

company profile



IL COLLE

EST. 1978

VISIONI



DI VITE

---

**revolution**

---



**Perché non si beve solamente.  
Il profumo irriverente de Il Colle  
ridefinisce l'esperienza del vino  
come esperienza di vita.**

**After all, you don't just drink. The unconventional taste  
of Il Colle redefines wine as a life experience.**





---

## history

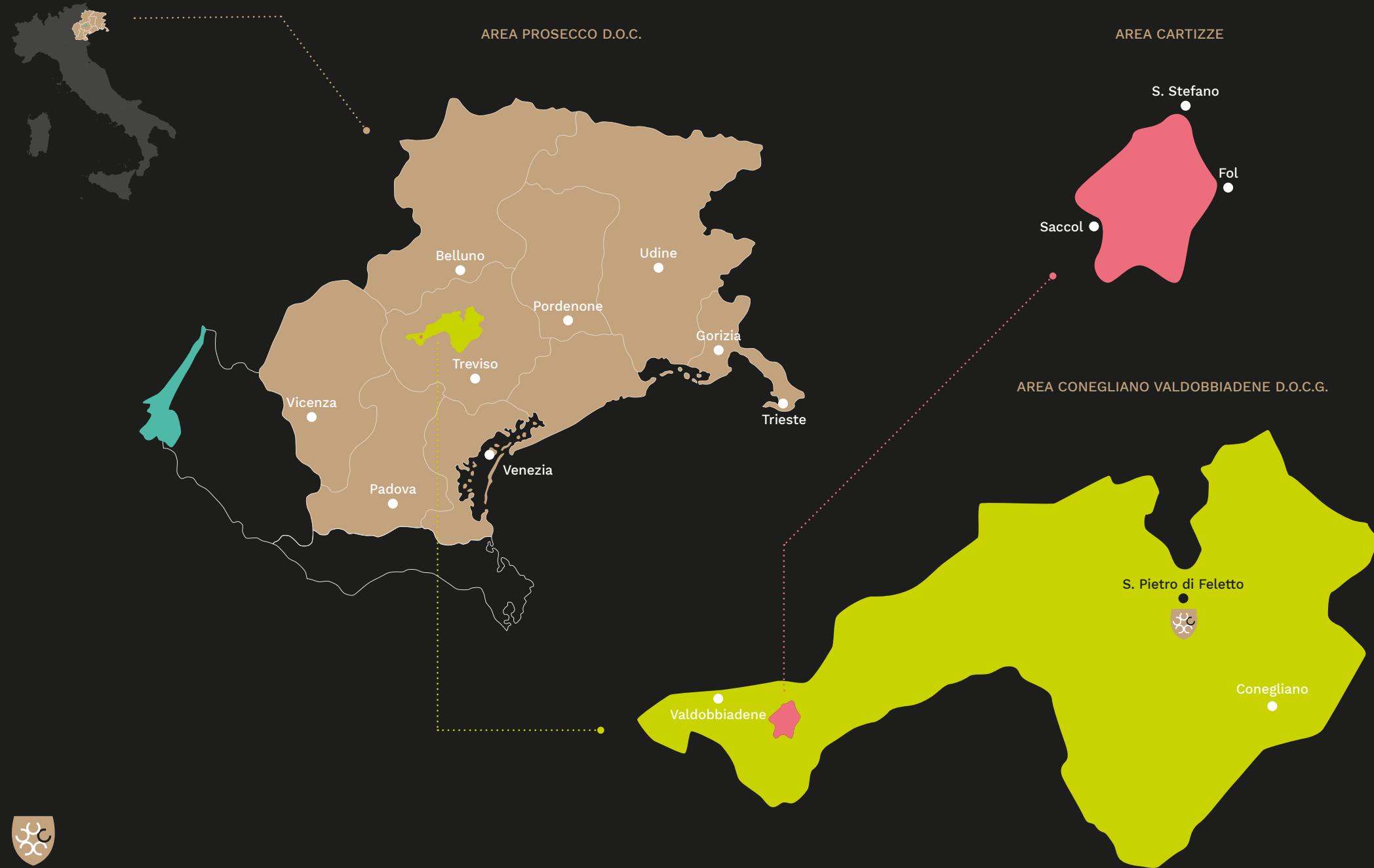
---

La storia de Il Colle è il sogno della nostra famiglia. Un percorso generazionale che affonda le sue radici nel XVIII secolo, tra Venezia e le Dolomiti, arrivando fino ad oggi.

*The history of Il Colle is the dream of our family. A generational journey that has its roots in the eighteenth century, between Venice and the Dolomites, arriving until today.*

L'azienda nasce dalla mente visionaria di Fabio Ceschin, fianco a fianco e cuore a cuore con Gianna. Passione, attenzione al territorio e volontà di costruire una nuova cultura del vino vengono tramandate a noi figli: Andrea, Francesco e Sara. Siamo sempre alla ricerca di una spinta innovativa per rendere Il Colle una realtà unica di valore e di prodotto.

*The company was born in the visionary mind of Fabio Ceschin, side by side and heart to heart with Gianna. Passion, attention to the territory and the desire to build a new wine culture have been passed down to us children: Andrea, Francesco and Sara. We are always looking for an innovative push to make Il Colle a unique reality in terms of value and product.*



## territory

Nove province sono custodi di un vero tesoro naturale. Un territorio protetto dalle Alpi e mitigato dalla Laguna di Venezia, dove l'uva Glera, vitigno base del Prosecco, trova la sua più autentica espressione.

*The nine provinces surrounding our winery are the keepers of a true natural treasure. A territory protected by the Alps and mitigated by the Venice Lagoon, where the Glera grape finds its most genuine expression..*

La nostra cantina si trova a San Pietro di Feletto, nel cuore dell'area tra Conegliano e Valdobbiadene: la più vocata per la coltivazione dell'uva Glera, D.O.C.G. dal 2009 e Patrimonio UNESCO dal 2019. L'eccellenza di questa zona è l'area del Cartizze: 100 ettari preziosi, in cui microclima e terreno si combinano perfettamente.

*Our Winery is located in San Pietro di Feletto, in the heart of the area between Conegliano and Valdobbiadene. This area is the best for producing Glera grapes, it has the D.O.C.G. classification since 2009 and it is UNESCO world heritage site since 2019. The finest wines come from the Cartizze area: 100 precious hectares where the microclimate combines perfectly to the terroir.*



# valori fondanti core values



## tradition

Ci dedichiamo alla produzione e commercio del vino fin dagli anni '20.

*We have been dedicated to wine production and wine sales since the 1920s.*



## family

Oggi noi fratelli siamo la personalità tripartita di un'azienda in accelerazione.

*Today, we brothers are the tripartite personality of an accelerating company.*



## technology

Grazie a tecnica e ingegnerizzazione dei processi rendiamo il vino autentico e genuino.

*Thanks to technology and process engineering we make our wines always true to themselves and genuine.*

# per un vino autentico for an authentic wine



## treatments

Grazie alle stazioni meteorologiche nei nostri vigneti possiamo ridurre al minimo i trattamenti e preservare la biodiversità.

*We have installed weather stations in our vineyards: thanks to them we can reduce the number of treatments to a bare minimum and we can preserve biodiversity.*



## pruning

Usiamo il metodo di potatura Simonit & Sirch che si basa sul seguire e assecondare la naturale attitudine della vite alla ramificazione e ne prolunga la vita.

*We apply the Simonit & Sirch pruning method which is based on following and indulging the vine's natural ability to branch. It also extends the life of the vine.*



## gravity

Uva raccolta e selezionata a mano, una cantina costruita sotto terra, un sistema a gravità per portare le uve in cantina e nessun contatto con l'ossigeno: così preserviamo la purezza del frutto, gli aromi e la qualità del vino.

*Grapes collected and selected by hand, underground facilities, gravity-flow system to bring the grape inside the winery and no contacts with the oxygen: this is how we preserve the purity of the fruit, the aromas and the wine quality.*

# Spectacular Memoirs

La ricetta perfetta per un amore senza fine è il connubio tra due anime affini.

Un incontro tra noi, che produciamo vino da generazioni, e voi che ne fruito il prodigioso risultato con tutti i sensi.

Sono le pagine della nostra biografia che raccoglie attorno a sé la tradizione e l'innovazione, l'equilibrio e la dinamicità, il benessere e l'avventura in ogni capitolo.

Cin cin!



*The perfect recipe for endless love is the union of two kindred spirits.*

*An encounter between us, who have been producing wine for generations, and you, who enjoy the prodigious result with all your senses.*

*These are the pages of our biography, which brings together tradition and innovation, balance and dynamism, well-being and adventure in every chapter.*

*Cheers!*

## valori evolutivi evolutive values



### charme

Un calice del nostro Prosecco è un amante prezioso che orna le mani di chi lo accoglie. Come un fiore che apre la propria corolla al vento settembrino.

*A glass of our Prosecco is a precious lover that adorns the hands of those who receive it. Like a flower that opens its corolla to the September wind.*



### originality

L'importanza di sentirsi capiti, di essere se stessi senza filtri, puntando sull'acceleratore del proprio istinto per sorseggiare ogni istante con consapevolezza e unicità.

*The importance of feeling understood, of being oneself without filters, pressing on the accelerator of one's instinct to sip every moment with awareness and uniqueness.*



### lifestyle

Originale, distintivo, eclettico. Uno stile di vita in continuo mutamento, dove un giorno o un'ora hanno la stessa valenza perché vissuti con la stessa intensità.

*Original, distinctive, eclectic. A lifestyle in constant change, where a day or an hour have the same value because they are lived with the same intensity.*



Un emblema  
identitario della  
ricchezza di  
personalità e di  
sentimento del  
nostro territorio.

*An iconic symbol  
of the richness of  
personality and  
feeling of our  
territory.*



CESCHIN



COLLE



CUORE



CONEGLIANO



CONOSCENZA

Un marchio che è il riassunto delle nostre leve valoriali.  
Un mix perfetto di radici solide, di visione imprenditoriale e di amore per il territorio.

*A brand that sums up our values.  
A perfect mix of solid roots, entrepreneurial vision and love for the territory.*



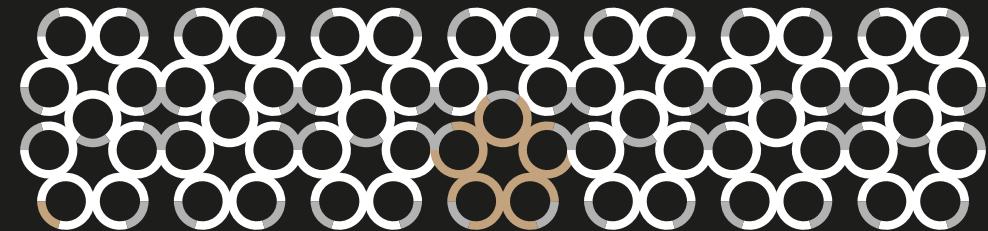
SIMBOLO  
*Symbol*



CALICE  
*Wine Glass*



COMPOSIZIONE  
*Composition*



TEXTURE



---

**prodotti**

---



**Accogliamo ogni avventore sulla  
via della delizia con un deja vù  
di incredibili prodezze gustative.**

**We welcome every guest on the road to delight  
with a deja vù of incredible taste feats.**





L'espressione più nobile ed elegante della Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.: i Rive.

*The most noble and elegant expression of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.: the Rive.*

## Rive Collection



01. *Rive di Collalbrigo-Costa Conegliano Valdobbiadene*
02. *Rive di S. Pietro di Feletto Conegliano Valdobbiadene*
03. *Rive di Rua Conegliano Valdobbiadene*

## Rive di Collalbrigo-Costa Conegliano Valdobbiadene



**PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA DRY**

Il profumo è aromatico caratteristico con note di crosta di pane, mela golden, pera e fiori bianchi. Il sapore è leggermente amabile, morbido e armonico. Da consumare fresco a 6-8 °C come aperitivo, con il pesce alla griglia e per ogni momento di festa.

*The bouquet is characteristically aromatic with notes of bread crust, golden apple, pear and white flowers. The taste is slightly sweet, soft and harmonious. To be consumed chilled at 6-8 °C as an aperitif, with grilled fish and for every moment of celebration.*

**ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION AREA:**

Rive di Collalbrigo-Costa,  
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ  
VARIETIES:**  
Glera 100%.

**SPUMANTIZZAZIONE  
SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
Vinificazione in macerazione, senza anidride solforosa, con l'esclusivo metodo di spumantizzazione da mosto a spumante in un unico passaggio (Metodo Il Colle®).

*Vinification in maceration, without sulfur dioxide, with the exclusive "Metodo Il Colle®": from must to sparkling wine in a single fermentation.*

**Grado alcolico  
Alcohol content:** 11% vol.

**Grado zuccherino  
Sugar content:** 16-18 gr/l

**Acidità totale  
Total acidity:** 5,7-6,2 gr/l

**Temperatura di servizio  
Serving temperature:** 6-8 °C

## Rive di S. Pietro di Feletto Conegliano Valdobbiadene



**PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
BRUT**

Il profumo fragrante e aromatico richiama note floreali di gelso e sentori di mela verde e pera. Dal sapore fresco, si presenta strutturato e armonioso con una nota leggermente acida. Da consumare fresco a 6-8 °C è ideale come aperitivo e per ogni brindisi. Perfetto in abbinamento ai piatti di pesce.

*The bouquet is fragrant and aromatic and recalls floral notes of mulberry and hints of green apple and pear. With a fresh taste, it is structured and harmonious with a slightly acidic note. To be consumed chilled at 6-8 °C, it is ideal as an aperitif and for every toast. Perfect in combination with fish dishes.*

**ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION AREA:**

Rive di S. Pietro di Feletto,  
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ  
VARIETIES:**  
Glera 100%.

**SPUMANTIZZAZIONE  
SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
Vinificazione in macerazione, senza anidride solforosa, con l'esclusivo metodo di spumantizzazione da mosto a spumante in un unico passaggio (Metodo Il Colle®).

*Vinification in maceration, without sulfur dioxide, with the exclusive "Metodo Il Colle®": from must to sparkling wine in a single fermentation.*

**Grado alcolico  
Alcohol content:** 11% vol.

**Grado zuccherino  
Sugar content:** 7-9 gr/l

**Acidità totale  
Total acidity:** 5,5-6 gr/l

**Temperatura di servizio  
Serving temperature:** 6-8 °C

## Rive di Rua Conegliano Valdobbiadene



**PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA BRUT**

Il profumo è aromatico con sfumature floreali e note di mela verde e pera. Dal sapore intenso, si fa notare per la sua freschezza e acidità leggera. Da consumare fresco a 6-8 °C è ideale in accompagnamento con il pesce. Una cena di sushi e un calice di Rive di Rua sono il matrimonio perfetto.

*The bouquet is aromatic with floral nuances and notes of green apple and pear. With an intense flavor, it stands out for its freshness and light acidity. To be consumed chilled at 6-8 °C, it is ideal as an accompaniment to fish. A sushi dinner and a glass of Rive di Rua are the perfect marriage.*

**ZONA DI PRODUZIONE  
PRODUCTION AREA:**

Rive di Rua,  
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ  
VARIETIES:**  
Glera 100%.

**SPUMANTIZZAZIONE  
SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
Vinificazione in macerazione, senza anidride solforosa, con l'esclusivo metodo di spumantizzazione da mosto a spumante in un unico passaggio (Metodo Il Colle®).

*Vinification in maceration, without sulfur dioxide, with the exclusive "Metodo Il Colle®": from must to sparkling wine in a single fermentation.*

**Grado alcolico  
Alcohol content:** 11% vol.

**Grado zuccherino  
Sugar content:** 3-4 gr/l

**Acidità totale  
Total acidity:** 5,5-6 gr/l

**Temperatura di servizio  
Serving temperature:** 6-8 °C





La nostra anima. Risultato di ricerca, passione e dedizione. Un'arte spumantistica che si esprime per lo più nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., a cui viene applicato anche il Metodo Il Colle®. La nostra collezione si completa con i rosati, il Prosecco D.O.C. Treviso, i vini frizzanti più tradizionali.

*Our soul. The result of research, passion and dedication. A sparkling wine art that is expressed mostly in Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., to which the Il Colle® Method is also applied. Our collection is completed with rosé wines, Prosecco D.O.C. Treviso and the more traditional semi-sparkling wines.*

## Sparkling Collection



01. *Colle Baio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut - Vino Biologico*
02. *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato*
03. *Rive Di Collalbrigo - Costa Conegliano Valdobbiadene*
04. *Valdobbiadene Superiore Di Cartizze D.O.C.G. Dry*
05. *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut*
06. *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry*
07. *Prosecco D.O.C. Treviso Brut*
08. *Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry*
09. *Prosecco D.O.C. Treviso Frizzante*
10. *Prosecco D.O.C. Rosé*

## Colle Baio Conegliano Valdobbiadene



### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT - VINO BIOLOGICO

Un vino dagli aromi inconsueti di frutta matura: pesca, banana, frutta esotica. Un prosecco superiore che ricorda i vini di un tempo, il cui nome deriva dal terreno in cui crescono le uve, utilizzato da un nobile conte come pista per far sgambare i suoi cavalli dal manto Baio.

*A wine with unusual aromas of ripe fruit: peach, banana, exotic fruit. A superior prosecco reminiscent of the wines of the past, whose name derives from the soil where the grapes grow, used by a noble count as a track for his bay ("Baio", in Italian) horses.*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION AREA:**  
Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ**  
**VARIETIES:**  
85% Glera, 5% Bianchetta,  
4% Perera, 6% Verdiso.

**SPUMANTIZZAZIONE**  
**SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
La produzione avviene in modo separato da ogni altro vino prodotto da Il Colle. Vinificazione in bianco dopo spremitura soffice delle uve. Metodo di spumantizzazione Charmat.

*Production takes place separately from any other wine produced by Il Colle. White vinification after soft pressing of the grapes. Charmat sparkling wine-making method.*

**Grado alcolico**  
**Alcohol content:** 11% vol.

**Grado zuccherino**  
**Sugar content:** 8-9 gr/l

**Acidità totale**  
**Total acidity:** 5,5-6,0 gr/l

**Temperatura di servizio**  
**Serving temperature:** 6-8 °C

## Conegliano Valdobbiadene



### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO

All'olfatto è fresco e variegato, contraddistinto da nitide note di pera con sentori di profumi verdi-florali. Il sapore secco e leggermente acidulo lo rende ideale da servire fresco con antipasti di pesce, specialmente con ostriche e crostacei.

*Its aroma is fresh and variegated, marked by clear notes of pear with hints of green-floral scents. The dry and slightly acidic taste makes it ideal to serve fresh with fish appetizers, especially with oysters and shellfish.*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION AREA:**  
San Pietro di Feletto - Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ**  
**VARIETIES:**  
Glera 100%.

**SPUMANTIZZAZIONE**  
**SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

**Grado alcolico**  
**Alcohol content:** 11% vol.

**Grado zuccherino**  
**Sugar content:** 3-4 gr/l

**Acidità totale**  
**Total acidity:** 5,5-6 gr/l

**Temperatura di servizio**  
**Serving temperature:** 6-8 °C

## Valdobbiadene Superiore Cartize



### D.O.C.G. DRY

Un vino con sentori di frutta e fiori, tipici del vigneto: dal sapore amabile, ben equilibrato, morbido e vellutato. Perfetto servito alla fine del pasto con pasticceria secca e crostate di frutta.

*A wine with hints of fruit and flowers typical of the vineyard, with a sweetish taste, well balanced, soft and velvety. Perfect served at a temperature of 6-8 °C at the end of a meal with dry pastries and fruit tarts.*

**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PRODUCTION AREA:**  
Cartize - Valdobbiadene D.O.C.G.

**VARIETÀ**  
**VARIETIES:**  
Glera 100%.

**SPUMANTIZZAZIONE**  
**SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:**  
Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni con lieviti selezionati.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days with selected yeasts.*

**Grado alcolico**  
**Alcohol content:** 11,5% vol.

**Grado zuccherino**  
**Sugar content:** 28-30 gr/l

**Acidità totale**  
**Total acidity:** 5,5-6,5 gr/l

**Temperatura di servizio**  
**Serving temperature:** 6-8 °C



## Conegliano Valdobbiadene



### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT\*

Un vino secco ma equilibrato, morbido e armonico; trova la sua massima espressione in abbinamento con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.

*A dry but balanced wine, smooth and harmonious; it finds its best expression in combination with seafood risotto or baked fish.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

Glera e Pinot Bianco.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 11% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 6-8 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,5-6,5 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C

## Conegliano Valdobbiadene



### PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY\*

Caratterizzato da profumi di finissima qualità, di mela matura e fiori d'acacia, va bevuto fresco come aperitivo ed è ottimo con piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.

*Characterized by a very fine bouquet of ripe apple and acacia flowers, it should be drunk chilled as an aperitif and is excellent with light fish and white meat dishes.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

Glera e Pinot Bianco.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 11% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 15-16 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,5-6,0 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C

## Prosecco



### PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT\*

Classico dal profumo leggermente fruttato che ricorda la mela acerba. Fresco e fragrante, è ottimo a tutto pasto, con zuppe a base di verdure o legumi misti e con il pesce alla griglia.

*Classic with a slightly fruity aroma reminiscent of unripe apples. Fresh and fragrant, it is excellent throughout a meal, with vegetables or legume soups and with grilled fish.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Provincia di Treviso - area D.O.C. Treviso.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

Glera e Chardonnay.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 11% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 6-8 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,5-6,5 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C

## Prosecco



### PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA DRY\*\*

Profumi di agrumi e frutta a pasta bianca. Un vino da aperitivo dal sapore amabile ed equilibrato, da abbinare a formaggio fresco, primi piatti a base di pesce e sughi di carni bianche.

*Aromas of citrus and white fruits. An aperitif wine with a sweet and balanced taste to be matched with fresh cheese, fish-first courses and white meat sauces.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Provincia di Treviso - area D.O.C. Treviso.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

Glera e Chardonnay.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 30-40 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 11% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 15-16 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,5-6,5 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C

\* disponibili in versione magnum con astuccio personalizzato / available in magnum version with personalized case

\* disponibili in versione magnum con astuccio personalizzato / available in magnum version with personalized case

\*\* disponibili in versione 375 ml e 200 ml / available in 375 ml and 200 ml version



## Prosecco



### PROSECCO D.O.C. TREVISO FRIZZANTE

La tradizione secolare; fine e fruttato, è perfetto a tutto pasto con i salumi della tradizione locale.

Chiusura tappo Stelvin (tappo a vite).\*

*A centuries-old tradition; fine and fruity, it is perfect throughout a meal with traditional local cured meats. Stelvin cap closure (or screw cap).\**

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Provincia di Treviso - area D.O.C. Treviso.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

Glera e Chardonnay.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Metodo Martinotti: maturazione in autoclave per 15-20 giorni a temperatura controllata, massimo 15 °C, con lieviti selezionati per spumante.

*Martinotti method: maturation in autoclave for 30-40 days at controlled temperature, maximum 15 °C, with selected yeasts for sparkling wine.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 10,5% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 10-12 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,2-6,2 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C

## Rosé Millesimato



### PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

I suoi aromi delicati ricordano il lampone maturo. Fine, fruttato e rotondo, è da provare fresco con salumi o pesce, specialmente prosciutto crudo o sushi di salmone.

*Its delicate aromas are reminiscent of ripe raspberry. Fine, fruity and round, is best tried fresh with cured meats or fish, especially prosciutto or salmon sushi.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

##### PRODUCTION AREA:

Area D.O.C. Prosecco.

#### VARIETÀ

##### VARIETIES:

90% Glera; 10% Pinot Nero.

#### SPUMANTIZZAZIONE

##### SPARKLING WINE-MAKING PROCESS:

Pinot nero vinificato separatamente, in rosso, e unito alla base Glera prima della seconda fermentazione. Rifermentazione in autoclave per 60 giorni con lieviti selezionati.

*Separate red wine making for the Pinot Noir. Before the second fermentation we combine the Glera wine base with the Pinot Noir wine base. Second fermentation in autoclave with selected yeasts for 60 days.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 11% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 12 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,5-6 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 6-8 °C



\* disponibile anche la chiusura con lo spago (ancora oggi, è fatta a mano) / available also the closure with the string (still handmade)

La nostra collezione vini tranquilli rappresenta il legame con la tradizione e racconta la storia di un territorio fortemente vocato per la viticoltura, non solo per le bollicine. Alcuni vini sono veri e proprie rarità, piccolissime produzioni di nicchia fatte con e per amore della storia.

*Our collection of still wines represents the link with tradition and tells the story of an area with a strong vocation for viticulture, not just for bubbles. Some wines are true rarities, very small niche productions made with and for the love of history.*

## Still collection



01. Masello
02. Refrontolo Passito
03. Cabernet
04. Merlot
05. Conegliano Valdobbiadene
06. Pinot Grigio



## Masello



### COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G. ROSSO

Brillante, profondo, seducente. Perfettamente amalgamato nel gusto e nell'olfatto, da provare abbinato alla carne rossa.

*Brilliant, deep, seductive. Perfectly blended in taste and smell, try it paired with red meat.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

**PRODUCTION AREA:**  
Colli di Conegliano.

#### VARIETÀ

**VARIETIES:**  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino.

#### VINIFICAZIONE

**WINE-MAKING:**  
Acciaio, botti grandi e botti piccole di rovere francese.

*In steel tanks, large oak barrels and little French oak barrels.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 13,5% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 2 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,20-5,60 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 18-20 °C

## Refrontolo Passito



### COLLI DI CONEGLIANO D.O.C.G.

Un vino da meditazione. Un prodotto unico, diverso da tutti gli altri prodotti del nostro territorio. Ottimo per il dessert, durante una conversazione tra amici.

*A wine for meditation. A unique product, different from all the other products of our territory. Excellent for dessert, during a conversation with friends.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

**PRODUCTION AREA:**  
San Pietro di Feletto.

#### VARIETÀ

**VARIETIES:**  
Marzemino.

#### VINIFICAZIONE

**WINE-MAKING:**  
Appassimento sui graticci, fermentazione in acciaio e riposo in barrique.

*Grape drying, fermentation in steel tanks and rest in barriques.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 13,5% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 80-100 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,3-5,8 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 14 °C

## Cabernet



### VENETO I.G.T.

Un vino elegante, profumato e strutturato ma anche semplice e schietto. Ottimo con carni rosse e selvaggina.

*An elegant, fragrant and structured wine but also simple and straightforward. Excellent with red meats and game.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

**PRODUCTION AREA:**  
Colline di Conegliano e dintorni.

#### VARIETÀ

**VARIETIES:**  
Cabernet Sauvignon.

#### VINIFICAZIONE

**WINE-MAKING:**  
Fermentazione in acciaio per 8 – 10 giorni. Poi riposo in acciaio per 6 mesi.

*Fermentation in steel tanks for 8 – 10 days. After, refinement in steel tanks for 6 months.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 12,5% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** tracce / traces.

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,0-5,5 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 16-18 °C

## Merlot



### VENETO I.G.T.

Fresco, giovane, dalla spiccata personalità. Un evergreen che si accompagna bene con carne arrosto e formaggi di media stagionatura.

*Fresh, young, with a strong personality. An evergreen that goes well with roasted meats and medium-aged cheeses.*

#### ZONA DI PRODUZIONE

**PRODUCTION AREA:**  
Colline di Conegliano e dintorni.

#### VARIETÀ

**VARIETIES:**  
Merlot.

#### VINIFICAZIONE

**WINE-MAKING:**  
Fermentazione in acciaio per 8 – 10 giorni. Poi riposo in acciaio per 6 mesi.

*Fermentation in steel tanks for 8 – 10 days. After, refinement in steel tanks for 6 months.*

#### Grado alcolico

**Alcohol content:** 12,5%-13% vol.

#### Grado zuccherino

**Sugar content:** 0 gr/l

#### Acidità totale

**Total acidity:** 5,0-5,5 gr/l

#### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 16-18 °C



# Conegliano Valdobbiadene



## PROSECCO D.O.C.G. TRANQUILLO

Naso pulito, profumo di fiori e frutta (mela golden e pesca), armonioso ed equilibrato. Perfetto con pasta ai frutti di mare, e in generale con primi piatti a base di pesce.

*Clean nose, scent of flowers and fruit (golden apple and peach), harmonious and balanced.*

*Perfect with seafood pasta, and in general with fish-based first courses.*

### ZONA DI PRODUZIONE

#### PRODUCTION AREA:

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

### VARIETÀ

#### VARIETIES:

Glera.

### VINIFICAZIONE

#### WINE-MAKING:

Fermentazione in acciaio per 10-15 giorni. Poi riposo in acciaio per 6 mesi.

*Fermentation in steel tanks for 10-15 days. After, refinement in steel tanks for 6 months.*

### Grado alcolico

**Alcohol content:** 12% vol.

### Grado zuccherino

**Sugar content:** 6 gr/l

### Acidità totale

**Total acidity:** 6-6,05 gr/l

### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 8-10 °C

# Pinot Grigio



## DELLE VENEZIE D.O.C.

Leggero e fresco, per un momento quotidiano di buona tavola. Si accompagna bene con i primi piatti di pasta fresca e con pesce al forno in crosta di sale.

*Light and fresh, for a daily moment of good food. It goes well with fresh pasta dishes and with baked fish in a crust of salt.*

### ZONA DI PRODUZIONE

#### PRODUCTION AREA:

Pianura di Treviso, area delle rive del Piave.

### VARIETÀ

#### VARIETIES:

Pinot Grigio.

### VINIFICAZIONE

#### WINE-MAKING:

Fermentazione in acciaio per 10-15 giorni. Poi riposo in acciaio per 6 mesi.

*Fermentation in steel tanks for 10-15 days. After, refinement in steel tanks for 6 months.*

### Grado alcolico

**Alcohol content:** 12% vol.

### Grado zuccherino

**Sugar content:** 6 gr/l

### Acidità totale

**Total acidity:** 5,3-5,8 gr/l

### Temperatura di servizio

**Serving temperature:** 10-12 °C



premi  
awards



## Conegliano Valdobbiadene

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

### GOLD MEDAL

- Mundus Vini – Best of Show Prosecco in retail Markets 2021
- Berliner Wine Trophy 2021

### SILVER MEDAL

- IWSC –International Wine & Spirits Competition 2021

### BRONZE MEDAL

- DECANTER World Wine Awards 2022 (87/100)

### RED MEDAL

- THE WINE HUNTER AWARD Merano Wine Festival 2022

**92/100 FALSTAFF** Prosecco Trophy 2021

## Conegliano Valdobbiadene

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

### SILVER MEDAL

- IWSC - International Wine & Spirits Competition 2021 (91/100)
- IWSC - International Wine & Spirits Competition 2020 (92/100)
- DECANTER World Wine Awards 2022 (90/100)

### BRONZE MEDAL

- IWC - International Wine Competition 2021

### RED MEDAL

- THE WINE HUNTER AWARD Merano Wine Festival 2022

**92/100 FALSTAFF** Prosecco Trophy 2021

## Conegliano Valdobbiadene

MILLESIMATO 2021 - PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT

### GOLD MEDAL

- Berliner Wine Trophy 2022

MILLESIMATO 2020 - PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT

### SILVER MEDAL

- DECANTER World Wine Awards (90/100)

### BRONZE MEDAL

- IWSC - International Wine & Spirits Competition 2021
- IWC - International Wine Competition 2021

### RED MEDAL

- THE WINE HUNTER AWARD Merano Wine Festival 2022

**92/100 FALSTAFF** Prosecco Trophy 2021

## Rosé

MILLESIMATO 2020 E 2021 - PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY

### GOLD MEDAL

- Berliner Wine Trophy 2023

### SILVER MEDAL

- Concours Mondial de BRUXELLES Rosé Selection 2021
- Mundus Vini 2021
- DECANTER World Wine Awards 2021 (90/100)

### BRONZE MEDAL

- IWSC - International Wine & Spirits Challenge 2021

**91/100 FALSTAFF** Prosecco Trophy 2021

## Prosecco

D.O.C. TREVISO EXTRA DRY

### GOLD MEDAL

- Mundus Vini 2022
- Berliner Wine Trophy 2022

### SILVER MEDAL

- DECANTER World Wine Awards 2021 (90/100)
- Mundus Vini 2021

## Prosecco

D.O.C. TREVISO BRUT

### SILVER MEDAL

- Concours Mondial de BRUXELLES 2022

### BRONZE MEDAL

- DECANTER World Wine Awards 2021 (88 Points)

**91/100 FALSTAFF** Prosecco Trophy 2021





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013



certificazioni  
*certifications*



ISO 9001



BRCGS FOOD SAFETY



IFS FOOD



BIOLOGICO ICEA



VEGAN ICEA



BIO VEGAN ICEA



Via Colle, 15  
31020 San Pietro Di Feletto  
Treviso

+39 0438 486926

+39 0438 486093

[info@proseccoilcolle.it](mailto:info@proseccoilcolle.it)

[www.proseccoilcolle.it](http://www.proseccoilcolle.it)