



P
SAN GIOVANNI
PERINI

P
SAN GIOVANNI
PERINI



Nel lontano 1800 il Dott. Giovanni Perini, allora sindaco di Borca di Cadore in prossimità di Cortina, con i fratelli l'ingegnere Aristide e l'avvocato Giuliano, procede all'acquisto di alcune decine di ettari nelle colline di Conegliano, Valdobbiadene e nella pianura trevigiana, e all'acquisto della splendida Villa Veneta di origini Settecentesche. In seguito, Ernesto, figlio di Giovanni Perini, riceve i terreni delle colline di Conegliano Valdobbiadene e si dedica in primis alla lavorazione della seta. Parallelamente la famiglia inizia la produzione (anche per uso domestico) e distribuzione di vino che in origine veniva messo in grossi botti di rovere nel magazzino dell'attuale barchessa. Tra gli anni sessanta e settanta Ernesto Perini grazie all'aiuto del figlio Giovanni e della moglie Bernadette Dorigo procede all'estirpazione e sostituzione dei vecchi vigneti con nuovi impianti (in gran parte Prosecco) dando vita alla Azienda Agricola Giovanni Perini. Agli inizi degli anni settanta il Prosecco viene prodotto con il metodo del "Surlì" ossia facendolo fermentare in bottiglia. Il grande successo del vino fa capire a Giovanni e alla moglie Bernadette la grande potenzialità del vitigno Prosecco che valorizza la tradizione esaltando il territorio. Alcuni anni più tardi avviene l'acquisto, tra i primi nella zona, della moderna tecnologia del metodo "Charmat", quindi impianto di pigiatura, autoclavi per la fermentazione carbonica e impianto di imbottigliamento. Un grande contributo di crescita dell'azienda è dato dall'inserimento dei figli Paola ed Alberto. Successivamente è proprio Alberto che, vista l'evoluzione del mercato e della distribuzione, porta l'azienda ad affrontare e quindi distribuire il Prosecco DOCG di Conegliano Valdobbiadene in numerosi paesi esteri. Di recente la famiglia Perini ha deciso di rinnovare tutta la filiera produttiva con l'acquisto di modernissima tecnologia di cui un nuovo impianto di pigiatura ed imbottigliamento che permetteranno alla già ottima produzione di arrivare a punte di eccellenza collocando la San Giovanni tra le più prestigiose realtà di Conegliano Valdobbiadene.

In the far 1800 Mr. Giovanni Perini – mayor of Borca di Cadore near Cortina – and his brothers the engineer Aristide and the lawyer Giuliano, bought some hectares of land on the hills of Conegliano, Valdobbiadene and in the land of Treviso. They also bought the beautiful Villa Veneta of the XVIII century. Later, Ernesto, son of Giovanni Perini, received the lands of the hills of Conegliano, Valdobbiadene and started manufacturing the silk. At the same time the family began to produce and distribute (also for private use) wine which in origin was put in big oak barrels in the warehouse of the actual barchessa. Between the sixties and seventies Ernesto Perini thanks to the help of the son Giovanni and of his wife Bernadette Dorigo pulled up the old vineyards and substituted them with new ones (mostly Prosecco) giving life to the Azienda Agricola Giovanni Perini. At the beginning of the seventies Prosecco was produced with the method "Surlì" or bottle fermentation. Thanks to the great success of the wine, Giovanni and his wife Bernadette understood the potentialities of Prosecco which exalts the tradition and the land. Some years later took place the purchase of the modern technology of the method "Charmat" – among the first in the area. This consists of a crusher, tanks for alcoholic fermentation and a bottling system. A great contribution to the growth of the winery was given by the entrance of the daughter Paola and the son Alberto. Lately was Alberto who evaluated the evolution and distribution of the market brought the winery to face and distribute the Prosecco DOCG of Conegliano Valdobbiadene in many foreign countries. Recently Perini family has decided to renew the whole production chain with the purchase of a new crusher and bottling system. This very modern technology will enable the production to reach excellent levels placing San Giovanni among the most prestigious situations of Conegliano Valdobbiadene.



Im entfernten 1800 kauft Dr. Giovanni Perini damals Bürgermeister von Borca di Cadore bei Cortina mit seinen Brüdern dem Ingenieur Artiside und dem Anwalt Giuliano einige dutzend Hektar auf den Hügeln bei Conegliano, Valdobbiadene und in der Ebene von Treviso sowie eine wunderschöne venezianische Villa aus dem 18. Jahrhundert. Ernesto, Sohn des Giovanni Perini bekommt später das Terrain der Hügel von Conegliano und Valdobbiadene und widmet sich als erstes der Verarbeitung von Seide. Parallel dazu beginnt die Familie die Produktion und den Verkauf (auch zum Eigengebrauch) von Wein, der anfangs in großen Fässern aus Eichenholz im heutigen Barchessa gelagert wird. Zwischen den sechziger und siebziger Jahren beginnt Ernesto Perini dank der Hilfe seines Sohnes Giovanni und seiner Frau Bernadette Dorigo mit der Ausrottung der alten Weinberge und ersetzt sie mit neuen Weinbergen (zum größten Teil Prosecco) und gibt der neuen Azienda Agricola Giovanni Perini leben. Anfang der siebziger Jahre wird der Prosecco mit der Methode „Surlì“ hergestellt, d.h. man lässt ihn in der Flasche gären. Durch den großen Erfolg des Weines erkennen Giovanni und seine Frau Bernadette das Potential, welches hinter der Rebsorte Prosecco steckt und das gleichzeitig deren Tradition und Territorium aufwertet. Einige Jahre später, als einer der ersten Familie im Gebiet, erfolgt der Kauf modernerer Technologien der Methode „Charmat“. Der Kauf beinhaltet eine Anlage zum Keltern, einige Tanke zur alkoholischen Gärung und eine Maschine zur Abfüllung der Flaschen. Durch das Eintreten der Tochter Paola und des Sohnes Alberto wuchs der Familienbetrieb schnell an. Darauf folgend ist es nämlich Alberto der den Wein Prosecco DOCG aus Conegliano Valdobbiadene, aufgrund der Marktentwicklung und Verteilung, in viele Länder bringt und den Familienbetrieb mit einer größeren Exportierung konfrontiert. Kürzlich hat die Familie Perini beschlossen ihre ganze Produktionskette zu erneuern und kaufte die modernsten Technologie: eine neue Anlage zum Keltern und eine Abfüllanlage, die die schon optimierte Produktion aufwertet und die Familie mit ihrer Weingewinnung zu den prestigereichsten Betrieben in Conegliano Valdobbiadene zählen lässt.



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE - MAGNUM 1,5L

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 11,5% vol.
- Acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wistaria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as aperitif as well as with fish snakes and cheese or during every meal with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit reintonigem, angenehm fruchtigem Duft, der an Apfel, Glyzinienblüten und leicht an Rosen erinnert. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack ist er als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen geeignet, paßt aber hervorragend zu allen Gerichten und vor allem zu feinen Spezialitäten. Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE - MAGNUM 1,5L



Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi, ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.

Ottimo anche con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Si trovano sulla splendida ed assoluta cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico circa 11,5° vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 17 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Its bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for people who do not like a very dry spumante. It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktail. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Sweet wine
- Sugar content 17 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mögen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: die Rebpfannen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6,00gr/l
- Lieblichwein
- Zuckergehalt 17 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE - 1,5L - 3L

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.

Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Le vigne sono poste sugli splendidi ed assolati pendii del colle Mangesa che si trova nella zona tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 11,5% vol.
- Acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wisteria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as aperitif as well as with fish snacks and cheese or during every meal with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit reintönigem, angenehm fruchtigem Duft, der an Apfel, Glyzinienblüten und leicht an Rosen erinnert. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack ist er als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen geeignet, paßt aber hervorragend zu allen Gerichten und vor allem zu feinen Spezialitäten. Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: die Rebpfannen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6,00gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. MILLESIMATO VILLA PERINI

Spumante ottenuto in purezza varietale con il rispetto dell'annata di produzione. Possiede perlage fine e persistente, spuma cremosa e sentori spiccatamente fruttati che ricordano la mela, la pesca e i fiori di rosa. Il gusto morbido ed elegante lo rende adatto a chi ama spumanti armonici e rotondi, è ideale anche come fuori pasto o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert e la frutta fresca. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico circa 11,5% vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 19 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling varietal purity wine obtained in compliance with the year of production. It has a fine and persistent perlage, a creamy froth and distinctly fruity notes reminiscent of apple, peach and rose flowers. The soft and elegant taste makes it suitable for those who love harmonic and round sparkling wines. Ideal also outside meals or as a base for fruit cocktails. Excellent with dessert and fresh fruit. Recommended serving temperature : 6-8 ° C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

SPECIFICATIONS:
- Alcohol content about 11.5% vol.
- Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine
- Sugar 19 gr. / l.
- Bottle pressure 5.8 atm
- Re-fermented in an autoclave at 15-16 ° C for about 8 days
- The wine remains on the yeasts for over 30 days

Sortenreiner Schaumwein in Übereinstimmung mit dem Produktionsjahr, mit feinem und anhaltendem Perlage, cremigem Schaum und deutlich fruchtiger Note von Apfel, Pfirsich und Rosenblüten. Der weiche und elegante Geschmack ist für Liebhaber ein harmonischer und abgerundeter Genuss, ideal zwischen den Mahlzeiten oder als Basis für Frucht-Cocktails. Ausgezeichnet zum Dessert und zu frischen Früchten. Empfohlene Temperatur zum Genuss zwischen 6-8 ° C.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol.
- Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein
- Zucker 19 g / l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoklave bei 15-16 ° C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hefe

Notes

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE DRY D.O.C.G. MILLESIMATO PERINI

Spumante ottenuto in purezza varietale con il rispetto dell'annata di produzione. Possiede perlage fine e persistente, spuma cremosa e sentori spiccatamente fruttati che ricordano la mela, la pesca e i fiori di rosa. Il gusto morbido ed elegante lo rende adatto a chi ama spumanti armonici e rotondi, è ideale anche come fuori pasto o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert e la frutta fresca. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico circa 11,5% vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 20 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling varietal purity wine obtained in compliance with the year of production. It has a fine and persistent perlage, a creamy froth and distinctly fruity notes reminiscent of apple, peach and rose flowers. The soft and elegant taste makes it suitable for those who love harmonic and round sparkling wines. Ideal also outside meals or as a base for fruit cocktails. Excellent with dessert and fresh fruit. Recommended serving temperature : 6-8 ° C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

SPECIFICATIONS:
- Alcohol content about 11.5% vol.
- Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine
- Sugar 20 gr. / l.
- Bottle pressure 5.8 atm
- Re-fermented in an autoclave at 15-16 ° C for about 8 days
- The wine remains on the yeasts for over 30 days

Sortenreiner Schaumwein in Übereinstimmung mit dem Produktionsjahr, mit feinem und anhaltendem Perlage, cremigem Schaum und deutlich fruchtiger Note von Apfel, Pfirsich und Rosenblüten. Der weiche und elegante Geschmack ist für Liebhaber ein harmonischer und abgerundeter Genuss, ideal zwischen den Mahlzeiten oder als Basis für Frucht-Cocktails. Ausgezeichnet zum Dessert und zu frischen Früchten. Empfohlene Temperatur zum Genuss zwischen 6-8 ° C.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol.
- Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein
- Zucker 20 g / l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoklave bei 15-16 ° C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hefe

Notes



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Gradi alcolici 11,5% vol.
- Acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wistaria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as aperitif as well as with fish snakes and cheese or during every meal with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit reintönigem, angenehm fruchtigem Duft, der an Apfel, Glyzinienblüten und leicht an Rosen erinnert. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack ist er als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen geeignet, paßt aber hervorragend zu allen Gerichten und vor allem zu feinen Spezialitäten. Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi, ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.
Ottimo anche con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Si trovano sulla splendida ed assolata cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico circa 11,5° vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 17 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

It bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for people who do not like a very dry spumante. It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktail. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Sweet wine
- Sugar content 17 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mgen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: die Rebpflanzen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Lieblichwein
- Zuckergehalt 17 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE CUVÉE

Questa Cuvée è stata ottenuta selezionando le uve di alta collina della zona di Valdobbiadene, caratterizzata dal terreno magro, da una bassa resa di uva per ettaro e da una esposizione al sole ideale. Le uve così trattate, rendono un eccezionale spumante, particolarmente profumato e caratteristico, dal profumo pulito e piacevolmente fruttato con sentori di mela, di fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, per accompagnare stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico 11,5% vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni

This Cuvée was obtained selecting grapes from the high hills of Valdobbiadene (TV) an area with a very little yield per hectare. With their good exposition to the sun, the grapes produce a special local sparkling wine with a peculiar aroma, a neat fragrance, pleasantly fruited reminding apple, wisteria and a vague hint of rose. The mellow and harmonious taste makes it good as aperitif. It is ideal with fish and cheese snack, or as table-wine with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes between Conegliano and Valdobbiadene.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16 °C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

*Dieser Cuvée-Wein wird aus ausgewählten Weintrauben aus den höheren Hängen rund um Valdobbiadene erzeugt, wo das Boden mager und der Ertrag pro Hektar niedrig ist. Durch die ideale Sonneneinstrahlung kann dieses Traubengut einen hervorragenden, besonders duftenden und sortentypischen Schaumwein erbringen, dessen reines, angenehm fruchtiges Aroma an Apfel, Glyzinienblüten und Rosenduft erinnert. Mit weichem und harmonischem Geschmack, ist dieser Wein ideal als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen sowie ein guter Begleiter zu allen Gerichten und insbesondere zu feinen Speisen.
Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.*

TRAUBEN :100% Glera
DIE WEINBERGE: Auf den sonnenreichen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt 11,5 % vol.
- Säuregehalt 6,0 gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16° C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PERINI VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY MILLESIMATO

Spumante ottenuto in purezza varietale con il rispetto dell'annata di produzione. Possiede perlage fine e persistente, spuma cremosa e sentori spiccatamente fruttati che ricordano la mela, la pesca e i fiori di rosa. Il gusto morbido ed elegante lo rende adatto a chi ama spumanti armonici e rotondi, è ideale anche come fuori pasto o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert e la frutta fresca.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

La Bottiglia è quella della Confraternita del Prosecco.
Possono utilizzare questa bottiglia solo le aziende autorizzate dalla Confraternita, produttori di Prosecco Superiore Docg minimo al 51% e provenienti dalle storiche colline della denominazione.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: favorevolmente esposti al sole lungo i pendii di Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico circa 11,5° vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 17 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

*Sparkling varietal purity wine obtained in compliance with the year of production. It has a fine and persistent perlage, a creamy froth and distinctly fruity notes reminiscent of apple, peach and rose flowers. The soft and elegant taste makes it suitable for those who love harmonic and round sparkling wines. Ideal also outside meals or as a base for fruit cocktails. Excellent with dessert and fresh fruit.
Recommended serving temperature : 6-8 ° C.*

This is the Confraternita del Prosecco bottle.
This bottle can only be used by the firms authorised by the Confraternita, only producers of Prosecco Superiore Docg minimum at 51%, and coming from the historical hills of DOCG.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: exposed to the sun on the hill slopes of Valdobbiadene area.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol content about 11.5% vol.
- Level of acidity 6.0 gr. / l.
- sweet wine
- Sugar 17 gr. / l.
- Bottle pressure 5.8 atm
- Re-fermented in an autoclave at 15-16 ° C for about 8 days
- The wine remains on the yeasts for over 30 days

*Sortenreiner Schaumwein in Übereinstimmung mit dem Produktionsjahr, mit feinem und anhaltendem Perlage, cremigem Schaum und deutlich fruchtiger Note von Apfel, Pfirsich und Rosenblüten. Der weiche und elegante Geschmack ist für Liebhaber ein harmonischer und abgerundeter Genuss, ideal zwischen den Mahlzeiten oder als Basis für Frucht-Cocktails. Ausgezeichnet zum Dessert und zu frischen Früchten.
Empfohlene Temperatur zum Genuss zwischen 6-8 ° C.*

Die Flasche ist die der Prosecco Bruderschaft.
Diese Flasche darf nur von den Unternehmen verwendet werden, die von der Bruderschaft zugelassen sind. Vorgegeben ist das diese Unternehmen mindestens 51% der eigenen Produktion an Prosecco Superiore Docg herstellen müssen und aus den historischen Hügeln stammen.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: An den sonnigen Hängen des Valdobbiadene-Gebiets.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt zirka 11,5% Vol.
- Grad des Säuregehaltes 6,0 g / l.
- lieblicher Wein
- Zucker 17 g / l.
- Druck in der Flasche 5,8 Atü
- Nochmalige Gärung in Autoklave bei 15-16 ° C während zirka 8 Tagen
- Der Wein gärt während 30 Tage auf der Hefe



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Le vigne sono poste sugli splendidi ed assolati pendii del colle Mangesa che si trova nella zona tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 11,5% vol.
- Acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wistaria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as aperitif as well as with fish snakes and cheese or during every meal with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit reintönigem, angenehm fruchtigem Duft, der an Apfel, Glyzinienblüten und leicht an Rosen erinnert. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack ist er als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen geeignet, paßt aber hervorragend zu allen Gerichten und vor allem zu feinen Spezialitäten. Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: die Rebpflanzen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6,00gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi, ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.
Ottimo anche con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Si trovano sulla splendida ed assolata cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 11,5° vol.
- Livello di acidità 6,0 gr./l.
- Vino amabile
- Zuccheri 17 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

It bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for people who do not like a very dry spumante. It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktail. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Sweet wine
- Sugar content 17 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mgen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: die Rebpflanzen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6,00gr/l
- Lieblichwein
- Zuckergehalt 17 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes



PROSECCO SPUMANTE BRUT D.O.C. TREVISO

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assolata pianura della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 11,5% vol.
- Acidità 6,0 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wistaria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as aperitif, as well as with fish snakes and cheese or during every meal with delicate dishes. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of plain of the province of Treviso.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Dry wine.
- Sugar content 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit reintönigem, angenehm fruchtigem Duft, der an Apfel, Glyzinienblüten und leicht an Rosen erinnert. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack ist er als Aperitif zu Fisch- und Käseimbissen geeignet, paßt aber hervorragend zu allen Gerichten und vor allem zu feinen Spezialitäten. Kühl von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Die Weinberge befinden sich auf den schönen und sonnigen Ebene der Provinz von Treviso.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY D.O.C. TREVISO

Spumante dal profumo lievemente aromatico ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi, ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assolata pianura della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico circa 11,5% vol.
- Livello di Acidità circa 6,00 gr./l.
- Vino Amabile
- Zuccheri 17 gr./l.
- Pressione in bottiglia 5,8 Atm
- Rifermentato in Autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni

It bouquet is reminiscent of apples, exotic fruits, wisteria flowers and roses. With its delicate and well-balanced aroma it is ideal as aperitif and for people who do not like a very dry spumante. It is ideal on every occasion or as the main ingredient for fruit cocktail. Excellent for dessert, fresh fruit and dry baked-pastries. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of plain of the province of Treviso.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11,5% vol.
- Acidity 6,00 gr./l.
- Sweet wine
- Sugar content 17 gr./l.
- Pressure in bottle at 5,8 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days
- The wine remains on its leavens for more than 30 days

Schaumwein mit leicht aromatischem Bouquet nach Apfel, Südfrüchten, Glyzinienblüten und Rosenduft. Dank seinem weichen und harmonischen Geschmack eignet er sich hervorragend als Aperitif und besonders gut wird er denjenigen schmecken, die keine zu trockenen Schaumweine mögen. Ideal ist er auch außerhalb der Hauptmahlzeiten, zu besonders fröhlichen Anlässen sowie zur Bereitung von Obstcocktails. Ausgezeichnet ist dieser Wein auch zu Nachspeisen, Trockenobst und süßen Mehlspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: Die Weinberge befinden sich auf den schönen und sonnigen Ebene der Provinz von Treviso

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11,5% vol.
- Säuregehalt 6.00gr/l
- Lieblichwein
- Zuckergehalt 17 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 5,8 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes



PERINI PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY MILLESIMATO



Spumante dal colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo fruttato e persistente con sentori di albicocca, pesca e mela golden.

Le spiccate note aromatiche ricordano l'acacia e i fiori di glicine. Al sapore si presenta sapido e vivace con una freschezza molto piacevole. Ideale per accompagnare antipasti, primi leggeri e risotti di verdure. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8 °C

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico: circa 11,5% vol.
- Livello di Acidità: circa 6,00 g/l
 - Zuccheri 15 g/l
- Pressione in bottiglia 5,8 Atm
- Rifermentato in Autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa.
- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni.

Pale straw yellow sparkling wine with fine and persistent perlage. Fruity and persistent bouquet with hints of apricot, peach and golden apple. The strong aromatic notes are reminiscent of acacia and wisteria flowers. The flavor is tangy and lively with a very pleasant freshness. It is ideal to accompany appetizers, light first courses and risottos with vegetables. Suggested service temperature: 6-8 °C

Grapes variety: 100% Glera
VINEYARDS: they are well exposed to the sun along the slopes between Conegliano and Valdobbiadene

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol content: 11.5% vol.
- Acidity: 6.00 g/l
 - Sugars: 15 g/l
- Bottle pressure 5,8 Atm
- Re-fermentation in an autoclave at 15-16 °C for about 8 days.
- The wine remains on its yeasts for over 30 days

Blasser strohgelber Schaumwein mit feiner und anhaltender Perlage. Fruchtiges und anhaltendes Bouquet mit Aprikose-, Pfirsich- und goldenem Apfelaromen.

Die stark aromatischen Noten erinnern an Akazien- und Glyzinienblüten. Der Geschmack ist würzig und lebhaft mit einer sehr angenehmen Frische. Es passt hervorragend zu Vorspeisen, leichten Hauptgerichten und Risottos mit Gemüse.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: sie liegen auf der sonnigen Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt: 11,50 Vol.%
- Säuregrad: 6 g/l
- Zuckergehalt 15 g/l
- Flaschendruck: 5,8 Atm
- Zweite Gärung in Drücktank bei 15-16 °C ungef. 8 Tage lang.
- Der Wein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen.

Notes

PERINI SPUMANTE CUVÉE EXTRA DRY MILLESIMATO



Vino spumante proveniente da una cuvée di uve a bacca bianca della estesa e vocata pianura a sud di Conegliano. È caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un perlage fine e persistente. Il suo bouquet è molto fine ed elegante, con netti sentori di glicine e fiori d'acacia. Il gusto elegante e fruttato lo rende adatto ad ogni occasione: ideale come aperitivo, accompagna molto bene i primi piatti, la carne bianca e il pesce. Ultimo ma non meno importante, è eccellente con la pizza. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8° C.

LE UVE: a bacca bianca della regione.
I VIGNETI: Della vocata e assolata pianura a sud di Conegliano.

CARATTERISTICHE:

- gradi alcolici: 11,50%vol.
- acidità: 6 g/l
- zuccheri 15 gr/l
- Pressione in bottiglia: 5,8 atm
- Rifermentato in Autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa.
- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni.

This sparkling wine is made from a cuveé of white grapes growing in the wide plain in the south of Conegliano. It is characterised by a straw-yellow colour and by a fine and persistent perlage. Its bouquet is very fine and elegant, with clear scents of wisteria and acacia flowers. The elegant and fruity taste makes it suitable for any occasion: ideal as an aperitif, it can be well combined with pasta, white meat and fish as well. Last but not least, it is excellent with pizza. Suggested service temperature: 6-8°C.

Grapes variety: white grapes from the region.
VINEYARDS: in the well situated and sunny plain to the South of Conegliano.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcoholic content: 11,50%vol.
- Acidity: 6 g/l
- Sugars: 15 gr/l
- Bottle pressure: 5,8 atm
- Re-fermentation in an autoclave at 15-16 °C for about 8 days.
- The wine remains on its yeasts for over 30 days

Dieser Cuvée - Schaumwein wird aus weißen Trauben hergestellt, die in der weiten Ebene im Süden von Conegliano wachsen. Er zeichnet sich durch eine strohgelbe Farbe und durch eine feine und anhaltende Perlage aus.

Sein Bouquet ist sehr fein und elegant, mit klaren Noten nach Glyzinien und Akazienblüten. Dank seines eleganten und fruchtigen Geschmacks, eignet sich dieser Schaumwein für jeden Anlass. Perfekt als Aperitif, passt er auch gut zu Pasta, weißem Fleisch und Fisch. Außerdem passt er hervorragend zu Pizza. Empfohlene Serviertemperatur: 6-8°C

TRAUBEN: weiße Trauben aus der Region
DIE WEINBERGE: die gut gelegene und sonnige Ebene südlich von Conegliano

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt: 11,50 Vol.%
- Säuregrad: 6 g/l
- Zuckergehalt 15 g/l
- Flaschendruck: 5,8 Atm
- Zweite Gärung in Drücktank bei 15-16 °C ungef. 8 Tage lang.
- Der Wein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen.

Notes

ROSE' SPUMANTE BRUT

Spumante dal colore salmone rosato. Ha una spuma morbida ed abbondante. Il profumo è armonico ed ampio con fragranza di fiori e delicato sentore di lievito. Al palato si presenta piacevolmente acidulo e persistente. Indicato come aperitivo, si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di pesce.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% rosato

I VIGNETI: le vigne sono poste sulle splendide ed assolate colline che si trovano tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE:

- gradi alcolici: 11,50%vol.
- acidità: 6 g/l
- zuccheri 12 gr/l
- vino secco
- Pressione in bottiglia: 5,8 atm
- Rifermentato in autoclave per 10 giorni.

Light pink-coloured Rosé sparkling wine with generous and soft bubbles. Its fully and harmonic fragrance recalls flowers and delicate hint of yeast. Its taste is pleasantly acid and persistent. Ideal as aperitif, excellent accompaniment for fish dishes. Suggested serving temperature: 6-8°C.

Grapes variety: Rosé 100%

VINES: situated on the gorgeous and sunny hills of Conegliano and Vittorio Veneto (TV).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcoholic content: 11,50%vol.
- Acidity: 6 g/l
- Sugars: 12 gr/l
- Dry wine
- Bottle pressure: 5,8 atm
- Refermentation in autoclave for 10 days

Schaumwein mit zarter lachrosa Farbe. Mit weichem und reichlichem Schaum. Zeichnet sich durch sein harmonisches und volles Bouquet mit Blumendüften und zartem Hefegeruch aus. Angenehm säuerlich und nachhaltig am Gaumen. Geeignet als Aperitif, ist aber auch ein ausgezeichnetes Tischwein zu Fischgerichten. Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C.

TRAUBEN: 100% Rosé

DIE WEINBERGE: liegen in den sonnigen Hügeln zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt: 11,50 Vol. %
- Säuregrad: 6 g/l
- Zuckergehalt 12 g/l
- Trockener Wein
- Flaschendruck: 5,8 Atm
- 10 Tage Nachgärung im Edelstahlbehälter

Notes

ROSE' FRIZZANTE

PERINI

E' un vino vivace di colore rosa intenso e brillante, dotato di un perlage fine e persistente. Buona l'armonia tra acidità, e zuccheri che ne esalta il bouquet, la freschezza e la piacevolezza a palato. Le giovani note floreali e fruttate ricordano sentori di rosa, fragola, ciliegie e lamponi. Ottimo è l'abbinamento con antipasti di pesce soprattutto crudità, risotti. Interessante è anche l'abbinamento con la pizza e in generale come aperitivo. Da servire preferibilmente tra i 6 e gli 8°.

LE UVE: Merlot + Raboso

I VIGNETI: le vigne sono poste sulle splendide ed assolate colline che si trovano tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE:

- gradi alcolici: 11%vol.
- acidità: 6,5 g/l
- zuccheri 17 gr/l
- vino amabile
- Pressione in bottiglia: 2,50 atm

It is a lively wine, of a brilliant deep pink color, with fine persistent perlage. An excellent balance between acidity and sugar, which brings out its bouquet, freshness and a pleasant palate. Young floral and fruity notes which remind us of rose, strawberry, cherry and raspberry. Perfect to go with fish starters, raw food, risotto. Interesting combination with pizza and as an aperitif in general. Better served at between 6° and 8°.

Grapes variety: Merlot + Raboso

VINES: situated on the gorgeous and sunny hills of Conegliano and Vittorio Veneto (TV).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcoholic content: 11%vol.
- Acidity: 6,5 g/l
- Sugars: 17 gr/l
- Dry wine
- Bottle pressure: 2,50 atm

Es ist ein lebhafter Wein von einer intensiv rosa Farbe und auch glänzend, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Gut ist die Harmonie zwischen der Säure und dem Zuckergehalt welches im Bouquet zu tragen kommt, die Frische und Annehmlichkeit im Gaumen. Frische blumenhafte und fruchtige Noten die einen an Rose, Erdbeere, Kirsche und Himbeere erinnern. Optimal ist Kombination mit Fisch-Antipasti, sehr gut mit Rohkost und Risotto. Interessant ist die Kombination auch mit einer Pizza und generell als Aperitif. Am besten mit einer Temperatur zwischen 6 und 8 Grad servieren.

TRAUBEN: Merlot + Raboso

DIE WEINBERGE: Die Weinberge liegen in den sonnigen Hügeln zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt: 11%Vol.
- Säuregrad: 6,5 g/l
- Zuckergehalt 17 g/l
- Trockener Wein
- Flaschendruck: 2,50 Atm

Notes





100
Giro d'Italia
centoanni
9 MAGGIO / 31 MAGGIO 2009
9 RADIO TELEVISIONE Škoda
La Gazzetta dello Sport
Tutto il corso della vita

11 MAGGIO 2002
2 GIUGNO 2002
La Gazzetta dello Sport
85° Giro d'Italia
6 RADIO TELEVISIONE
FIAT

selle
ITALIA

GIANNI
GIOVANNI

GIANNI
GIOVANNI

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.G. CONEGLIANO E VALDOBBIADENE tappo fungo



Frizzante dal colore giallo paglierino scarico e dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, ricorda la mela e la frutta matura in genere, i fiori di glicine ed un lieve profumo floreale. Ideale per accompagnare l'intero pasto e per ogni tipo di dessert.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assolata cornice del colle Mangesa situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 11° vol.
- Livello di acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 atm
- Rifermentato in autoclave a 16-18°C per 8 giorni circa
- Il vino rimane sui suoi lieviti per oltre 30 giorni

Sparkling wine with light golden-yellow colour. It is a well-balanced wine and its fruity aroma which recalls apple and fruit in general, wisteria flowers and a vague floral hint. It is excellent wine during every meal and as an aperitif. To be served at 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera

THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of Mangesa hill which is located in the area between Conegliano and Vittorio Veneto (Treviso).

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 11% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine
- Sugar 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 2,5 Atm.
- Re-fermented in Autoclave at 16-18°C for about 8 days.
- The wine remains on its leavens for more than 30 days.

Prickelnder Wein mit bläßer strohgelber Farbe und reinem, angenehm fruchtigem, an Apfel und reife Früchten erinnerndem sowie blumigem, nach Glyzinienblüten riechendem Duft. Ideal zu allen Gerichten und Nachspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: liegen in den sonnigen Hügeln zwischen Conegliano und Vittorio Veneto. die Rebpflanzen wachsen an den herrlichen und sonnigen Hängen des Colle Mangesa, eines Hügels im Herzen des Weinbaugebiets zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt 5,5gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 2,5 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 16-18°C, ungef. 8 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 30 Tage lang auf seinen Hefen

Notes

PERINI PROSECCO D.O.C. TREVISO FRIZZANTE

Frizzante dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo aromatico che ricorda fiori di acacia e glicine in armoniosa combinazione con pronunciati sentori di pera e frutta a polpa bianca. Bouquet fine e delicato ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono le sensazioni floreali e fruttate percepite all'olfatto. Vino versatile da molti considerato a tutto pasto, ideale per aperitivi, e abbinamenti a primi piatti e piatti a base di pesce.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C..

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Favorevolmente esposti al sole lungo i pendii siti tra Conegliano e Valdobbiadene.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 11% vol.
- Livello di Acidità circa 5,5 gr./l.
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 Atm
- Rifermentato in Autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa.

Sparkling wine from the pale straw-yellow color with greenish hues.

*A harmonious combination of aromatic scent reminiscent of acacia and wisteria flowers, and hints of pear and white pulp fruit. The fine and delicate bouquet, gives floral and fruity sensations that are well supported by a good sapidity and freshness on the palate. A versatile wine, adapt for all meals, ideal as an aperitif, or accompanied by first courses and fish dishes.
Recommended temperature: 6-8°C.*

Grapes variety: 100% Glera

Vineyards: The vineyards are favorably exposed to the sun along the slopes sites between Conegliano and Valdobbiadene.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol contents 11% vol.
- Acidity approximately 5,5 gr./l.
- Sugar 12 gr./l.
- Bottle pressure 2,50 atm
- Re-fermented in autoclave at 15-16°C for about 8 days

Funkelnde strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Aromatischer Duft, der an Akazien- und Glyzinien Blüten erinnert, in harmonischer Kombination mit ausgeprägten Noten von Birne und weißfleischigen Früchten. Feines und zartes Bouquet, gut unterstützt durch den richtigen Geschmack und die richtige Frische am Gaumen. Von der Nase werden blumige und fruchtige Gefühle wahrgenommen. Ein vielseitiger Wein, ideal für Aperitifs und zu Hauptgängen und Fischgerichten aber auch der sich für die gesamte Mahlzeit eignet. Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 ° C.

TRAUBEN: 100% Glera

DIE WEINBERGE: An den Hängen zwischen Conegliano und Valdobbiadene günstig der Sonne ausgesetzt.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt ca. 5,5 gr. / l.
- Trockener Wein
- Zucker 12 gr./l.
- Druck in der Flasche 2,5 Atm
- In einem Tank bei 15-16 ° C für ca. 8 Tage gegoren

Notes



PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO

PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO LEGATO

Frizzante dal colore giallo paglierino scarico e dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, ricorda la mela e la frutta matura in genere, i fiori di glicine ed un lieve profumo floreale. Ideale per accompagnare l'intero pasto e per ogni tipo di dessert. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assoluta pianura della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico 11° vol.
- Livello di acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa

Straw-yellow sparkling wine with a well-balanced and pleasantly fruity bouquet which recalls apple, ripened fruit in general, wisteria flowers and a vague hint of flowers. It accompanies the whole meal and it is ideal for every kind of dessert. To be served at: 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of plain of the province of Treviso.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol level 11% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine
- Sugar 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 2,5 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 days

Typische geographische Angabe Prickelnder Wein mit strohgelber Farbe und reinem, angenehm fruchtigem, an Apfel und reife Früchten erinnerndem sowie blumigem, nach Glyzinienblüten riechendem Duft. Ideal zu allen Gerichten und Nachspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: befinden sich auf den schönen und sonnigen Ebene der Provinz von Treviso.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt 5,5gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 2,5 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang

Notes

Frizzante dal colore giallo paglierino scarico e dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, ricorda la mela e la frutta matura in genere, i fiori di glicine ed un lieve profumo floreale. Ideale per accompagnare l'intero pasto e per ogni tipo di dessert. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8°C.

LE UVE: 100% Glera
I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assoluta pianura della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE:
- Grado alcolico 11° vol.
- Livello di acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco
- Zuccheri 12 gr./l.
- Pressione in bottiglia 2,5 atm
- Rifermentato in autoclave a 15-16°C per 8 giorni circa

Straw-yellow sparkling wine with a well-balanced and pleasantly fruity bouquet which recalls apple, ripened fruit in general, wisteria flowers and a vague hint of flowers. It accompanies the whole meal and it is ideal for every kind of dessert. To be served at: 6-8°C.

Grapes variety: 100% Glera
THE VINEYARDS: the vineyards are on gorgeous and sunny slopes of plain of the province of Treviso.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:
- Alcohol level 11% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine
- Sugar 12 gr./l.
- Pressure in bottle at 2,5 Atm
- Re-fermented in Autoclave at 15-16°C for about 8 day

Typische geographische Angabe Prickelnder Wein mit strohgelber Farbe und reinem, angenehm fruchtigem, an Apfel und reife Früchten erinnerndem sowie blumigem, nach Glyzinienblüten riechendem Duft. Ideal zu allen Gerichten und Nachspeisen. Am besten bei einer Temperatur von 6-8°C servieren.

TRAUBEN: 100% Glera
DIE WEINBERGE: befinden sich auf den schönen und sonnigen Ebene der Provinz von Treviso.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:
- Alkoholgehalt 11% vol.
- Säuregehalt 5,5gr/l
- Trockenwein
- Zuckergehalt 12 gr./l.
- Flaschenüberdruck: 2,5 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 15-16°C, ungef. 8 Tage lang

Notes



PROSECCO FRIZZANTE DOC CONTE MANGESA

tappo stelvin



Vino frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. A naso il bouquet ci porta a piacevoli sensazioni di frutta giovane, in particolare sentori di pesca e mela verde. Il suo sapore fresco, morbido e fruttato lo rende ideale come aperitivo. Ottima la combinazione con pietanze delicate, primi piatti leggeri, pizza e piatti a base di pesce. Temperatura consigliata per il servizio: 6-8° C.

LE UVE: a bacca bianca della regione.
I VIGNETI: della vocata e assolata pianura a sud di Conegliano.

CARATTERISTICHE:

- gradi alcolici: 10,5%vol.
- acidità: 5,5 g/l
- zuccheri 15 gr/l
- Pressione in bottiglia: 2,50 atm

Semi-sparkling wine with straw-yellow colour and green hints. Its bouquet reminds one of pleasant sensations of young fruits, especially of peach and green apple. Thanks to its fresh, soft and fruity taste it is perfect as an aperitif. Excellent is the match with delicate dishes, light first courses, pizza and fish recipes. Suggested service temperature: 6-8°C.

Grapes variety: white grapes from the region.
VINEYARDS: in the well situated and sunny plains to the South of Conegliano.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcoholic content: 10,5%vol.
- Acidity: 5,5 g/l
- Sugars: 15 gr/l
- Bottle pressure: 2,50 atm

Spritziger Wein mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen. Das Bukett erinnert an die angenehme Duft frischer Früchten, insbesondere an Pfirsiche und grüne Äpfel. Dank seinem frischen, zarten und fruchtigen Geschmack ist er ideal als Aperitif. Ausgezeichnet ist die Kombination mit feinen Gerichten, leichten ersten Gängen, Pizza und Fischgerichten. Empfohlene Serviertemperatur: 6-8°C

TRAUBEN: Weißtrauben aus der Region.
DIE WEINBERGE: die gut gelegene und sonnige Ebene südlich von Conegliano.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt: 10,5%Vol.
- Säuregrad: 5,5 g/l
- Zuckergehalt 15 g/l
- Flaschendruck: 2,50 Atü

Notes



MANGESA ROSSO ANTICHI SAPORI

Ricetta dell'azienda vinicola San Giovanni, vino da dessert, colore rosso rubino, profumo intenso di frutti di bosco, more e lamponi, gusto aromatico, leggermente frizzante. Pensato per il consumo fuori pasto, indicato per intingervi Le Sbreghe, i Cantucci Toscani, la pasticceria secca in genere.
Temperatura consigliata per il servizio: 12°C.

LE UVE: Passito di Marzemino - Passito di Raboso - Malbech - Raboso - Refosco

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 12° vol.
- Livello di acidità 5,5 - 6,0 gr./l.
- Vino dolce
- Pressione in bottiglia 2,5 atm
- Rifermentato in autoclave a 16-18°C. per 8-10 giorni
- Il vino rimane sui suoi lieviti per circa 60 giorni

It is a creation of "San Giovanni" firm. A dessert wine with a red-ruby colour and a intense bouquet of "wild fruits", black-currants, raspberries. It has an aromatic and lightly sparkling taste. It is a dessert wine and it is perfectly suitable for "The Sbreghe", "I Cantucci Toscani" and dry pastries in general. To be served at 12°C.

Grapes variety: Passito di Marzemino - Passito di Raboso - Malbech - Raboso - Refosco

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12% vol.
- Acidity 5,5-6,0 gr./l.
- Sweet wine.
- Pressure in bottle at 2,5 Atm.
- Re-fermented in Autoclave at 16-18 °C for about 8-10 days.
- The wine remains on its leavens for about 60 days.

Aus einem Rezept vom Weingut San Giovanni, ein leicht prickelnder Dessertwein mit rubinroter Farbe, intensiver Blume nach Brom- und Himbeeren und aromatischem Geschmack. Zum Trinken außerhalb der Hauptmahlzeiten gedacht, ist er auch ideal zum Tauchen von Keksen wie "Le Sbreghe" und "I Cantucci Toscani" sowie von trockenen Mehlspeisen im allgemeinen. Am besten bei einer Temperatur von 12° C servieren.

TRAUBEN: Passito di Marzemino - Passito di Raboso - Malbech - Raboso - Refosco

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12 % vol.
- Säuregehalt 5-5-6,0 gr/l
- Süßwein/Lieblicher Wein.
- Flaschenüberdruck: 2,5 atü
- Zweite Gärung im Drucktank bei 16-18°C, ungef. 8-10 Tage lang
- Der Roh-Schaumwein lagert über 60 Tage lang auf seinen Hefen.

Notes

PROSECCO D.O.C. TREVISO TRANQUILLO

Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal profumo delicato tipicamente fruttato, che ricorda la mela e i fiori di glicine. Il gusto morbido, armonico, con una certa sapidità' lo rende ottimo per il pasto di tutti i giorni, vino molto 'beverino' accompagna felicemente anche ogni occasione.
Temperatura consigliata per il servizio: 6-10 °C.

LE UVE: 100% Glera

I VIGNETI: Sono posti sulla splendida ed assoluta pianura della provincia di Treviso.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico circa 11% vol.
- Vino Secco
- Acidita' 5,5 gr./l.
- Vino caratterizzato dall' essere leggermente vivace grazie all' anidride carbonica naturale formatasi durante la fermentazione

Wine with a light straw yellow color, a delicate and typically fruity aroma recalling apples and wisteria flowers. It is velvety to the palate and pleasantly tasty, perfect for everyday meals. It is very „drinkable“ and it is pleasurably perfect for all occasion. Best served at 6-10° C.

Grapes variety: Prosecco.

Partly made with a short maceration with the marc to obtain a better aromatic factor.

THE VINEYARDS: they stretch over the splendid and sunny location of the "Colle Mangesa", on the slopes between the hills of Conegliano and Vittorio Veneto.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol content 11% vol.
- Dry wine
- Acidity 5,5 gr./l.
- Wine characterized by being lively thanks to the natural carbon dioxide formed during fermentation

Wein mit blass strohgelber Färbung, delikatem und typisch fruchtigem Aroma, das an Äpfel und Glyzinienblüten erinnert. Mit seinem weichen, harmonischen und zugleich etwas würzigen Geschmack ist er ein idealer Tafelwein. Ein sehr „durstillender“ Wein, der zu jedem Anlass entzückt. Bei 6-10° C servieren.

TRAUBEN: Prosecco. Weinbereitung teilweise in kurzer Maischegärung, um möglichst viele Aromastoffe zu extrahieren.

DIE WEINBERGE: sie erstrecken sich über die phantastische und sonnig gelegene Hügellandschaft des "Colle Mangesa", auf den Anhöhen zwischen Conegliano und Vittorio Veneto.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt ungefähr 11% vol.
- Trockener Wein
- Säuregehalt 5,5 gr./l.
- Leicht lebendiger Wein, aufgrund seines natürlichen Kohlensäuregehalts, der während der Gärung entsteht

Notes





CHARDONNAY D.O.C. FRIULI



Lo chardonnay è vino fine ed elegante, dal gusto armonico e morbido, dal profumo intenso e persistente con sfumature floreali e fruttate che ricordano il gelsomino, la mela Golden, la pesca e la frutta matura in genere. Ideale come aperitivo, accompagna felicemente antipasti magri, minestre e tutti i tipi di pesce. Si consiglia di servirlo fresco, a 8-10°C.

LE UVE: Chardonnay D.O.C. Friuli.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 12,5% vol.
- Acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco

Chardonnay is a delicate and elegant wine with an intense and persistent hint with flowered and fruited shades which recall jasmine, golden apple, peach and ripe fruit in general. It is ideal as aperitif and it is recommended with light hors-d'oeuvres, soups and every kind of fish. To be served fresh at 8-10°C.

Grapes variety: Chardonnay D.O.C. Friuli

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12,5% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine

Der Chardonnay ist ein feiner und eleganter Wein, harmonisch und weich im Geschmack. Mit blumigen und fruchtigen Noten erinnert sein intensives und lang anhaltendes Bouquet an Jasminblüten, Golden-Apfel, Pfirsich und reifem Obst. Ideal als Aperitiv, ist er auch ein hervorragender Begleiter zu leichten Vorspeisen, Suppen und allen Fischarten. Am besten kühl bei einer Temperatur von 8-10°C servieren.

TRAUBEN: Chardonnay D.O.C. Friuli

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12,5% vol.
- Säuregehalt 5,5 gr/l
- Trockenwein

Notes

SAUVIGNON D.O.C. FRIULI



Il Sauvignon è un vino elegante, dal colore giallo paglierino brillante, abbastanza carico e con riflessi più o meno verdognoli. Ha un bouquet fine ed aromatico, intenso e persistente, ricorda il peperone giallo e la salvia. Il sapore è asciutto, ampio, con lieve retrogusto di melone. Ideale con tutti gli antipasti, con il pesce e con minestre saporite. Temperatura di servizio consigliata: 8-10°C.

LE UVE: Sauvignon D.O.C. Friuli

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi Alcolici 12,5% Vol.
- Acidità 5,5-6 gr./l.
- Vino secco

Sauvignon is an elegant wine, straw-yellow brilliant colour, strong enough and with more or less greenish reflexes. It has a delicate and aromatic bouquet, intense and persisting. It remembers yellow pepper and sage. It tastes dry, with a light melon aftertaste. Ideal with all appetizers, with fish and tasty soups. To be served at 8-10 C.

Grapes variety: Sauvignon D.O.C. Friuli

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12,5%vol.
- Acidity 5,5-6 gr./l.
- Dry wine

Sauvignon ist ein eleganter und strohgelber wein mit feinem Duft, genüg stark und mit grünlich Reflexen. Dieser Wein hat ein angenehm fruchtigem, ansprechendem Aroma. Er errint Pfefferschote und Salbei. Die Aroma ist herb mit einem Nachgeschmack von Melone. Ideal mit alle Aperitiven, mit Fisch und Suppen. Am besten bei einer Temperatur von 8-10° servieren.

TRAUBEN: Sauvignon D.O.C. Friuli

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12,5% vol.
- Säuregehalt 5,5-6 gr./l.
- Trockenwein

Notes

PINOT GRIGIO D.O.C. FRIULI



Il colore giallo paglierino leggermente ramato, profumo intenso e fragrante di frutta esotica e fiori d'acacia. Sapore delicato, armonico di buona persistenza.

E' adatto come aperitivo e su tutta la gamma degli antipasti magri.

Ideale con piatti a base di pesce, si accompagna bene anche con i salumi e la carne lessa.

Temperatura consigliata per il servizio: 8-10°C.

LE UVE: Pinot Grigio D.O.C. Friuli.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Grado alcolico 12,5% vol.
- Acidità 5,5 gr./l.
- Vino secco

It has a straw-yellow colour lightly tending to copper. It has an intense and fresh fragrance which recalls exotic fruit and acacia.

*With its delicate and harmonious flavour and good persistence it is ideal as aperitif, as well as with every delicate hors d'oeuvre or with fish, pork meat or boiled meat.
To be served at 8-10 °C.*

Grapes variety: Pinot Grigio Doc Friuli.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12,5% vol.
- Acidity 5,5 gr./l.
- Dry wine

Strohgelber Wein mit leicht rötlichen Reflexen. Intensiv frisches und duftendes Bouquet mit ausgeprägten Tönen nach Südfrüchten und Akazienblüten.

Fein, harmonischer Geschmack mit lang anhaltendem Abgang.

Als Aperitif geeignet, ist dieser Wein auch ein guter Begleiter zu allen leichten Vorspeisen. Ideal zu Fischgerichten, eignet er sich hervorragend auch zu Wurstwaren und gekochtem Fleisch.

Am besten bei einer Temperatur von 8-10 °C servieren.

TRAUBEN: Pinot Grigio Doc Friuli.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12,5 % vol.
- Säuregehalt 5,5 gr/l
- Trockenwein

Notes

CABERNET VENETO I.G.T. MANGESA BARRIQUE



Vino di grande razza, dal colore rosso rubino intenso, dal profumo delicato di violette e frutti di bosco, dal sapore vinoso e morbido, con lieve e gradevole gusto di vaniglia. La fermentazione su vinaccia dura circa 18 giorni a 22-25°C. La fermentazione malolattica avviene nelle barriques, piccole e rare

botti di rovere da 225 litri provenienti dal Massiccio Centrale della Francia, dove il vino viene lasciato per 18 mesi ad acquistare per osmosi aromi e profumi che ne accrescono le già elevate qualità. Successivamente viene tenuto alcuni mesi in bottiglia per affinare gusti e profumi. A questo punto il Barrique San Giovanni è pronto per essere degustato sulle nostre tavole, dove accompagna con grande autorità tutti i piatti di carne di particolare impegno. Si consiglia, per la sua ottimale ossigenazione, di scaraffare il vino prima di servirlo. Temperatura consigliata per il servizio: 18-20°C.

LE UVE: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 14,5% vol.
- Acidità circa 5,0 gr./l.
- Vino secco

An important wine with an intense ruby-red, colour. It has a delicate bouquet of violets and "wild fruits" and a light pleasant vanilla flavour. The mark's fermentation lasts about 18 days at 22-25° C. Small oaks of 225 litres each, named "barriques" and that come from Central Massif of France are used for malolactic fermentation. The wine is left in these barrels for 18 months to let it gain through osmosis those bouquet and fragrance that increase its already special qualities. At this point the wine is kept for some months in bottles to refine its tasting and bouquet. After that, the barrique "San Giovanni" is ready to be served on tables accompany prestigiously every important meat dish. We advise you to pour it accurately into a carafe and oxygenate it. Advised temperature to serve: 18-20°C.

Grapes variety: Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 14,5% vol.
- Acidity about 5,0 gr./l.
- Dry wine

Reinrassiger Wein mit sattiger, rubinroter Farbe, durch einen feinen Duft mit Veilchen- und Waldbeerenaromen ausgezeichnet. Weicher und weiniger Geschmack verbunden mit leichten und bekömmlichen Vahilletönen. Der Traubensaft liegt ungefähr 18 Tage lang bei 22-25 °C an der Maische. Zur Verwandlung von Apfel- in Milchsäure wird der Wein in "Barriques" ausgebaut, kleinen (und seltenen) Eichenholzfässern zu 225 Litern, die aus Massiv Mitteleuropa kommen und wo der Wein bzw. 18 Monate lang ruht, um durch Osmose an Aromen und Dufttönen und damit weiter an Qualität zu gewinnen. Zum Ausbau von Geschmack und Duft reift er einige Monate lang auch in Flaschen aus. Dann ist der Barriquewein San Giovanni endlich mal Trinkreif und bei Tisch zu kosten wo er sich als herrlicher Begleiter zu allen umfangreichen Fleischgerichten erweist. Aus diesem Grunde und zum Zwecke der besten Sauerstoffanreicherung ist es zu empfehlen, den Wein vor dem Servieren sorgfältig in eine Kanne umzugießen. Am besten bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

TRAUBEN: Dieser Wein ergibt sich aus der gelungenen Mischung von Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc- Rebsorten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 14,5% vol.
- Säuregehalt 5,0 gr/l
- Trockenwein

Notes

CABERNET D.O.C. A.D. MM

Vino invecchiato in barrique



Vino di grande razza, dal colore rosso rubino intenso, dal profumo delicato di violette e di frutti di bosco, dal sapore vinoso e morbido, con lieve e gradevole gusto di vaniglia. La fermentazione su vinaccia dura circa 18 giorni a 22-25°C. La fermentazione malolattica avviene nelle barriques, piccole botti di rovere da 225 litri provenienti dal Massiccio Centrale della Francia, dove il vino viene lasciato per circa due anni ad acquistare per osmosi, aromi e profumi che ne accrescono le già elevate qualità. A questo punto viene imbottigliato e lasciato affinare gusti e profumi. Così il Barrique San Giovanni è pronto per essere degustato sulle nostre tavole, dove accompagna con grande autorità tutti i piatti di carne di particolare impegno. Può presentare dei sedimenti sul fondo, chiare tracce della natura e del tempo, inconfondibile segno di genuinità.

Per questo motivo e per la sua ottimale ossigenazione, si sconsiglia di scaraffare il vino con cura. Temperatura consigliata per il servizio: 18-20°C.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 14,5% vol.
- Acidità circa 5,0 gr./l.
- Vino secco

An important wine with an intense ruby-red, a delicate smell of violets and i wild fruits", a soft taste and a light pleasant vanilla flavour. The mark's fermentation lasts about 18 days at 22-25°. Small oaks of 225 litres each, called i barriques" and that come front Central Massif of France are used for malo-lactic fermentation. The wine is left in these barrels for about two years to let it gain through osmosis those bouquet and fragrance that increase its already high or special qualities. At this point the wine is bottled where refine its tasting and bouquet. After that the wine is ready to be served on our tables and to combine with prestigiously every important meat dish. Sedimentation could be present on the bottom of the bottle which is typical sign of genuineness and a clear natural characteristic of the wine. For this reason we advise you to pour it accurately into a carafe and oxygenate it. Advised temperature to serve it: 18-20°C.

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 14,5% vol.
- Acidily about 5,0 gr./l.
- Dry wine

Reinrassiger Wein mit sattiger, rubinroter Farbe, durch einen feinen Duft mit Veilchen und Waldbeerenaromen ausgezeichnet. Weicher und weiniger Geschmack verbunden mit leichten und bekömmlichen Vanilletönen. Der Traubensaft liegt ungefähr 18 Tage lang bei 22-25 °C an der Maische. Zur Verwandlung von Apfel- in Milchsäure wird der Wein in "Barriques" ausgebaut, kleinen (und seltenen) Eichenholzfassern zu 225 Litern, die aus Massiv Mittelfrankreich kommen und wo der Wein etwa zwei Jahre bzw. lang ruht, um durch Osmose an Aromen und Dufttönen und damit weiter an Qualität zu gewinnen. Zum Ausbau von Geschmack und Duft reift er einige Monate lang auch Flaschen aus. Dann ist der Barriquewein San Giovanni endlich mal Trinkreif und bei Tisch zu kosten, wo er sich als herrlicher Begleiter zu allen umfangreichen Fleischgerichten erweist. Am Flaschenboden sind manchmal Geläger sehen, die aber als unvergleichbare Zeichen von Natürlichkeit, Unverfälschtheit und Reifalter anzusehen sind. Aus diesem Grunde und zum Zwecke der besten Sauerstoffanreicherung ist es zu empfehlen, den Wein vor dem Servieren sorgfältig in eine Kanne umzugießen. Am besten bei einer Temperatur von 18-20°C servieren.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 14,5% vol.
- Säuregehalt 5,0 gr./l
- Trockenwein

Notes

CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

FRIULI

Il Cabernet Sauvignon è un vino di bel color rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Il profumo è tipico vinoso, leggermente erbaceo, con lievi sfumature di lampone, ricorda la viola e la frutta rossa matura. Al gusto si presenta robusto, pieno, con una buona sapidità. Si presta molto bene all'invecchiamento, tuttavia è un classico vino da tutto pasto, si abbina bene agli arrostiti, al pollame, alla cacciagione e ai formaggi a pasta dura. Và servito alla temperatura di 18-20°C.

LE UVE: Cabernet Sauvignon D.O.C. del Friuli

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 12,5% vol.
- Acidità 5,0 gr./l.
- Vino secco

Cabernet Sauvignon is a wine of an intense ruby-red colour, with purple reflexes. Its taste is a little bit grassy, with light raspberry flavour. It remembers the violet and red mature fruit. It presents itself as a strong, full wine with a good tastiness. It is more perfect if well aged. However, it is a classical wine for all dishes, well combined with roast meat, chicken and with tough cheese. Advised temperature to serve it 18-20°C.

Grapes variety: Cabernet Sauvignon D.O.C. del Friuli

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12,5%vol.
- Acidity 5,0 gr./l.
- Dry wine

Cabernet Sauvignon ist ein Wein, rubinroter Farbe und präsentiert sich mit veilchenblauen Reflexen. Im Gaumen besticht er durch den sortentypischen Krautgeschmack und sein Duft, ebenfalls von vegetalen Tönen geprägt, erinnert an Beeresfruchten, insbesondere an Himbeere. Dank seinem Körper und Harmonie, eignet er sich hervorragend zu gebratenem Wildbret und Federwild sowie Käse. Am besten bei einer Temperatur von 18-20°C.

TRAUBEN: Cabernet Sauvignon D.O.C. del Friuli

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12,5% vol.
- Säuregehalt 5,0gr./l.
- Trockenwein

Notes



CABERNET FRANC DEL VENETO I.G.T.



Il Cabernet è un vino robusto, di corpo, rosso rubino, con riflessi violacei. Al gusto la sensazione erbacea tipica della varietà è netta e si riscontra anche nel profumo, pulito ed intenso, ha delle sfumature che ricordano i frutti di bosco, il lampone. La sua struttura ed armonicità lo rendono perfetto con arrostiti di carni bianche e rosse, i brasati, la cacciagione, la selvaggina ed i salumi in genere. E' consigliabile servirlo alla temperatura di 18-20°C.

LE UVE: Cabernet Franc Veneto

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 12% vol.
- Acidità 5,0 gr./l.
- Vino secco

*Typical Geographical Indication
Cabernet is a strong, full-bodied, ruby-red wine with purple reflections. Its typical herbaceous flavour is clear when tasted, as well as in its clear and intense perfume which can recall raspberry and wild fruits. This well-structured and balanced wine is perfect with white and red roasted meats, braised, game and sliced pork meat in general. To be served at 18-20°C.*

Grapes variety: Cabernet Franc Veneto

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12% vol.
- Acidity 5,0 gr./l.
- Dry wine

Typische geographische Angabe Der Cabernet ist ein wuchtiger, körperreicher Wein und präsentiert sich rubinrot mit veilchenblauen Reflexen. Im Gaumen besticht er durch den sortentypischen Krautgeschmack und sein Duft, ebenfalls von vegetalen Tönen geprägt, erinnert an Beeresfrüchten, insbesondere an Himbeere. Dank seinem Körper und seiner Harmonie eignet er sich hervorragend zu gebratenem Weiß- und Dunkelfleisch, Schmorbraten, Wildbret und Federwild sowie zu Wurstwaren im Allgemeinen. Am besten bei einer Temperatur von 18-20°C servieren.

TRAUBEN: Cabernet Franc Veneto

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12% vol.
- Säuregehalt 5,0 gr/l.
- Trockenwein

Notes

MERLOT TREVENEZIE I.G.T.



Vino dal colore rosso rubino brillante, con profumo netto ed intenso che ricorda i Ribes, le more, le violette ed il tiglio. Dal gusto equilibrato ed armonico, ideale nell'abbinamento di carni miste alla griglia, spiedini e altri piatti saporiti, oltre che a formaggi tradizionali stagionati. E' consigliabile servirlo alla temperatura di 18-20°C.

LE UVE: Merlot Trevenezie

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Gradi alcolici 12,5% vol.
- Acidità 5,0 gr./l.
- Vino secco

Bright ruby-red wine with a clear and intense fragrance which recalls black-currents, black-berries, violets and lime. It has a well-balanced and harmonious taste and it is ideal with mixed grilled meat, little meat on the spit and other dishes as well as with traditional seasoned cheese. To be served at 18-20 °C.

Grapes variety: Merlot Trevenezie

TECHNICAL CHARACTERISTICS:

- Alcohol level 12,5% vol.
- Acidity 5,00 gr./l.
- Dry wine

Wein mit leuchtender, rubinroter Farbe und stark ausgeprägtem Bouquet, das an Johannis- und Brombeeren sowie an Veilchen und Lindenblüten erinnert. Mit ausgewogenem und harmonischem Geschmack, eignet er sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Spießchen und anderen schmackhaften Gerichten sowie zu typischen Reifkäsesorten. Am besten bei einer Temperatur von 18-20 °C servieren.

TRAUBEN: Merlot Trevenezie

PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholgehalt 12,5% vol.
- Säuregehalt 5,0 gr/l
- Trockenwein

Notes

NOT ONLY
FASHION



PERINI
SAN GIOVANNI

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene



AZIENDA VINICOLA SAN GIOVANNI s.r.l.
Via Manzana 4 - 31015 CONEGLIANO (TV) - ITALY
Tel. 0438/31598 - Fax 0438/35300
info@periniprosecco.it
www.periniprosecco.it