



Entrotterra[®]
DENTRO AI SAPORI

LE BOLLICINE





Il **Valdobbiadene Superiore** non è soltanto un vino ma un'esperienza sensoriale unica, da gustare sorso dopo sorso e in ogni occasione. Riconosciuta nel 2009 come **Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (DOCG)**, il Cartizze è una CRU di raffinata qualità, esclusiva produttrice del pregiato vino realizzato con uve Glera.

Nel 2019 le **Colline del Prosecco di Valdobbiadene** sono state dichiarate **Patrimonio dell'Umanità UNESCO**.

Il **Trento Doc** è lo Spumante **Metodo Classico** prodotto con solo uve trentine. La vendemmia viene fatta a mano e successivamente inizia il processo in cantina, tramandato da generazioni con passioni e tecniche d'avanguardia. Serve tempo e lavoro quotidiano, per mesi, anni, prima di poter degustare un calice di **Trento Doc**. Il vino base messo a riposo in bottiglia matura con la seconda fermentazione e diventa **Trento Doc** secondo le regole e il processo del **Metodo Classico**.

Il territorio è espressione diretta della terra che lo produce, il Trentino. Di esso **Trento Doc** racchiude il clima, le altitudini e l'essenza. Dalle vette più elevate con clima alpino a quello mediterraneo dei pendii più dolci mitigati dall'Ora del Garda, al clima continentale di fondo valle: ogni calice porta con sé unicità e carattere del luogo d'origine.



VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG

TRENTO DOC

CARTIZZE VALDOBBIADENE
SUPERIORE DOCG
COLLINE GUIZZETTE



€ 16,90

Cartizze è il toponimo che identifica un'area di 106 ettari nel comune di Valdobbiadene. L'ipotesi più diffusa sull'origine del nome è quella che fa derivare

il nome da "gardizze", termine del dialetto locale che indica i graticci usati per la sovraturazione delle uve.

Distribuito nelle frazioni di Saccol, San Pietro e Santo Stefano, il Cartizze ha un profumo giovane, fruttato e un gusto delicato.

Acidità: 5,7 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Crostate e Torte a base di frutta fresca

ROBERTO VALDOBBIADENE DOCG
SUI LIEVITI BRUT NATURE
COLLINE GUIZZETTE



€ 12,60

Roberto è un vino prodotto in edizione limitata di bottiglie numerate provenienti da tre vigneti, i migliori per le seguenti caratteristiche uniche nel panorama del Valdobbadiene l'esposizione solare, il suolo e la presenza di viti molto vecchie.

Il suolo, di origine marina formato da arenarie calcaree e la presenza di fossili, garantiscono alle uve una struttura eccellente e una spiccata sapidità.

Il Sui Lieviti, è l'espressione unica del Valdobbadiene. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura lasciando quindi i suoi lieviti che rimangono sul fondo della bottiglia, proteggendo il vino.

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli contraddistinto da una velatura dovuta alla presenza dei lieviti sul fondo della bottiglia.

Perlage delicato ed elegante, raro per un sui lieviti ma dato dall'origine nobile delle uve usate per il Roberto.

Profilo aromatico molto complesso e diversificato dalle note floreali di tarassaco e fiori di campo primaverili fino a quelle date dal lievito.

Al palato si presenta armonico, completo e morbido dovuto anche dalla totale assenza di zuccheri e al retro gusto molto asciutto, sapido e minerale.

Acidità: 6 g/l **Alcool:** 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Salumi, Formaggi stagionati, Risotti e Pesce

VALDOBBIADENE EXTRA BRUT
NATURE DOCG
COLLINE GUIZZETTE



€ 10,40

Un vino di struttura importante, armonico, in cui risaltano le note minerali offerte dall'elevato componente argillosa e calcarea del terreno su cui sono piantati i vigneti.

Si fa apprezzare per il suo sapore delicato, dinamico e piacevolmente secco, vista la quasi (3 g/l) assenza di zuccheri residui che contraddistinguono questa specifica categoria di spumanti.

È un vino che rappresenta l'eccellenza del Territorio: è la novità e l'evoluzione più moderna del Superiore, un vino che è il risultato di un grande lavoro per mantenere tutte le caratteristiche di aromaticità, morbidezza, leggiadria e di sapore fruttati tipiche dell'area Conegliano Valdobbiadene, ma che ha anche peculiarità proprie, in grado di soddisfare i palati più fini.

Acidità: 6,3 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pesce Crudo, Scampi o frutti di mare

VALDOBBIADENE EXTRA DRY
DOCG
COLLINE GUIZZETTE



€ 10,40

È uno spumante di grande piacevolezza e tipicità, interprete perfetto del Valdobbiadene DOCG.

Prodotto da sole uve Glera, questo Valdobbiadene si presenta nel calice di colore giallo paglierino, rivelando al naso note dolci di mela e pera e glicine, seguite da sensazioni fresche.

Al gusto la morbidezza legata al residuo zuccherino viene bilanciata in maniera ottimale da una spiccata sapidità. Residuo (13 g/l).

Acidità: 6 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pesce Crudo e Panettone

PROSECCO BRUT MILLESIMATO
DOC
COLLINE GUIZZETTE



€ 8,40

Brut Millesimato, questo Prosecco DOC esprime in maniera versatile l'equilibrio tra gusto asciutto e gentile fragranza gustativa (8 g/l). Millesimato vuol dire che è un vino rigorosamente di annata e che quindi consumando questo prodotto si sentono i sapori e i profumi tipici di quell'anno. Le uve più adatte per dare vita alla tipologia brut vengono selezionate essenzialmente nei terreni limitrofi alla nostra cantina.

Acidità: 5,3 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pasta, Risotti e Pesce

PROSECCO EXTRA DRY
DOC
COLLINE GUIZZETTE



€ 8,40

Extra Dry è un Prosecco DOC del quale si percepisce da subito la dolcezza dovuta al residuo zuccherino pari a (18 g/l), amabile e piacevole a qualsiasi palato.

Un vino dal carattere fresco ed elegante, morbido ed allo stesso tempo asciutto, dal colore paglierino brillante si differenzia per il suo profumo fruttato che sfuma nel floreale.

Acidità: 5,4 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pandoro, Panettone e Pesce

SPUMANTE CUVÉE BRUT COLLINE GUIZZETTE



€ 6,60

Spumante prodotto da una serie di blend di uve selezionate da diverse colline in una delimitata parte del vigneto, di solito rivolta verso la luce del sole, la quale insieme alle correnti di aria fresca della montagna garantiscono l'appagante sensazione di freschezza e gradevole leggerezza al palato.

Riconoscibile per il finale asciutto e il profumo giovane, residuo zuccherino (12 g/l).

Acidità: 6 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pesce, Verdure

VINO FRIZZANTE BIANCO
COL FONDO
COLLINE GUIZZETTE



€ 6,30

Testimonianza della tradizione viticola ed enologica di questa zona; è un vino Col Fondo che gli permette di compiere la presa di spuma in bottiglia in maniera spontanea durante la stagione primaverile. Appartiene alla tipologia frizzante e proviene da uve coltivate solo all'interno del Valdobbiadene DOCG.

La presenza di lieviti naturali funge da conservante naturale, conferendo particolare digeribilità grazie anche al residuo zuccherino nullo (0 g/l) e una presenza davvero esigua di solfiti.

Acidità: 5,7 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Pizza, Carne e Pesce

TRENTO DOC
BRUT MILLESIMATO
LEVII



€ 15

Giallo paglierino brillante arricchito da un fine perlage. Leggere sfumature di lieviti e pane bianco inducono una buona intensità olfattiva, che prosegue con note di mela verde ed erbe aromatiche. Palato vibrante ed esuberante animato da una piacevole freschezza e da una sapidità importante.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Sui Lieviti: 30 mesi

Annata: 2020

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Crostacei, crudità di pesce

TRENTO DOC
EXTRA BRUT
LEVII



€ 16

Paglierino intenso e brillante arricchito e impreziosito da un perlage abbondante e persistente. Variiegato il quadro olfattivo di ginestra, frutta tropicale ed agrumi come cedro, pompelmo e bergamotto, su uno sfondo minerale. In bocca l'ingresso è fresco e dotato di buona eleganza grazie alla nobile effervescenza. Dallo stile seducente, rivela doti di giovanile freschezza ed adeguata sapidità, con ottimi livelli di persistenza.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Sui Lieviti: 36 mesi

Annata: 2019

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Crostacei, crudità di pesce e molluschi

TRENTO DOC
PAS DOSE'
LEVII



€ 18

Giallo paglierino delicato e dagli eleganti riflessi dorati, per un calice di estrema lucentezza ravvivato da un fine perlage. Naso intenso che racconta di mela cotogna e agrumi, fiori gialli e sensazioni minerali iodate. Assaggio complesso, croccante e raffinato, caratterizzato da una spalla acida importante esaltata dalla cremosa effervescenza. Ottima la persistenza.

Uvaggio: 100% Chardonnay

Sui Lieviti: 48 mesi

Annata: 2018

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Primi di pesce

TRENTO DOC
ROSE' ROSETTA
LEVII



€ 18

Rosa chiaro, con sfumature buccia di cipolla, dal fine perlage. Al naso si distinguono profumi di rosa, note di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline di bosco, e di agrumi, tocchi di mandorla e marzapane; in bocca è fresco, sapido, setoso e piacevolmente equilibrato.

Uvaggio: 75% Pinot Nero 25% Chardonnay

Sui Lieviti: 30 mesi

Annata: 2020

Alcool: 12,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Antipasti di pesce, Primi di pesce, Zuppe

Magnum

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Magnum Cartizze Docg	€ 37
Magnum Extra Brut Docg	€ 25
Magnum Extra Dry Docg	€ 25
Magnum Brut Millesimato Doc	€ 21
Magnum Cuvèe	€ 17

Magnum

TRENTO DOC

Magnum Brut Millesimato	€ 33
-------------------------	------

Accessori

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Bicchieri Prosecco Brandizzati	€ 5,50
Glasset porta ghiaccio	€ 20
Stopper	€ 5
Cassetta in legno	€ 17
Cassetta in legno per Magnum	€ 20
Scatola in cartone per 1/2/3 bottiglie	€ 3/3,50/4

Prezzi iva esclusa

An aerial photograph of the Valdobbiadene wine region in Italy. The landscape is dominated by rolling hills covered in meticulously terraced vineyards. The rows of grapevines create a rhythmic pattern across the slopes. In the foreground, a small cluster of white buildings with dark roofs is nestled among the vines. The background shows more distant, forested hills under a clear blue sky with a few wispy clouds. The overall scene is a beautiful example of traditional agricultural terracing.

LE COLLINE DI VALDOBBIADENE
PATRIMONIO UNESCO



ENTRO
Terra

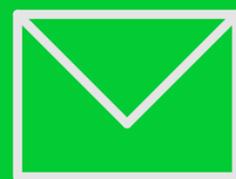
DENTRO AI SAPORI

La commercializzazione/vendita del Valdobbiadene/Prosecco “**Colline Guizzette**” e del Trento Doc **Levii** sono in **esclusiva** ad **Entroterra srls** per le regioni **Basilicata, Puglia e Calabria**



Entroterra srls

Via Grande 39/d
31030 Castello di Godego
Treviso
P.IVA 05271150269



commerciale@entroterraitalia.it
www.entroterraitalia.it



+39 3890699897