



# ANDREOLA

Eroico in Valdobbiadene

**CATALOGO  
PRODOTTI**

[andreola.eu](http://andreola.eu)



Il lavoro dell'uomo plasma il territorio, trasformandolo nelle forme e nei ritmi. **Dal 1984**, anno in cui **Nazzareno Pola** ha fondato l'azienda familiare nel cuore della zona di produzione del Valdobbiadene Docg, Andreola è parte attiva di questa trasformazione.

Oggi **Stefano Pola** prosegue nella conduzione dell'azienda con la stessa filosofia di suo padre, nella consapevolezza che la migliore tutela del territorio è nel comprendere a fondo come il **Valdobbiadene Docg** sia non solo un prodotto, ma qualcosa di vivo: il risultato dell'evoluzione del vitigno, della sua adattabilità ai terreni e alla diversità climatica, di un lavoro ancora totalmente manuale, di una viticoltura **“eroica”**.

Il Valdobbiadene Docg è un vino letteralmente **“fatto a mano”**: solo con un lavoro manuale faticoso, attento e quotidiano, si possono coltivare vitigni su queste ripide colline. Andreola ha voluto fare di questo aspetto uno dei suoi punti di forza, **diventando nel 2010 il primo produttore di Valdobbiadene Docg iscritto al CERVIM** – Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana.

Dal vigneto all'imbottigliamento finale in cantina, è necessario **coniugare sapientemente metodi antichi e moderne tecnologie**, la passione con la ragione. Un'evoluzione che ha portato Andreola a comprendere a fondo il “carattere” del Valdobbiadene Docg, fino a saper esprimere uno stile di vino unico, caratterizzato dalla purezza del prodotto e dalla massima valorizzazione delle sue caratteristiche originarie: la cremosità al palato, gli intensi profumi fruttati ed eleganti al naso, l'armonia e l'equilibrio.

# VALDOBBIADENE DOCG

## 26° 1°

Valdobbiadene DOCG

RIVE DI COL SAN MARTINO – EXTRA BRUT – 0gr/Lt

## TERROIR

26° 1° è un Valdobbiadene Docg che nasce dalle uve selezionate dei vigneti storici dell'azienda, 4 ettari di forti pendii, posti tra i 170 e i 350 metri di altitudine, nel cuore della denominazione Rive di Col San Martino. La complessità gustativa di questo generoso Extra Brut, proviene dalle caratteristiche del suolo composto da terra bruna, ricco di sostanza organica, limo e sabbia argillosa, ghiaia sabbiosa e limosa grigio chiaro, ciottoli arrotondati, derivanti da esondazioni del locale rio Bianco, risalenti a poco meno di 10.000 anni fa.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglia marcato, luminoso e cristallino. Il perlage è energico e fitto, la spuma è cremosa. I profumi sono intensi, fiore di biancospino e agrumi, mela e pesca. Di gusto ben definito, si distingue per la sapidità equilibrata e riferimenti fruttati di non comune finezza, doti attinte da suoli ed esposizioni particolarmente vocati. Versatile a tutto campo, ideale accompagnatore di aperitivi e buffet impegnativi con proposte molto varie, dai formaggi ai salumi, pesce crudo o fritto e pietanze della cucina tradizionale.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Col San Martino
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	300 m. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	0 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage cristallino, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Biancospino, mela, pesca e agrumi gialli
GUSTO	—	Deciso, complesso e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE SULLA CARTA DEI VINI

26° 1°  
Valdobbiadene Docg  
Rive di Col San Martino - Extra Brut - 0 g/l



## XXIII BIO

Valdobbiadene DOCG

RIVE DI SAN PIETRO DI FELETTO – AI BOSCHI – BRUT – 6 g/l

## TERROIR

XXIII BIO è un Valdobbiadene Docg ottenuto da vigneti condotti a regime interamente biologico, nella micro area di produzione “Ai Boschi”. Un contesto ambientale unico, dove i boschi si alternano ai vigneti, arricchito dal passaggio del sentiero escursionistico detto “di Papa Giovanni XXIII”, in quanto era l'itinerario che il cardinale Angelo Roncalli, il futuro “Papa Buono”, amava percorrere negli anni tra il 1953 e il 1958. La “terra” forte e ricca di energia, composta da strati di limo sabbioso bruno, limo argilloso rossiccio, ghiaie silicee, ciottoli e conglomerati risalenti a 100.000 anni fa, prima dell'ultima era glaciale, dotano il XXIII Ai Boschi, di non comuni corposità e carattere.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha colore giallo chiaro. L'effervescenza è delicata, decisa e continua. Profuma di uva spina bianca matura, fiori primaverili e agrumi. Un delicato riferimento minerale ne sottolinea l'intrigante complessità, ricca di note saline e di freschi sentori agrumati. Poliedrico, accompagna con successo ostriche e crostacei, le pietanze delle cucine etniche, le carni bianche, salumi, formaggi giovani e di media stagionatura. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	97% Glera, 3% Verdiso
ALTIMETRIA	—	215 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	6 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Uva spina bianca, fioriture primaverili, agrumi e sentori minerali
GUSTO	—	Elegante, salino e complesso
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINIXXIII BIO  
Valdobbiadene Docg  
Rive di San Pietro di Feletto - Ai Boschi - Brut - 6 g/l

# COL DEL FORNO

Valdobbiadene DOCG

RIVE DI REFRONTOLO – BRUT

## TERROIR

Col del Forno è un Valdobbiadene Docg con esclusive caratteristiche attinte da suoli stratificati di argille, sabbie, ciottoli e conglomerati interessati da fenomeni carsici, risalenti a 100.000 anni fa, prima dell'ultima era glaciale. I 4 ettari di dolci pendii vitati attorno ai 200 metri sul livello del mare, sono situati all'estremità orientale della zona di denominazione Rive di Refrontolo. L'area gode di microclima ed escursioni termiche favorevoli che arricchiscono questo Brut di equilibrate ed eleganti complessità.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha colore giallo chiaro, con riflessi biondi. L'effervescenza è gentile e affiora decisa e instancabile. Profuma di mela, cedro, lime, arancia sanguinella e una piacevole nota di croccantino. Accarezza le labbra con eleganza, sapido, secco e vellutato, confermando la coerenza tra l'olfatto e il gusto. Nonostante la spiccata personalità si rivela versatile e sposa con successo ogni pietanza, dal pesce alle carni bianche, ai salumi delicati e ai formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Refrontolo
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	240 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	7 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage cristallino, fine e persistente
SPUMA	—	Creposa
OLFATTO	—	Biancospino, mela, pesca e agrumi gialli
GUSTO	—	Deciso, complesso e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Col Del Forno  
Valdobbiadene Docg  
Rive di Refrontolo - Brut



# MAS DE FER

Valdobbiadene DOCG  
RIVE DI SOLIGO – EXTRA DRY

## TERROIR

Mas de Fer è un Valdobbiadene Docg ottenuto dalle uve provenienti dalle colline di Col de Fer e San Gallo, nell'area delle Rive di Soligo, da 300 a 500 metri di altitudine, ai limiti per la coltivazione del vitigno Glera. L'alternarsi degli strati ghiaiosi ai conglomerati calcarei compatti del suolo, l'escursione termica e la costante circolazione di correnti d'aria ascendenti creano le condizioni ideali per apportare ricche note olfattive, complessità e carattere.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglia con eleganti riflessi verde chiaro. Mas de Fer sfoggia bollicine sottilissime che salgono numerose a tessere una spuma sontuosa che sosta a lungo sulla superficie, fino a liberare intensi profumi floreali di glicine e di acacia, a cui seguono pesca, burro, mela, arancia e una elegante sfumatura di liquirizia in polvere. L'assaggio porge sensazioni di croccante piacevolezza e calibrati equilibri tra il dolce e il sapido, l'amaricante, e la spezia. Ideale per aperitivi, formaggi, salumi, piatti di pesce, carni bianche e specialità della cucina orientale.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
MICROAREA	— Soligo
VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 500 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 30-40 giorni
AFFINAMENTO	— 1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 14 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Fiori bianchi, frutta a pasta bianca, agrumi e spezie dolci
GUSTO	— Elegante, ricco e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L - Magnum 1,5 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Mas De Fer  
Valdobbiadene Docg  
Rive di Soligo - Extra Dry



# VIGNA OCHERA

Valdobbiadene DOCG

RIVE DI ROLLE – MILLESIMATO – DRY

## TERROIR

Vigna Ochera è un Valdobbiadene Docg ottenuto da uve di vigneti situati ad altitudini tra i 250 e i 450 metri sul livello del mare, tali da garantire accentuate escursioni termiche. Lo strato superficiale del terreno è ricco di sostanze organiche, limo e sabbia di color bruno giallastro con sfumature nere. Sotto i 75 centimetri troviamo l'argilla sabbiosa gialla per poi passare alla sabbia fine limosa, ricca di sali minerali disciolti da livelli sovrastanti durante il processo di formazione del suolo negli ultimi 10.000 anni. Queste ideali e favorevoli condizioni arricchiscono il Millesimato Dry di Andreola con fragranti note fruttate e di schietta piacevolezza.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le bollicine salgono, numerose e sottilissime, a formare una spuma candida e cremosa. I profumi sono integri e ben percepibili: zagara, glicine, mela e pesca, canditi di mandarino e arancia, litchi, spezia dolce e marzapane. In bocca dilaga con grande eleganza e piacevolezza, senza sbavature, diretto e schietto. Armonie in concerto. Adatto ai dessert senza creme, perfetto per offrire scenari dolci alle meditazioni impegnative. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Vigna Ochera  
Valdobbiadene Docg  
Rive di Rolle - Millesimato - Dry

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Rolle
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	350 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	130 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	24 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Zagara, mela, pesca, frutta tropicale
GUSTO	—	Elegante, ricco e generoso
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L



# CARTIZZE

## Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG DRY

### TERROIR

Vertice qualitativo e sintesi del Valdobbiadene Docg, il Cartizze di Andreola proviene dall'omonima ed esclusiva area disciplinata fin dal 1969: un "pentagono d'oro" i cui pochi ettari di vigneto sono stati selezionati per la perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi composti da strati sabbiosi, depositi di sali minerali, argille e formazioni testimonianti fondali marittimi con clima subtropicale. Suoli esclusivi che possiedono i requisiti per ottenere spumanti di alto lignaggio e grande finezza.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il perlage fitto e sottile sale energicamente a creare una candida e cremosa schiuma sopra l'elegante giallo chiaro del vino i cui riflessi tendono al verde tenue. Buccia e canditi di cedro e limone, poi fiore d'acacia, mela e pesca a creare un bouquet affascinante. Il sorso è intenso, diretto e deciso, carezzevole e appagante. Dolcezza e sapidità, energia e piacere sono i colori di questo prezioso affresco territoriale. Accompagna egregiamente ogni dessert. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Località Cartizze
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	300 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	120 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	26 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Fiori d'acacia, mela, pesca e agrumi
GUSTO	—	Elegante, ricco e avvolgente

FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L
---------------------	---	--------

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Cartizze  
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg - Dry



## SESTO SENSO

Valdobbiadene DOCG  
DRY

## TERROIR

Sesto Senso è un vero e proprio "blend", uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni territoriali del Valdobbiadene Docg di Andreola, frutto dei vigneti più vocati dell'azienda; contiene, esprime ed esalta il valore dei suoli da cui trae energie e finezze, qualità riconosciute alle Rive e ai pendii scoscesi del Dirupo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

La bottiglia è di vetro chiaro e il color paglia chiaro è in bella mostra. Nel calice il perlage è sottile, attivo e persistente. La spuma è elegante e sontuosa. I profumi si accavallano numerosi, cedro e limone maturo, aloe, glicine, pesca, mela, marzapane, polvere di liquirizia, fieno e burro. Sapidità e dolcezza in perfetto equilibrio anche all'assaggio, ricco di emozioni e di sensazioni, senza la minima stonatura. Pura piacevolezza. Versatile, è adatto ad accompagnare dolci a pasta secca o cibi piccanti. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINISesto Senso  
Valdobbiadene Docg - Dry

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	96% Glera, 2% Bianchetta, 2% Perera
ALTIMETRIA	—	300 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	19 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Esprime un bouquet generoso in continua evoluzione
GUSTO	—	Ricco, elegante e vellutato

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L



# DIRUPO

Valdobbiadene DOCG  
EXTRA DRY

## TERROIR

Dirupo Extra Dry è un Valdobbiadene Docg che nasce da una selezione dei vigneti più scoscesi di Andreola, situati in appezzamenti vocati alla viticoltura, ben esposti, che differiscono tra loro per la conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti. I suoli storici, rappresentativi della territorialità e la scelta di una viticoltura eroica che modella e ricama colline dalle pendenze estreme, garantiscono la qualità di un vino letteralmente "fatto a mano".

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è un seducente e brillante giallo paglia chiaro. Le bollicine sono sottili, numerose e continue, la spuma è cremosa. Fiore di glicine, pera, mela, pesca bianca e lime, all'olfatto. Il sorso è pieno, ricco e persistente. Questo è lo spumante della tradizione, identitario e territoriale. Ottimo come aperitivo, è consigliato per tutto il pasto, dessert compreso.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	—	300 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	17 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Glicine e acacia, mela, pesca e agrumi
GUSTO	—	Ricco, deciso e generoso

FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L Mathusalem 6 L - Salmanazar 9 L
---------------------	---	---

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Dirupo  
Valdobbiadene Docg - Extra Dry



# DIRUPO

## Valdobbiadene DOCG BRUT

### TERROIR

Dirupo Brut è un Valdobbiadene Docg che nasce da una selezione dei vigneti più scoscesi di Andreola, situati in appezzamenti vocati alla viticoltura, ben esposti, che differiscono tra loro per la conformazione dei terreni, degli strati e della varietà dei minerali in essi contenuti. I suoli storici, rappresentativi della territorialità e la scelta di una viticoltura eroica che modella e ricama colline dalle pendenze estreme, garantiscono la qualità di un vino letteralmente "fatto a mano".

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglia chiaro, ha perlage fine, abbondante e persistente. La spuma è cremosa. I profumi rievocano fioriture primaverili di biancospino e acacia, agrumi gentili e un sentore di spezie pregiate. L'approccio in bocca è generoso e carezzevole, energico eppure delicato e rotondo. Consigliato dall'aperitivo alle pietanze a base di pesce o di carni bianche. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera
ALTIMETRIA	—	300 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	10 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Biancospino e acacia, mela, pesca e agrumi
GUSTO	—	Deciso, delicato e rotondo

FORMATI DISPONIBILI	—	0,375 L - 0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L
---------------------	---	--

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Dirupo  
Valdobbiadene Docg - Brut



## ROMIT

Valdobbiadene Prosecco DOCG  
VINO TRANQUILLO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Romit è un Valdobbiadene Prosecco Docg dal profumo delicato, coinvolgente e ricco di sfumature floreali.

Accompagna egregiamente ogni piatto.

Si consiglia di servire a 8-10 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Romit  
Valdobbiadene Prosecco Docg  
Vino tranquillo

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	280 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.000-4000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	8 g/l
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

OLFATTO	—	Rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Delicato, coinvolgente e ricco di profumi floreali
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L



# CASILIR

Valdobbiadene Prosecco DOCG  
VINO FRIZZANTE

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Casilir è un Valdobbiadene Prosecco Docg delicato, floreale e fruttato, dal perlage elegante, fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Casilir  
Valdobbiadene Prosecco Docg  
Vino frizzante

ZONA DI PRODUZIONE	— Valdobbiadene
VITIGNO	— 95% Glera, 5% Verdiso
ALTIMETRIA	— 250 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.000-4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 20-30 giorni
AFFINAMENTO	— 1-3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 15 g/l
PRESSIONE	— 2,4 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	— Delicato e fruttato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L



Stefano Pola Selection

# PENSIERI

VINO PASSITO

VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 350 m. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 135 q/ha
GRADAZIONE ALCOLICA	— 15% vol
FORMATI DISPONIBILI	— 0,5 L



Prodotto e imbottigliato all'origine  
dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola  
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

# AKELUM

Prosecco Superiore DOCG - Brut  
ASOLO

## TERROIR

Dall'origine latina del nome Asolo, che per i Romani fu *Acelum*, e dalla radice indoeuropea \*ak, "luogo aguzzo", ad indicare la natura collinare del territorio e in particolare il colle su cui sorge la Rocca d'Asolo, nasce AKELUM Asolo, il Prosecco Superiore Docg di Andreola.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Uno spumante dalle note eleganti e i profumi delicati, caratterizzato da fruttata e floreale gradevolezza, dal retrogusto asciutto, con perlage fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente ogni piatto, anche a base di pesce. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Akelum  
Prosecco Superiore Docg - Brut  
Asolo

ZONA DI PRODUZIONE	— Asolo
VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 30-40 giorni
AFFINAMENTO	— 1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 12 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	— Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L - Magnum 1,5 L



# AKELUM

Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry  
ASOLO

## TERROIR

Dall'origine latina del nome Asolo, che per i Romani fu *Acelum*, e dalla radice indoeuropea \*ak, "luogo aguzzo", ad indicare la natura collinare del territorio e in particolare il colle su cui sorge la Rocca d'Asolo, nasce AKELUM Asolo, il Prosecco Superiore Docg di Andreola.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Uno spumante dalle note eleganti e i profumi delicati, caratterizzato da fruttata e floreale gradevolezza, dal retrogusto asciutto, con perlage fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, ottimo con gli antipasti, accompagna egregiamente ogni piatto, anche a base di pesce. Si consiglia di servire a 6-8 °C.

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE  
SULLA CARTA DEI VINI

Akelum  
Prosecco Superiore Docg - Extra Dry  
Asolo

ZONA DI PRODUZIONE	— Asolo
VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 m. s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	— In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	— Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	— 30-40 giorni
AFFINAMENTO	— 1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	— Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 15 g/l
PRESSIONE	— 5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	— Perlage elegante, fine e persistente
SPUMA	— Cremosa
OLFATTO	— Rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	— Asciutto ma allo stesso tempo rotondo e vellutato
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L - Magnum 1,5 L



Bollé Line

# BOLLÉ

Vino Spumante  
CUVÉE BRUT

VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 - 500 m. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.000-4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 180 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 12 g/l
PRESSIONE	— 4,5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L - Magnum 1,5 L



Bollé Line

# BOLLÉ

Vino Spumante  
CUVÉE EXTRA DRY

VITIGNO	— 100% Glera
ALTIMETRIA	— 250 - 500 m. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	— 3.000-4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	— 180 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	— Settembre-Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	— 11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	— 15 g/l
PRESSIONE	— 4,5 atm
CONSERVAZIONE	— Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
FORMATI DISPONIBILI	— 0,75 L - Magnum 1,5 L- Jeroboam 3 L



Bollé Line

# BOLLÉ

Vino Spumante  
ROSÈ EXTRA DRY

VITIGNO	—	Incrocio Manzoni 13.0.25
ALTIMETRIA	—	150 m. s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.000-4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	100 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
GRADAZIONE ALCOLICA	—	12% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	16 g/l
PRESSIONE	—	4,5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L

