06
07
MAGGIO
2023

CASTELLO SAN SALVATORE SUSEGANA (TV)

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

cultura

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Festival della letteratura del vino

Banchi d'assaggio
Incontri con gli autori
Masterclass

Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene Festival della letteratura del vino

Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene è il primo Festival della letteratura del vino, un'occasione di intrattenimento e di conoscenza che, attraverso i libri, gli autori e le degustazioni, spalanca le porte del mondo del vino.
Il vino è parte integrante della nostra cultura, per il filosofo Roger Scruton è l'essenza della civiltà occidentale, antichissima bevanda la cui qualità si è innalzata grazie allo studio, alla sperimentazione e alla ricerca. La coltura della vite ha forgiato paesaggi, ha creato culture locali, definito comunità e proiettato l'Italia nel mondo. Durante Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene sarete accolti nel meraviglioso Castello San Salvatore a Susegana in uno spazio ideale per approfondire i numerosi spunti che il mondo enologico offre a tutti gli appassionati.
I libri e gli autori, coordinati dal direttore di Civiltà del bere Alessandro Torcoli, insieme ai produttori di Conegliano Valdobbiadene, hanno l'ambizione di dimostrare che il vino non è solo un prodotto da consumare, ma espressione culturale in senso lato, passione, fatica, gioia, condivisione.

Co(u)ltura ("Cultivation/Culture") Conegliano Valdobbiadene is the first Festival of Wine Literature. It will be an entertaining and informative occasion which, thanks to the featured books, authors and tastings, will open wide the doors of the world of wine.
Wine is an integral part of our culture. For the philosopher Roger Scruton, it represents the essence of western civilisation, an age-old beverage whose quality has been raised as a result of study, experimentation and research. The cultivation of vines has moulded landscapes, created local cultures, defined communities and projected Italy's image around the world. During Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene, guests will be welcomed in the splendid Castle San Salvatore at Susegana, in a space that is ideal for gaining a deeper knowledge of the numerous aspects that the world of wine offers its enthusiasts. The books and the authors, coordinated by the Editor of *Civiltà del bere* Alessandro Torcoli together with the producers of Conegliano Valdobbiadene, aim to demonstrate that wine is not only a product to be drunk, but also an expression of culture in a broader sense, involving passion, exertion, joy and shared experiences.

Primo piano

1st floor

Secondo piano

2nd floor

1 ***Sala Rambaldo VIII***

Inaugurazione
Incontri con l'autore

2 ***Sala delle Armi***

Lectio magistralis del prof. Tito Vagni
Mostra manifesti storici della Collezione Salce

3 ***Sala dei Castelli***

Masterclass

4 ***Sala Conti Treviso***

Banchi d'assaggio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

5 ***Corte***

Video mapping
La Storia del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

6 ***Sala del Vaso, Sala dei Tulipani, Sala dei Fiori***

Mostra immersiva
Le colline eroiche e la comunità del Conegliano Valdobbiadene

7 ***Giardino gastronomico & Dj set***

Burly's
Latteria Soligo
Macelleria Toresan

ClubVeriDisQuo / Dj Macca e Zizza

Masterclass

Sala dei Castelli

SAB
06
MAGGIO

12.00 ***Sulle vie di Zanzotto.***
Un calice di Conegliano Valdobbiadene Docg per ogni cartolina del poeta.

Un viaggio eno-letterario in cui ogni calice evoca un'immagine dei paesaggi resi eterni dalla poesia di **Andrea Zanzotto**. Conduce l'incontro e il percorso degustativo **Antonio Paolini**, giornalista e critico enogastronomico.

15.30 ***106 specie di piante in un calice di Cartizze: degustiamolo ispirati dal libro "Herbarium".***

Il Cartizze è un caleidoscopio di sentori che si sprigionano in degustazione, raccontando la complessità di un territorio che esprimere anche attraverso la sua biodiversità. La degustazione è guidata da **Antonio Paolini**, con l'intervento del botanico **Diego Ivan**.

17.30 ***Là dove si coltiva la vite, tra paesaggi e storie scritte in queste colline.***

Un calice si assapora con tutti i sensi. A questi aggiungiamo la conoscenza del suo territorio di origine, grazie al quale un vino acquista spessore, personalità e si distingue nel mondo. Conduce la degustazione **Antonio Paolini** con **Diego Tomasi**, direttore del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene.

Masterclass

Sala dei Castelli

SAT
06
MAY

12.00 am ***In the footsteps of Zanzotto.***
A glass of Conegliano Valdobbiadene DOCG for each of the poet's postcards.

A vinous and literary journey, in which each glass evokes an image of the landscapes rendered eternal by the poetry of **Andrea Zanzotto**.
Antonio Paolini, journalist and wine & food critic, will lead the meeting and the tasting journey.

3.30 pm ***106 species of plants in a glass of Cartizze: let's taste it, inspired by the book "Herbarium".***

Cartizze offers a kaleidoscope of sensations that are released during tasting, illustrating the complexity of a zone which is also expressed in its biodiversity.
The wine tasting is led by **Antonio Paolini** with botanist **Diego Ivan**.

5.30 pm ***Where vines are grown: landscapes and stories written in these hills.***

A glass is tasted with all one's senses; to these we can add a knowledge of its *terroir* of origin, thanks to which a wine acquires depth and personality, making it stand out among the world's vinous products. **Antonio Paolini** conducts the tasting with **Diego Tomasi**, director of the Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene.

Masterclass

Sala dei Castelli

DOM
07
MAGGIO

12.00 ***Elevando il terroir: una degustazione di Conegliano Valdobbiadene esplorando l'impronta dei suoli sulle personalità del vino***

Un percorso gustativo guidato dalle tracce più antiche che caratterizzano la denominazione: i suoli. Questi, stratificatisi nei millenni, oggi si esprimono nelle diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene. Conduce la degustazione **Cristina Mercuri**, wine educator, insieme a **Diego Tomasi**.

16.00 ***Lieviti in fermento. Alla scoperta della tipologia Sui Lieviti, sfogliando "Rive, Pière e Casère".***

Sentori ancestrali che traducono al palato la tradizione delle colline del Conegliano Valdobbiadene. Un continuo gioco di rimandi tra i pendii più irti, i ripari in pietra, il terreno pietroso e i calici torbidi, il corpo spesso e antico di ogni calice. Guida gli assaggi **Cristina Mercuri**, con il curatore del volume **Miro Graziotin** e il fotografo **Arcangelo Piai**.

18.00 ***Sale in cattedra il metodo: un viaggio alla scoperta dell'arte della spumantizzazione del Conegliano Valdobbiadene***

Percorso di degustazione in levare, in cui ogni calice è un passo verso la conoscenza di un metodo capace di valorizzare al meglio il vitigno autoctono della denominazione: la Glera. Conduce l'incontro e gli assaggi **Cristina Mercuri**, con l'intervento di **Diego Tomasi**.

Masterclass

Sala dei Castelli

SUN
07
MAY

12.00 am ***Raising the terroir: a tasting of Conegliano Valdobbiadene, exploring the imprint of the soils on the personality of the wine.***

A tasting sequence based on the most ancient elements that characterise the denomination: its soils. These, which have stratified over thousands of years, today offer the various expressions of Conegliano Valdobbiadene. **Cristina Mercuri**, wine educator, together with **Diego Tomasi**, will lead the tasting.

4.00 pm ***Yeasts in ferment: discovering the Sui Lieviti style, with references to Rive, Pière and Casère.***

Ancestral sensations that translate onto one's palate the tradition of the hills of Conegliano Valdobbiadene: a continuous interplay of references involving the most precipitous slopes, the stone shelters, the rocky terrain and glasses filled with cloudy wine, the dense, age-old manifestation of this area. **Cristina Mercuri** leads the tasting with local historian **Miro Graziotin** and photographer **Arcangelo Piai**.

6.00 pm ***A lesson on method: a voyage discovering the art of making sparkling wines in the Conegliano Valdobbiadene zone.***

A tasting based on the art of fermentation, in which each glass represents a step towards understanding a method that highlights to the full the qualities of the denomination's indigenous grape: Glera. **Cristina Mercuri** leads the tasting with **Diego Tomasi**.

Incontri con gli autori

Sala Rambaldo VIII

SAB
06
MAGGIO

14.00 ***Contro i pregiudizi ci vuole Scienza***

Nel mondo del vino circolano pregiudizi e false credenze in merito a molti aspetti della viticoltura e dell'enologia. Cercheremo di sfatarne alcuni con un guru di settore. **Luciano Ferraro**, vicedirettore Corriere della Sera, dialoga con **Attilio Scienza**, professore Viticoltura Università degli Studi di Milano.

16.30 ***DoctorWine, ci dica, come sta il vino?***

La critica enologica ha influenzato i gusti, ma allo stesso tempo ha reagito all'omologazione proponendo nuovi modelli. Oggi dove guardano i *wine critics* del mondo? Conversazione tra **Roberto Fiori**, giornalista de La Stampa, e **Daniele Cernilli**, alias Doctor Wine.

18.30 ***Apollineo e dionisiaco: il vino tra piacere e ragione***

La bevanda di Bacco è insieme sollievo dell'animo, principio di gioia e godimento, esercizio intellettuale di ricerca oltre i sensi. Come tenere insieme "ragione e sentimento"? **Alessandro Torcoli**, direttore di Civiltà del bere, intervista **Luigi Moio**, presidente Oiv.

Meet the authors

Sala Rambaldo VIII

SAT
06
MAY

2.00 pm **Against prejudices, one needs Scienza ("Science")**

In the world of wine, a whole host of prejudices and mistaken beliefs exist regarding lots of aspects of vine-growing and winemaking. We will try to debunk some of them with the help of one of the sector's gurus: **Luciano Ferraro**, Deputy Editor of "Corriere della Sera", chats with **Attilio Scienza**, Professor of Viticulture at the University of Milan.

4.30 pm ***Tell us, Doctor Wine: what's wine's state of health like?***

This wine critic has influenced people's tastes, but at the same time he has reacted to standardisation by proposing new models. Where are wine writers looking today? A conversation between **Roberto Fiori**, journalist at "La Stampa", and **Daniele Cernilli**, alias Doctor Wine.

6.30 pm ***Apollonian and Dionysian: the pleasurable and rational aspects of wine***

The nectar of Bacchus is both a relief for the spirit, a source of happiness and enjoyment, and an intellectual exercise involving study that goes beyond one's senses. How does one reconcile "sense and sensibility"? **Alessandro Torcoli**, Editor of "Civiltà del Bere", interviews **Luigi Moio**, President of the International Organisation of Vine and Wine.

Incontri con gli autori

Sala Rambaldo VIII

DOM
07
MAGGIO

11.00 ***Wine wars: i movimenti globali del vino***

Oltre il piacere, il vino è anche lavoro, reddito e interessi macroeconomici internazionali. Scopriamo quali sono stati e quali sono gli interessi in gioco. **Susan Gordon** intervista **Mike Veseth**, alias The Wine Economist.

14.00 ***La nascita di un mito***

Dalla fondazione di un mito - l'Amarone - allo sviluppo di un'impresa familiare sostenuta - tra le poche - dalla finanza e dall'investimento di piccoli risparmiatori. Discussione sul nuovo modello. **Antonio Calabrò**, Presidente di Museimpresa e Direttore della Fondazione Pirelli, conversa con **Sandro Boscaini**, alias Mr. Amarone.

15.00 ***L'imperativo è vendere! Le nuove vie del commercio***

Marketing è una parola affascinante, talvolta usata a sproposito. Cerchiamo di comprenderla meglio per capire quali strumenti ci offre per affrontare i mercati del futuro. **Giorgio dell'Orefice**, giornalista de Il Sole-24 Ore, incontra **Slawka Scarso**, comunicatrice ed esperta di marketing.

17.30 ***Tipicità vera o presunta***

Tipico, un aggettivo magico nel mondo dell'enogastronomia che andrebbe ripensato e contestualizzato, perché non basta crederci. **Gad Lerner** conversa con **Alberto Grandi**, professore Storia delle imprese Università di Parma, autore di "Denominazione d'origine inventata".

Meet the authors

Sala Rambaldo VIII

SUN
07
MAY

11.00 am ***Wine wars: global movements in wine***

Besides pleasure, wine also embodies work, income, and international macroeconomic interests. We explore what have been - and currently are - the interests at stake. **Susan Gordon** interviews **Mike Veseth**, alias The Wine Economist.

2.00 pm ***The birth of a legend***

From the creation of a legend - that of Amarone - to developing a family business sustained - like few others – by high finance and by the investments of small savers. A discussion on this new model: **Antonio Calabrò**, President of Museimpresa and Director of the Pirelli Foundation, in conversation with **Sandro Boscaini**, alias Mr. Amarone.

3.00 pm ***It's imperative to sell! The new roads of commerce***

"Marketing" is a fascinating word, sometimes used inappropriately. We try to understand it better, so as to realise what instruments it offers us for facing the markets of the future. **Giorgio dell'Orefice**, journalist at "Il Sole-24 Ore", meets **Slawka Scarso**, communicator and expert on marketing.

5.30 pm ***Is "typicality" real, or only presumed?***

"Typical" is a magical adjective in the world of wine and food, which should be reconsidered and put into context, because it's not enough to blithely believe in it. **Gad Lerner** chats with **Alberto Grandi**, Professor of Business History at the University of Parma, author of "Denominazione di origine inventata".

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

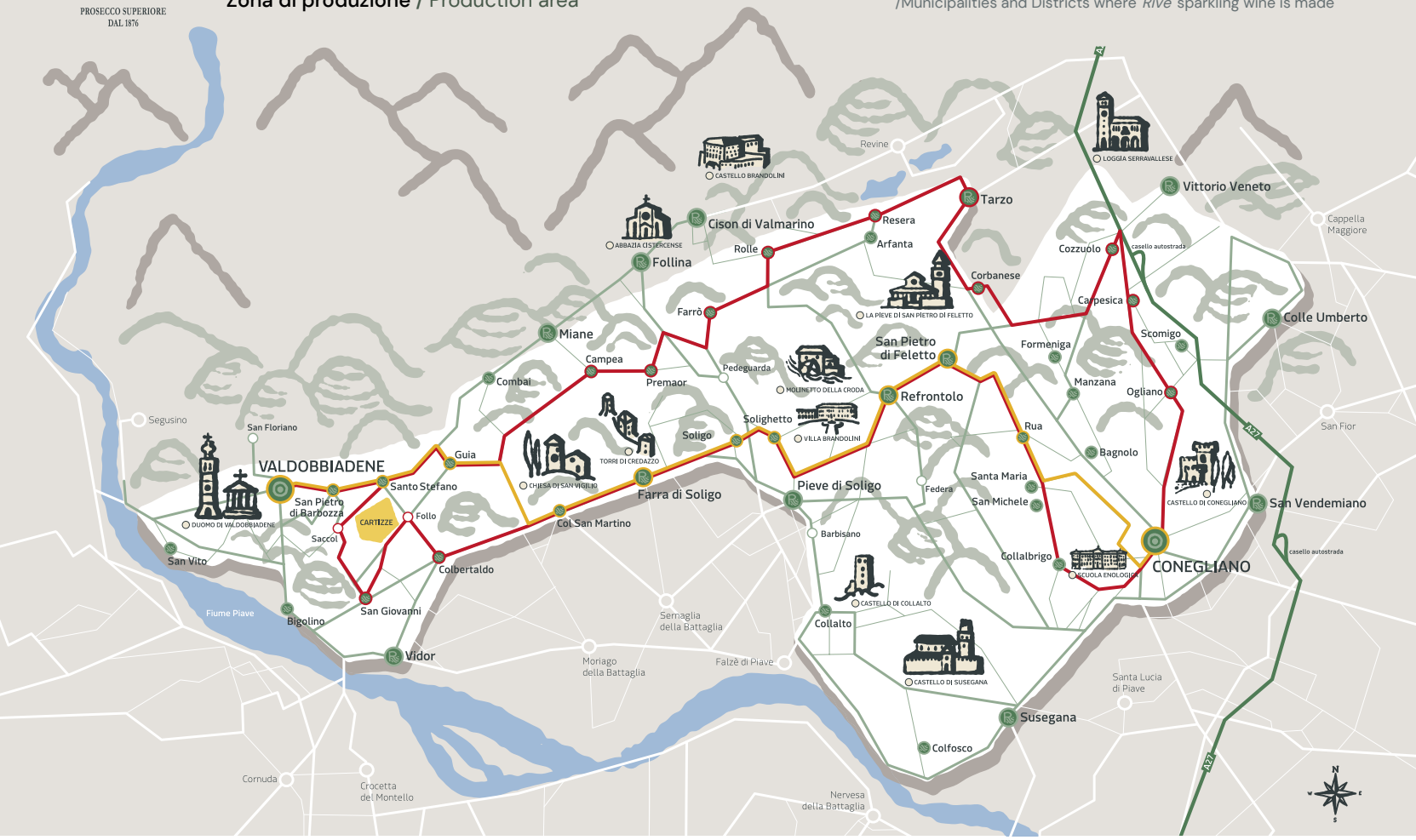
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Zona di produzione / Production area

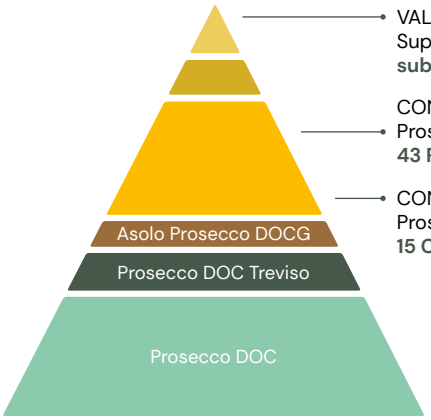
LA STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
/The historical route of Conegliano Valdobbiadene

STRADA PANORAMICA
/Panoramic Road

COMUNI E FRAZIONI CHE COMPONGONO IL RIVE SPUMANTE
/Municipalities and Districts where *Rive* sparkling wine is made



La piramide qualitativa / The Quality Pyramid



VALDOBBIADENE
Superiore di Cartizze DOCG
subzone of 108 ettari

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore Rive DOCG
43 Rive

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore DOCG
15 Communes

Il mondo del Prosecco / The world of Prosecco

- **CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG**
  Area di produzione
  Production zone
- ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
  Area di produzione
  Production zone
- Provincia di Treviso
  The Province of Treviso
- PROSECCO DOC
  Area di produzione
  Production zone

Le rive

Il termine “Riva” indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano l’area di Conegliano Valdobbiadene. Il Rive infatti è uno spumante prodotto esclusivamente con uve provenienti dai vigneti collinari, spesso i più ripidi e vocati, di un unico Comune o parte di esso, per esaltare le caratteristiche che il terroir conferisce. Ogni Riva esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

The term “Riva” indicates, in the local way of speaking, the slopes of the steep hills that are characteristic of the zone. Rive wines are often obtained from the most precipitous, high-quality vineyards, from grapes grown in a single commune or area thereof, thus underlining the characteristics that a particular terroir gives to the wine. This category of wine highlights the diverse expressions of Conegliano Valdobbiadene.

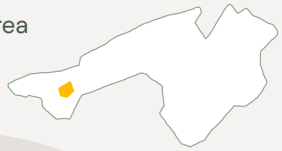
Superiore di Cartizze

Vertice qualitativo della denominazione, il Superiore di 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. Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona a questo spumante caratteristiche uniche.

The golden-hued wine that expresses absolute top quality within the denomination, Superiore di Cartizze comes from a sub-zone that has had its own specific regulations since 1969. It covers just 107 hectares of vineyards, in the shape of a pentagon, lying amidst the steepest hillsides of San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the commune of Valdobbiadene. The combination of a mild microclimate and very ancient soils, made up of moraines, sandstone and clays, give these wines unique characteristics.

Zona di produzione / Production area

Sottozona / Subzone 108 ha



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 naturali.

The Prosecco “col fondo”, semi-sparkling wine which have been stored on their lees in the bottle, is considered to be the real representatives of the local tradition. The wine call for a brief re-fermentation in the bottle during the spring, and are meant to be drunk in the summer and autumn following the vintage. It has a characteristic straw-like colour and, on the nose, apart from fruity and floral aromas, one also finds attractive faint yeasty hints.

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Le tipologie / The types of wine

EXTRA BRUT
Residuo zuccherino/Residual sugar: **0 > 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.

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
Residuo zuccherino/Residual sugar: **0 > 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.

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, vegeta-

ble hors d'oeuvres, seafood pasta or rice dishes, baked fish or, as is common in its production area, throughout a meal.

EXTRA DRY

Residuo zuccherino/Residual sugar: **12 > 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.

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

Residuo zuccherino/Residual sugar: **17 > 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.

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.

Banchi d'assaggio

Tutti i vini proposti in degustazione sono
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg

Adami 1

www.adamispumanti.it

- Extra Brut Col Credas Rive di Farra di Soligo 2022
- Vigneto Giardino Asciutto Rive di Colbertaldo 2022
- Brut Nature sui lieviti Col Fondo

Bellenda 2

www.bellenda.it

- Extra Brut Sei Uno Rive di Carpesica 2020
- Brut San Fermo
- Extra Dry Miraval

Bellussi 3

www.bellussi.com

- Brut Belcanto
- Extra Dry
- Cartizze Dry Belcanto

Biancavigna 4

www.biancavigna.it

- Extra Brut Rive di Ogliano millesimato 2021
- Brut nature SL millesimato 2021
- Extra Dry Rive di Collalto millesimato 2021

Bisol1542 5

www.bisol.it

- Extra Brut Relio Rive di Guia 2022
- Brut I Gondolieri
- Extra Dry Molera

Bival 6

www.bivalvaldobbiadene.it

- Brut nature sui lieviti
- Brut
- Extra Dry

Borgoluce 7

www.borgoluce.it

- Extra Brut Rive di Collalto 2021
- Brut
- Brut nature sui lieviti 2021 bio

Bortolin F.lli 8

www.bortolin.com

- Brut Zan senza solfiti
- Extra Dry Ru millesimato 2022
- Cartizze Dry

Bortolomiol 9

www.bortolomiol.com

- Extra Brut 70th Anniversary Rive di Col San Martino 2021
- Brut Ius Naturae bio
- Extra Dry Bandarossa Special Edition

Bortolotti 10

www.bortolotti.com

- Extra Brut Vigna Montagnole Rive di Santo Stefano 2021
- Extra Brut Vigna Castel de Donà Rive di Col San Martino 2021
- Brut Nature sui lieviti

Bottega 11

www.bottegaspa.com

- Extra Dry Stefano Bottega
- Extra Dry Il Vino dei Poeti
- Dry Rive di Col San Martino 2022

Ca' di Rajo 12

www.cadirajo.it

- Brut Cuvèe del Fondatore millesimato 2022
- Extra Dry millesimato 2022

Canevel 13

www.canevel.it

- Extra Brut Terre del Faè
- Brut Setàge
- Extra Dry il Millesimato

Col Vetoraz 14

www.colvetoraz.it

- Extra Brut Cuvèe 5
- Extra Dry Cuvèe 13
- Dry millesimato 2022

Colli del Soligo 15

www.collisoligo.com

- Extra Brut Solicum Rive di Soligo millesimato 2022
- Extra Dry Solicum
- Dry Solicum Rive di Soligo millesimato 2022

Conte Collalto 16

www.cantine-collalto.it

- Brut Isabella Rive di Collalto 2021
- Brut San Salvatore 2022
- Brut nature sui lieviti Ottaviano 2021

Gregoletto 17

www.gregoletto.com

- Brut
- Brut nature sui lieviti
- Tranquillo

La Tordera 18

www.latordera.it

- Extra Brut Otreval zero zuccheri Rive di Guia 2022
- Dry Tittoni Rive di Vidor 2022
- Cartizze Dry

Le Bertole 19

www.lebertole.it

- Extra Brut Franco millesimato 2022
- Extra Dry
- Cartizze Dry

Le Colture 20

www.lecolture.it

- Extra Brut Gerardo Rive di Santo Stefano 2021
- Brut Fagher
- Cartizze Dry

Le Manzane 21

www.lemanzane.com

- Extra Brut Springo Blue Rive di Formeniga 2022
- Dry Springo Bronze Rive di Manzana 2022
- Superiore di Cartizze Dry Springo Gold

Le Vigne di Alice 22

shop.levignedialice.it

- Brut Doro
- Brut Signature metodo classico 2017
- Extra Dry Alice

Marsuret 23

www.marsuret.it

- Extra Brut Rive di Guia 2022
- Brut San Boldo
- Cartizze Dry

Masottina 24

www.masottina.it

- Brut RDO Rive di Ogliano 2022
- Brut ContradaGranda
- Extra Dry ContradaGranda

Montesel 25

www.monteselvini.it

- Brut Riva dei Fiori Rive di Colfosco 2022
- Extra Dry Vigna del Paradiso Rive di Colfosco 2022

Rebuli Angelo 26

www.rebuli.it

- Extra Brut Zerogrammi
- Brut Fonso Rebuli Rive di San Pietro di Barbozza 2021
- Cartizze Dry Vigneto Rinaldo

Ronfini Leonardo 27

www.ronfini.com

- Extra Brut Cuvèe 5
- Brut
- Dry Rive di Col San Martino 2022

Ruggeri 28

www.ruggeri.it

- Extra Dry Giustino B. 2021
- Cartizze Brut
- Cartizze Dry

Sorelle Bronca 29

www.sorellebronca.com

- Extra Brut Particella 232 Rive di Farrò 2021
- Brut Particella 181 Rive di Rua 2021
- Extra Dry

Val d'Oca 30

www.valdoca.com

- Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2022
- Dry Uvaggio Storico
- Cartizze Dry

Valdo 31

www.valdo.com

- Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2021
- Brut Cuvèe di Boj
- Brut Tenuta Pradase millesimato 2019 metodo classico

Villa Sandi 32

www.villasandi.it

- Extra Brut La Rivetta 120
- Brut millesimato 2022
- Dry Rive di San Pietro di Barbozza 2022

I formati delle bottiglie

/ Bottles sizes

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 Brut Nature

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

Bouteille	0,75 L
Magnum	1,5 L
Jèroboam	3 L
Rèhoboram	4,5 L
Mathusalem	6 L
Salmanazar	9 L
Balthazar	12 L
Salomon	18 L

Note

/ Notes

Note

/ Notes

Note

/ Notes

Stampato su carta Shiro Eco Bianco Brillante

Il vino, specialmente in Italia,
è la poesia della terra

Mario Soldati

coulturafestival.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

In collaborazione con:

Civiltà del bere

Con il patrocinio di:

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Paesaggio del Prosecco Superiore

PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO

PROVINCIA
DI TREVISO

Sponsor tecnico:

BREVETTI Waf
The Flair For Design

Giardino gastronomico:

LATTERIA Soligo 140 ANNI
ALIMENTA IL BENESSERE DAL 1883

BURLY'S
CATERING SERVICE

Toresan
INGROSSO CARNI E SALUMIFICIO