

# PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Dalle colline di Valdobbiadene, si ottiene da tempi antichissimi un'uva prosecco dal grappolo spargolo, con acini piccoli e dorati, di ottima qualità, molto ricercata e ambita. Il vino che si ottiene, per il grande equilibrio di corpo e aroma, si presta molto bene alla rifermentazione in grandi recipienti. Si ottiene così uno spumante raffinato, dalla spuma sottile e persistente, e dal colore paglierino. L'elegante bouquet floreale ricorda l'acacia ed i fiori campestri. Il gusto è armonico, asciutto e giustamente sapido. La modesta pressione, la giusta alcolicità, lo rendono adatto come aperitivo oppure a tutto pasto specialmente con portate non impegnative, piatti leggeri o a base di pesce.

Va bevuto giovane, alla temperatura di 6/8° C.

*Since ancient times Prosecco grapes have been successfully grown on Valdobbiadene hills aiming to obtain an excellent quality and very well balanced wine, with great scents and a full body. The produce thus obtained is perfect for large vats refermentation, through which we obtain a fragrant, light yet persistent sparkling wine with a straw-yellow colour and an elegant floral bouquet, with scents recalling those of acacia and field flowers. Its taste is dry and harmonic at the same time. It is delicious as an aperitif or with light dishes based on fish. At best when drunk young, at the temperature of 6/8° C.*



*Brut*  
**Aneri**

PROSECCO  
di  
Valdobbiadene  
SUPERIORE  
D.O.C.G.

5

Aneri

# PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

## DATI TECNICI / TECHNICAL CARD

NOME / NAME:  
Prosecco Aneri  
di Valdobbiadene - Conegliano

DENOMINAZIONE /  
DENOMINATION:  
D.O.C.G. /  
Denomination of Controlled  
and Guaranteed Origin

TIPOLOGIA / TYPE:  
Bianco - Spumante /  
White Spumante

UVE / GRAPES:  
Prosecco

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:  
Pressatura soffice e spumantizza-  
zione con rifermentazione in  
grandi recipienti /  
*Soft pressing, fermentation in  
large vats*

AFFINAMENTO / REFINING:  
Sei mesi in grandi recipienti di  
acciaio, successivo affinamento  
in bottiglia per circa sei mesi /  
*Six months in large steel vats  
then in the bottle for another six  
months*

## DATI ANALITICI / PARAMETERS

ALCOOL / ALCOHOL:  
11% Vol.

VOLUME / VOLUME:  
75 cl.

1

## AZIENDA AGRICOLA EDEN

Questi antichi territori appartengono dal tredicesimo secolo alla casata dei conti di Collalto e tali rimasero fino alla prima metà del XX secolo. Lazienda, di circa 50 ettari di cui 17 a vigneto, giace su un terreno in buona parte costituito da argille recenti adagiate su marne di origine glaciale. Le rigogliose viti di prosecco ne ricoprono le esposizioni a sud, mentre la restante parte è costituita da pascoli e da boschi centenari di querce. La coltivazione del prosecco viene attuata con metodi affinati dalla tradizione, per ottenere un prodotto dai profumi delicati e il gusto armonico che ricordi l'Eden da cui origina.

## EDEN VINE FARM

*These ancient territories have been a property of Collalto Counts from the thirteenth century up to the first half of the twentieth century. The landscape consist of a downstream of woods and pastures where since ancient times only the best sunny zones were cultivated with vines. The farm extends for about 50 hectares, 17 of which are cultivated. Here the soil is mostly made of clay which lays on marnes from the ice age. The south side of the farm is covered with prosecco vines and the rest is made of pastures and centennial oak woods. Prosecco vines cultivation still follows tried and tested methods, in order to get a product with harmonic and delicate scents which brings your memories back to Eden, from which it originates.*

3

## AZIENDA AGRICOLA BARRO

A ridosso del castello di Conegliano, l'azienda sorge in una zona collinosa erta e ripida, coltivata a terrazze. La coltivazione è compatibile e rispettosa dell'ambiente e del consumatore e il prodotto che se ne ricava ha aromi e sapori che si mescolano in un bouquet che ricorda l'acacia e i fiori di campo.

## BARRO VINE FARM

*This vine farm sits next to Conegliano Castle in a steep area with cultivated terraces. Here cultivation is made in respect of the land and the people. This results in a product with aromas and flavors that mix up in a bouquet that recalls the scents of acacia and field flowers.*

5

## AZIENDA AGRICOLA TIEPOLO

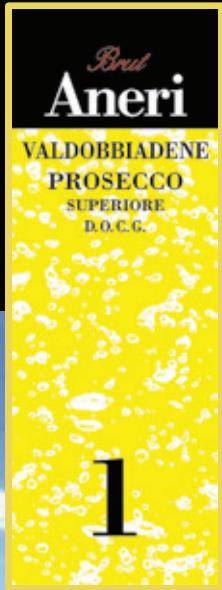
Spumante profumato, ammaliante che prelude a qualcosa di speciale; adatto sia come aperitivo, sia per accompagnare un pasto intero, il prosecco n.5 ha un gusto armonico e secco, che lo rende intenso e unico.

## TIEPOLO VINE FARM

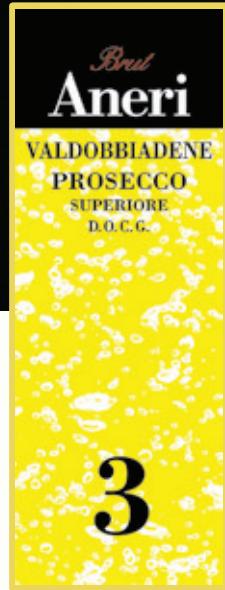
*This enchanted and fragrant spumante wine preludes to something special; excellent either as an aperitif or ideal accompaniment for a fish meal, our Prosecco #5 is intense and unique with an harmonic and dry taste.*



Aneri

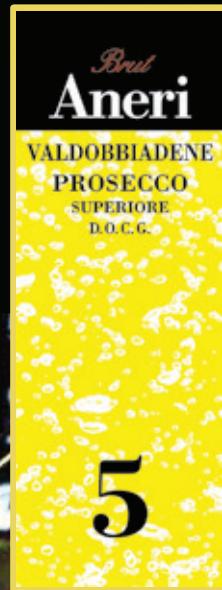


AZIENDA AGRICOLA  
EDEN  
Susegana (TV)



AZIENDA AGRICOLA  
BARRO

Conegliano Veneto (TV)



AZIENDA AGRICOLA  
TIEPOLO

Valdobbiadene (TV)

Aneri