



ENCROTERRA[®]
DENTRO AI SAPORI

LE BOLLICINE

**I BIANCHI
FERMI**





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



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



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 SUPERIORE BRUT
DOCG
COLLINE GUIZZETTE



Il nostro Brut è Valdobbiadene DOCG che nasce dall'unione di uve provenienti dal cuore della zona storica di produzione del Valdobbiadene DOCG. Notevole è la diversità nella conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti: passiamo infatti da marne calcaree, arenarie e conglomerati rocciosi.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, accompagnato dalla spuma fitta e cremosa con un perlage fine e persistente. Il profumo è ampio e fruttato ricorda la mela verde, la pesca, il glicine.

Ha un grande equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza.

Dal palato piacevolmente sapido e fresco, energetico e fruttato mantenendo la pienezza, rotondità e lunghezza. La corrispondenza tra profumo e gusto denota armonia di tutte le componenti.

Acidità: 8 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Aperitivo, pietanze a base di pesce, di carni bianche o pasteggiando con dei risotti

VALDOBBIADENE SUPERIORE
EXTRA BRUT NATURE DOCG
COLLINE GUIZZETTE



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 SUPERIORE
EXTRA DRY DOCG
COLLINE GUIZZETTE



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



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



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



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

SPUMANTE ROSE' COLLINE GUIZZETTE



Spumante Rosè Ottenuto da un taglio di vini di Raboso e Glera. Ha un seducente colore rosa brillante ed un perlage fine e persistente. Al naso si presenta con buona intensità con sentori di piccoli frutti rossi accompagnato da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Al palato si presenta fresco con acidità presente, sapido e di ottima bevibilità con finale asciutto e persistente.

Acidità: 10 g/l

Alcool: 11,5 % vol

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Abbinamenti: Aperitivo, Pesce, Risotto e Carni bianche

TRENTO DOC
BRUT MILLESIMATO
LEVII



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



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



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



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



I BIANCHI FERMI

MULLER THURGAU VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc Superiore Valle di Cembra

Uve: Müller Thurgau

Zona: Vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: Porfirico e calcareo

Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la prima metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Esame olfattivo: Al naso è fine e intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi.

Esame gustativo: Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e con stuzzichini a base di pesce crudo e salumi. Si accompagna bene anche a primi piatti con sughi di pesce, asparagi, uova, funghi. Eccellente abbinamento con pesce d'acqua dolce, come ad esempio la trota trentina.

GEWÜRZTRAMINER VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc

Uve: Gewürztraminer

Zona: Vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: Porfirico e calcareo

Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente verso la seconda metà di settembre. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi, avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: Colore giallo paglierino dorato.

Esame olfattivo: Al naso presenta intensi sentori floreali e fruttati di grande complessità ed eleganza.

Esame gustativo: Il gusto è molto equilibrato, non particolarmente dolce ma asciutto in quanto rappresentativo della zona di produzione, morbido e molto persistente.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, in abbinamento a vari antipasti o tartine, ripieni di gustosi formaggi. Si abbina anche a patè di fegato d'oca o pesce crudo. Ideale con crostacei, asparagi e primi piatti piccanti.

PINOT GRIGIO RAMATO VILLA CORNIOLE



Denominazione: Vigneti delle Dolomiti Igt

Uve: Pinot Grigio

Zona: Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno: Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Temperatura di servizio: 10-14° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente, dopodiché vengono diraspate. Segue la macerazione a freddo nella pressa per alcune ore e la successiva pressatura. La fermentazione avviene in parte in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e in parte in barrique, dove matura per circa un anno. Segue ulteriore affinamento in bottiglia.

Esame visivo: Colore ramato, con leggeri riflessi color buccia di cipolla.

Esame olfattivo: Al naso ha dolci sentori fruttati e una leggera nota di vaniglia.

Esame gustativo: Il gusto è ricco, pieno, strutturato e morbido.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo ma non solo. Il vino esalta anche primi piatti strutturati e secondi a base di carni bianche, crostacei, molluschi, frutti di mare e pesce crudo, o in combinazione con formaggi freschi o a pasta media.

PINOT GRIGIO VILLA CORNIOLE



Denominazione: Vigneti delle Dolomiti Igt

Uve: Pinot Grigio

Zona: Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno: Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento per alcuni mesi avvengono in serbatoi di acciaio inox e una piccola parte in barrique.

Esame visivo: Colore giallo paglierino.

Esame olfattivo: Al naso è fruttato con note minerali, delicato e intenso.

Esame gustativo: Il gusto è molto equilibrato, Al palato è secco, morbido, ricco di sensazioni fruttate e persistenti.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, secondi piatti di carne bianca o pesce. Ottimo anche con frutti di mare.

CHARDONNAY VILLA CORNIOLE



Denominazione: Trentino Doc

Uve: Chardonnay

Zona: Vigneti terrazzati di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: Porfirico

Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e selettivamente. La fermentazione a temperatura controllata e l'invecchiamento avvengono in serbatoi di acciaio inossidabile e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Esame olfattivo: Al naso è fresco e fruttato, con leggere note tropicali e di vaniglia.

Esame gustativo: Il gusto è ricco, minerale, pieno e persistente.

Abbinamenti: È un vino molto versatile, ottimo come aperitivo, si abbina anche con antipasti di carne e pesce, formaggi a pasta media, pesce magro, salumi.

KRÒZ
VILLA CORNIOLE



Denominazione: Dolmiti Igt

Uve: Chardonnay - Müller Thurgau

Zona: Vigneti di montagna in Trentino, Valle di Cembra

Terreno: Calcareo situato tra 500 e 800 m slm

Temperatura di servizio: 10-12 ° C

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente a fine settembre. Il Müller Thurgau e metà dello Chardonnay fermentano e affinano in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata, mentre la parte restante dello Chardonnay in legno.

Esame visivo: Colore giallo paglierino.

Esame olfattivo: Al naso è fine e intenso, complesso, con sentori di frutta tropicale e agrumi che si integrano con note speziate.

Esame gustativo: Sapido, minerale, con piacevole acidità, caratteristiche tipiche dei vini di montagna. Secco e persistente. Nota vanigliata leggera e buona struttura.

Abbinamenti: Ideale per vari primi piatti, pesce in genere e carni bianche. Formaggi di media stagionatura.

Magnum

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Magnum Cartizze Docg

Magnum Extra Brut Docg

Magnum Extra Dry Docg

Magnum Brut Millesimato Doc

Magnum Cuvèe

Magnum

TRENTO DOC

Magnum Brut Millesimato

Accessori

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Bicchieri Prosecco Brandizzati

Glasset porta ghiaccio

Stopper

Cassetta in legno

Cassetta in legno per Magnum

Scatola in cartone per

1/2/3 bottiglie

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

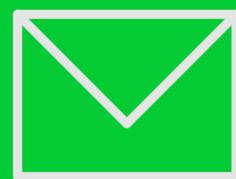
La commercializzazione/vendita del Valdobbiadene/Prosecco "**Colline Guizzette**", del Trento Doc **Levii** e del Val di Cembra **Villa Corniole** sono in **esclusiva** ad **Entrotterra srls** per le regioni **Basilicata, Puglia e Calabria**



Entrotterra srls

Via Grande 39/d
31030 Castello di Godego
Treviso

P.IVA 05271150269



commerciale@entrotteraitalia.it
www.entrotteraitalia.it



+39 3890699897