Conegliano e Valdobbiadene: la Strada del Vino, che si snoda lungo le colline e collega i luoghi più caratteristici ed importanti per la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Il percorso fu ideato già nel 1938 dal professor Italo Cosmo e realizzato nel 1966, grazie all'impegno di studiosi come Giuseppe Schiratti, per far conoscere ai visitatori la bontà dei prodotti di queste terre e la bellezza di un lembo incontaminato di Veneto.

Conosciuta inizialmente come Strada del Prosecco, dal 2002 ha assunto il nome di Strada del Prosecco e Vini Colli Conegliano Valdobbiadene. (www.coneglianovaldobbiadene.it)

EQUILIBRI DI GUSTO. Da alcuni considerata povera, perché basata su poche materie prime locali, la cucina del territorio è in realtà una tradizione valorizzata con cura, capace di reinterpretarsi senza cadere nelle mode del momento.

La cucina di Conegliano Valdobbiadene affonda le radici nell'epoca in cui gli abitanti delle colline, prima ancora che di pastorizia, vivevano di caccia e dei frutti spontanei del bosco.

La selvaggina è cucinata da sempre allo spiedo, arrosto o in umido, accompagnata da polenta. Ad arricchire le tavole dell'autunno e dell'inverno è l'ampia offerta di funghi di bosco.

Hanno grande importanza anche le castagne, usate per farcire le oche nelle feste di fine anno e per ottenere creme e zuppe di grande interesse gastronomico. In primavera la cucina si rinnova attingendo alle erbe spontanee di prato e di bosco, trasformate in minestre e risotti, vanto della cucina trevigiana, e in delicati tortelli. Molti formaggi dai nomi particolari, come Bastardo, Morlacco e Inbriago sono protagonisti di una "cucina di casa", dai sapori e dagli abbinamenti inattesi.

Anche chi ama il pesce potrà degustare il Prosecco accompagnandolo con specialità dell'alto Adriatico alla brace o al forno, spiedini di scampi e molluschi della vicina penisola istriana.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

WHERE FLAVOUR AND BEAUTY MEET

SCENERY, FINE FOOD AND WINE ENJOYMENT. *The beauty of nature and architecture blend to create uniquely beautiful scenery in Conegliano Valdobbiadene.*

The vineyard slopes give a characteristic look to a land where its inhabitants have always had high respect for their environment, imbuing it with a particular charm. Castles, parish churches, abbeys and country houses create an enchanting landscape. This natural oasis is easily reached by car on the A27 Venice-Udine motorway, Conegliano exit; by train on the Venice-Udine line, Conegliano train station; by plane with flights to Marco Polo airport in Venice or to Canova di Treviso airport

THE DELIGHT OF THE WINE ROUTE. *Conegliano and Valdobbiadene are ideally linked by the Wine Route, which winds along the hills and connects the most characteristic and important places of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore production. Professor Italo Cosmo first thought of it in 1938 and it was completed in 1966, thanks to the work of experts like Giuseppe Schiratti. The wine route allows visitors to discover the many excellent local products and the beauty of an unspoilt corner of the Veneto. Although it was initially known as the Prosecco Route, in 2002 it was renamed the Prosecco and Wines of the Conegliano Valdobbiadene Hills Route. (www.coneglianovaldobbiadene.it)*

BALANCED FLAVOURS. *Some think the local cuisine is rather humble because it is based on a few, select local ingredients. On the contrary, it actually embodies a well-respected, highly valued tradition that is capable of reinventing itself without falling into the trap of pandering to passing food fads. Conegliano Valdobbiadene's cuisine is deeply rooted in the period before livestock farming, when the inhabitants of the hills survived by hunting and by eating the seasonal produce found in the woods. Game is always spit roasted, roasted or stewed and accompanied by polenta. A full variety of woodland mushrooms enriches the dinner table in autumn and winter.*

Chestnuts hold an important place in the local cuisine. They are used to make goose stuffing for end-of-year feasts and to make delicious soups.

In spring the cuisine acquires fresh flavours through the use of wild herbs and leaf vegetables gathered in meadows and woods and made into soups and risottos (the pride of the cooking of Treviso) or delicate tortelli (stuffed pasta). Many cheeses have unusual names such as Bastardo, Morlacco and Inbriago. These cheeses feature prominently in home cooking and produce unexpected flavour combinations.

Fish lovers will also be able to enjoy Prosecco paired with char-grilled or roasted specialities from the upper Adriatic, and Norway lobster or shellfish kebabs from the nearby Istrian peninsula.



IL CONSORZIO DI TUTELA

I VALORI DELLA MARCA. Nel 1962 un gruppo di 11 produttori, in rappresentanza delle principali cooperative di viticoltori e delle grandi case spumantistiche, costituirono il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, proponendo un disciplinare di produzione. 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 unica zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze. Oggi il Consorzio di Tutela riunisce la quasi totalità dei produttori del territorio.

Il Consorzio è un Ente privato d'interesse pubblico e raggruppa tutte le categorie di produttori: i viticoltori, i vinificatori, gli imbottiglieri. Tramite le sue strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, **svolge un importante lavoro per migliorare la tecnica in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione.**

Il Consorzio segue tutte le fasi di produzione in vigneto, dall'impianto alla potatura fino alla scelta dell'epoca di vendemmia, così come in cantina, dove monitora le pratiche di vinificazione.

Oltre a promuovere lo sviluppo delle tecniche viticole ed enologiche, il lavoro del Consorzio è volto a garantire e migliorare la qualità del Conegliano Valdobbiadene e a far conoscere e tutelare la sua immagine in Italia e all'estero. L'attività di controllo della denominazione, svolta dal Consorzio, dal 2009 è eseguita da Valoritalia, società riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per il controllo della qualità e della tracciabilità del prodotto. Parallelamente al riconoscimento della DOCG, il Consorzio ha avviato un importante percorso di analisi e sviluppo dei valori della Marca Conegliano Valdobbiadene. Sono valori che sostengono tutti i Produttori per orientare la propria 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 Grande Vino.

THE PRODUCERS' ASSOCIATION

BRAND VALUES. In 1962 a group of 11 producers representing the wine-makers cooperatives and the great sparkling wine houses created the Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene (Conegliano Valdobbiadene producers' association) and laid down a set of production rules. Seven years later, on the 2 April 1969, their efforts were rewarded by the Ministry of Agriculture's recognition of Conegliano and Valdobbiadene as the only DOC production zone of Prosecco and Superiore di Cartizze. Today, the producers' association gathers nearly all the local producers under its umbrella.

The association is a private body of public relevance which groups together all the categories of producers: vine growers, winemakers and wine bottlers. Through its technical resources and its collaboration with research institutes, **it works to advance vineyard and cellar techniques. It also provides technical assistance and training services.**

The association oversees all the production stages in the vineyard, from planting to pruning, to choosing the right moment for harvesting the grapes. The same applies to the cellar, where it monitors the vinification process.

As well as promoting viticulture and oenology development, the association's work is dedicated to guaranteeing and improving the quality of Conegliano Valdobbiadene, and to publicising and protecting its image in Italy and abroad. DOCG quality control changed hands in 2009, from the association itself to Valoritalia, a company officially approved the Ministry for Agriculture, Food and Forests. Valoritalia is in charge of quality controls and product traceability. When it was given DOCG status, the association launched a major programme of analyses and development of the Conegliano Valdobbiadene brand values. These values encourage the producers to focus their attention on developing the zone and on environmental sustainability, on promoting history as an inspiration for creating the future. They are also committed to preserving the superior quality of this great wine over time.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

VINO IN VILLA

L'ARTE DEL VINO E DEL TERRITORIO. Vino in Villa è il più importante appuntamento annuale dedicato al Conegliano Valdobbiadene. Si tiene il terzo week end di maggio nel cuore dell'area di produzione presso lo splendido Castello di S. Salvatore di Susegana, risalente al XIII secolo. L'evento nasce dalla volontà del Consorzio di Tutela di far conoscere il territorio ai giornalisti, agli operatori del settore ed ai consumatori. Durante la manifestazione, circa cento produttori presentano personalmente al pubblico i vini dell'ultima vendemmia e il programma prevede seminari, incontri con gli esperti, degustazioni di approfondimento. Vino in Villa è anche l'occasione ideale per scoprire le molte opportunità turistiche dell'area: il suggestivo ambiente naturale si sposa con l'opera dell'uomo, che nei secoli lo ha impreziosito attraverso l'architettura, l'arte figurativa, la musica e la poesia.

Oltre a Vino in Villa, **il territorio di Conegliano Valdobbiadene ospita, nel corso dell'anno, numerosi eventi gastronomici e turistici.**

Il primo la Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, manifestazione che, da marzo a giugno, racchiude mostre del vino sui colli del Conegliano Valdobbiadene. In primavera si tiene anche la rassegna dedicata agli asparagi bianchi Igp.

Per gli appassionati delle bollicine, nel mese di settembre si tiene a Valdobbiadene presso Villa dei Cedri il Forum Spumanti d'Italia.

Il percorso alla scoperta della gastronomia locale prosegue in autunno con le iniziative dedicate ai funghi, le castagne e il radicchio rosso tardivo di Treviso ed il variegato di Castelfranco.

Ogni anno si svolgono poi diverse manifestazioni ciclistiche, che prevedono percorsi che si snodano nello splendido paesaggio collinare ricamato dai vigneti.

Per gli amanti delle auto d'epoca si tiene la Cento Miglia sulla Strada del Prosecco e dei Vini Colli Conegliano Valdobbiadene, manifestazione che propone un tour alla scoperta delle colline e delle sue bellezze.

VINO IN VILLA

THE WINE ART AND THE LOCAL AREA. *Vino in Villa* is the most important annual event for Conegliano Valdobbiadene. It is held on the third weekend in May in the heart of the production area, near the magnificent, 13th-century castle of Santo Salvatore di Susegana. The event was initiated as a result of the producers' association efforts to encourage journalists, trade professionals and consumers to come and see the zone for themselves. At *Vino in Villa*, around one hundred producers personally present the last harvest's wines to the public. The programme includes seminars, meetings with the experts and tutored wine tasting sessions. *Vino in Villa* is also the perfect occasion to discover the many tourism opportunities in the area: the striking natural setting blends harmoniously the creations humankind has added across the centuries: architecture, figurative art, music and poetry. As well as *Vino in Villa*, **the Conegliano Valdobbiadene zone hosts numerous gastronomic and tourism events during the year.** The changing seasons are marked by events which highlight the excellence of local specialities. The first event of the year is *Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG*, which starts in March and includes the various wine festivals that are held in the hills of Conegliano Valdobbiadene through to June. Springtime also brings a celebration of the local PGI white asparagus. Bubbly fans enjoy the *Sparkling Wine Forum of Italy* held in September in Valdobbiadene, near *Villa dei Cedri*. This voyage of discovery of local produce continues into autumn with events centred around mushrooms, chestnuts and two more outstanding PGI vegetables, *Radicchio Rosso Tardivo of Treviso* and *Radicchio Variegato of Castelfranco*. Every year, different cycling events are held, which follow planned routes that wind through the splendid hilly scenery embroidered with vineyards. For vintage car lovers, the *Hundred Miles* event is held on the *Prosecco and Wines of the Conegliano Valdobbiadene Hills Route*. This event offers a journey of discovery down Italy's oldest wine route to enjoy the gentle hills of Conegliano Valdobbiadene, its vineyards and villages.



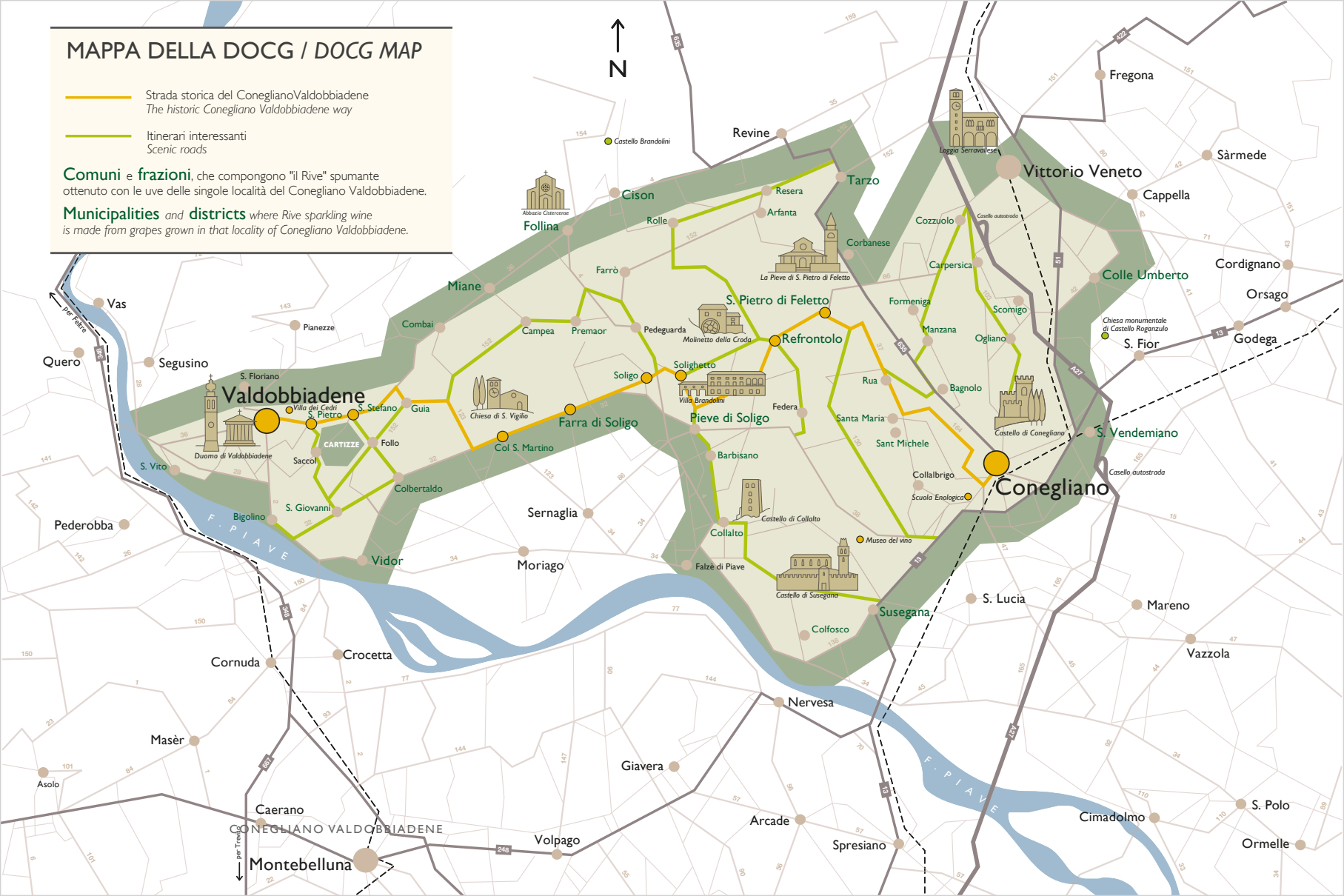
MAPPA DELLA DOCG / DOCG MAP

Strada storica del ConeglianoValdobbiadene
The historic Conegliano Valdobbiadene way

Itinerari interessanti
Scenic roads

Comuni e frazioni che compongono "Il Rive" spumante
ottenuto con le uve delle singole località del Conegliano Valdobbiadene.

Municipalities and districts where Rive sparkling wine
is made from grapes grown in that locality of Conegliano Valdobbiadene.



**CONSORZIO PER LA TUTELA
CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

Piazza Libertà 7, Villa Brandolini
Solighetto, 31053 Pieve di Soligo (TV)
Tel +39 0438 83028
Fax +39 0438 842700
info@prosecco.it
www.prosecco.it

**STRADA DEL PROSECCO
EVINI DEI COLLI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

Villa dei Cedri, Via Piva 89
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel / Fax +39 0423 974019
info@coneglianovaldobbiadene.it
www.coneglianovaldobbiadene.it

ENOTECA REGIONALE VENETA

Via Dalmasso 12
31015 Conegliano (TV)
Tel +39 345 3775041

**COMITATO PROVINCIALE
UNPLI TREVISO**

Piazza Squillace 4
31030 Combai Miane (TV)
Tel +39 0438 893385
Fax +39 0438 899768
segreteria@unpliveneto.it
www.unpliveneto.it

ALTAMARCA ASSOCIAZIONE

Villa dei Cedri, Via Piva, 89
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 972372
Fax +39 0423 975510
altamarca@altamarca.it
www.altamarca.it

**FORUM NAZIONALE
SPUMANTE D'ITALIA**

Villa dei Cedri, Via Piva 89
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel +39 0423 971999
Fax +39 0423 571843
segreteria@forumspumantitalia.it
www.forumspumantitalia.it

**CONSORZIO DI PROMOZIONE
TURISTICA MARCA TREVISO**

Via Venier 55
31100 Treviso
Tel +39 0422 541052
Fax +39 0422 591195
info@marcatreviso.it
www.marcatreviso.it

**UFFICIO I.A.T. INFORMAZIONE
E ACCOGLIENZA TURISTICA**

Palazzo Scotti, Via S. Andrea, 3
31100 Treviso
Tel +39 0422 547632
iattreviso@provincia.treviso.it

REALIZZATO DA / PUBLISHED BY

Consorzio Tutela del Conegliano
Valdobbiadene

TESTI / TEXT

Giancarlo Vettorello, Silvia Baratta

FOTOGRAFIE / PHOTO

Fausto Trevisan, Francesco Galifi,
Ennio Ciacca, Roberta Demin

DESIGN

RobilantAssociati



FEASR

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE DEL VENETO



La riproduzione anche parziale di testi
e immagini è consentita previa autorizzazione
del Consorzio di Tutela.

*No text or images may be reproduced without
the prior consent of the Consorzio di Tutela
producers' association.*

Iniziativa finanziata dal Programma
di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione:
Consorzio Tutela Prosecco Conegliano Valdobbiadene
Autorità di gestione: Regione del Veneto,
Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

CONSORZIO TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Piazza Libertà 7, Villa Brandolini

Solighetto, 31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel +39 0438 83028 / Fax +39 0438 842700

info@prosecco.it - www.prosecco.it