VEDOVA

WINE ART

Catalogo Prodotti

Linea Vedova

1950 - Vedova Wine Art

Una storia d'amore che si tramanda da generazioni

Scopri di più su
cantinevedova.com

La storia della famiglia Vedova

Negli anni cinquanta del secolo scorso la famiglia Vedova, originaria di Valdobbiadene, ha voluto dare inizio alla sua produzione che ancor oggi portano avanti con fierezza e la qualità di sempre.
Con gli anni la linea Vedova ha deciso di integrare, all'esperienza e alla tradizione vinicola, un rinnovamento tecnologico che ha portato a perseguire ed affinare la qualità del vino.
La dedizione per l'arte del vino che questa famiglia ha sempre avuto, ha portato nel tempo a raggiungere grandi risultati non solo in Italia ma anche all'estero. I loro prodotti vengono riconosciuti ed apprezzati dai palati più esigenti e raffinati.
Racconteremo la loro storia presentandovi tutti i prodotti che sono frutto di esperienza, duro lavoro, amore e unione.

Archivio Fam. Vedova

Valdobbiadene, una terra ricca d'eccellenza

Il nostro territorio, una costante garanzia

Per raccontare la nostra storia c'è bisogno di raccontare il territorio di cui siamo figli e nel quale tutto questo ha avuto inizio.
Ci troviamo a Valdobbiadene, area collinare dove la viticoltura ha origini antichissime e cuore pulsante della produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Il territorio, caratterizzato da ripide colline completamente esposte a sud, garantisce una varietà di tipologie di vino che solo questa zona può vantare. I suoli della nostra terra hanno subito importanti modifiche dovute al rimodellamento dei ghiacciai delle Dolomiti che hanno costituito dei veri e propri conglomerati di roccia e sabbia con argilla e ferro mentre, dove il ghiacciaio non ha agito troviamo suoli di origine marina composti di marne e arenarie meno profondi e più filtranti.
Sono queste le peculiarità che rendono così ricca la nostra zona e che ci garantiscono una produzione d'eccellenza.

Per citare un episodio storico, anche l'imperatrice Livia (58 a.C. – 29 d.C.), moglie dell'Imperatore Ottaviano Augusto, si narra poté piacevolmente raggiungere età veneranda mantenendosi in ottima salute proprio grazie alle qualità del leggendario vino Pucino, amatissimo dai romani e originario della zona di Prosecco.

Scopri di più su
cantinevedova.com

Nebbia Prosecco Superiore Millesimato D.O.C.G.

Zona di produzione: Vigneti situati sulle “Rive” di S. Pietro di Barbozza in area collinare di Valdobbiadene nella zona storica del Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 130 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche
Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Piacevolmente fruttato con note di mela golden matura e delicati sentori di fiori bianchi
Sapore: Gusto fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico

Note di degustazione
Ideale come aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con erbe aromatiche

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	8 g/l
Acidità	5,6 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Spumante Superiore Di Cartizze D.O.C.G. Dry

Zona di produzione: Limitata area collinare compresa tra le frazioni di S.Pietro di Barbozza e S.Stefano nel comune di Valdobbiadene.
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 130 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Ricco, fine e persistente
Profumo: Piacevolmente fruttato con evidenti note di macedonia di frutta esotica e mela golden; intense le note floreali di glicine e fiori di acacia
Sapore: Gusto fresco, amabile e gradevolmente morbido

Note di degustazione

Spumante ideale per un brindisi da ricordare. Adatto per accompagnare pesci di scoglio marinati o dessert.

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	24 g/l
Acidità	5,7 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato D.O.C.G. Dry

Zona di produzione: Vigneti situati sulle “Rive” di S. Pietro di Barbozza in area collinare di Valdobbiadene nella zona storica del Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 130 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Intensamente fruttato con sentori di mela golden matura, pesca e albicocca. Eleganti le note di fiori d’acacia e glicine
Sapore: Fresco, abboccato con finale piacevole morbido

Note di degustazione

Ideale come aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con erbe aromatiche

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	21 g/l
Acidità	5,6 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G.

Zona di produzione: Colline di Valdobbiadene situate nell'area storica del Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 135 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Piacevolmente fruttato con note di mela golden matura e delicati sentori di fiori bianchi
Sapore: fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico

Note di degustazione

Ideale come aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con erbe aromatiche

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	16 g/l
Acidità	5,6 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut D.O.C.G.

Zona di produzione: Colline di Valdobbiadene situate nell'area storica del Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 135 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Piacevolmente fruttato con note di mela golden matura e delicati sentori di fiori bianchi
Sapore: fresco, morbido su fondo sapido con finale armonico

Note di degustazione

Ideale con antipasti di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	12 g/l
Acidità	5,6 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Vedova Prosecco D.O.C. Extra Dry

Zona di produzione: Vigneti situati in zone collinari compresi nell'area D.O.C. Prosecco
Vitigno: Glera
Produzione per ettaro: Massimo 180 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Piacevolmente fruttato con evidenti note di mela golden ed eleganti sentori di fiori d'acacia
Sapore: fresco, morbido sul fondo sapido con finale armonico

Note di degustazione

Ideale come aperitivo. Può accompagnare pesci marinati con erbe aromatiche

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	16 g/l
Acidità	5,5 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Vedova Brut Prestige

Zona di produzione: Area Viticola del Veneto
Vitigno: 85% Glera; 15% Chardonnay
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Perlage: Fine e persistente
Profumo: Fruttato, floreale con delicati sentori di mela acerba
Sapore: Secco, fresco con finale gradevole, armonico e persistente

Note di degustazione

Adatto per accompagnare crostacei crudi e molluschi. Ideale come aperitivo e da tutto pasto

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	12 g/l
Acidità	5,5 g/l
Temp. di Serv.	6° – 8° C.

Prosecco Treviso D.O.C.

Zona di produzione: Vigneti situati in zone collinari compresi nell'area D.O.C. Prosecco
Vitigno: Glera

Produzione per ettaro: Massimo 180 quintali di uva
Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre
Spumantizzazione: Metodo Martinotti-Charmat

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino chiaro
Profumo: Bouquet fresco con sentori fruttati floreali
Sapore: Al gusto si presenta strutturato, asciutto e sapido con un retrogusto armonico e leggermente fruttato

Note di degustazione

Ideale con antipasti di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi freschi

Gradazione Alcolica	11%
Zuccheri	6 g/l
Acidità	5,4 g/l
Temp. di Serv.	8° – 10° C.

Tre Venezie Cabernet Franc IGT

Zona di produzione: Veneto
Vitigno: Cabernet

Caratteristiche organolettiche
Colore: Rosso rubino brillante
Profumo: I profumi rivelano una discreta ampiezza, complessi e variegati, di bella intensità e grande freschezza
Sapore: Il gusto fruttato con un ottima struttura e una serbevolezza ammirevole

Note di degustazione
Ottimo con carni rosse, arrosti e formaggi

Gradazione Alcolica	12,5%
Zuccheri	2 g/l
Acidità	5,2 g/l
Temp. di Serv.	16° – 18° C.

Vin Col Fondo Dei Pianari

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino scarico
Profumo: Fresco e fruttato con sentori di mela e pera uniti alle caratteristiche note di lievito e delicate sfumature di "crosta di pane"
Sapore: Al gusto si presenta secco e asciutto, piacevolmente morbido e armonico con finale gradevolmente sapido

Note di degustazione

Ideale a tutto pasto, dagli antipasti ai primi piatti fino alle carni
Si accompagna perfettamente alla cucina della tradizione Trevigiana a base di salumi, primi piatti e spiedo
Presenta il tipico deposito di lieviti sul fondo della bottiglia
Va servito preferibilmente scaraffato.

Gradazione Alcolica	10,5%
Zuccheri	2 g/l
Acidità	5,2 g/l
Temp. di Serv.	8° - 10° C.

Vidua Rosso

Zona di produzione: I vigneti sono situati nella provincia di Treviso
Vitigno: Raboso - Cabernet - Merlot
Produzione per ettaro: Produzione per ettaro di 80 quintali di uva.
Periodo di vendemmia: Fine Ottobre

Vinificazione: Vinificazione in rosso, con macerazione e fermentazione sulle bucce per 15 giorni. Il 15% delle uve viene messo in appassimento per un periodo di circa 90 giorni. Pigiato e lasciato in macerazione per circa un mese in tini aperti di legno, viene poi affinato in tonneaux per 24 mesi

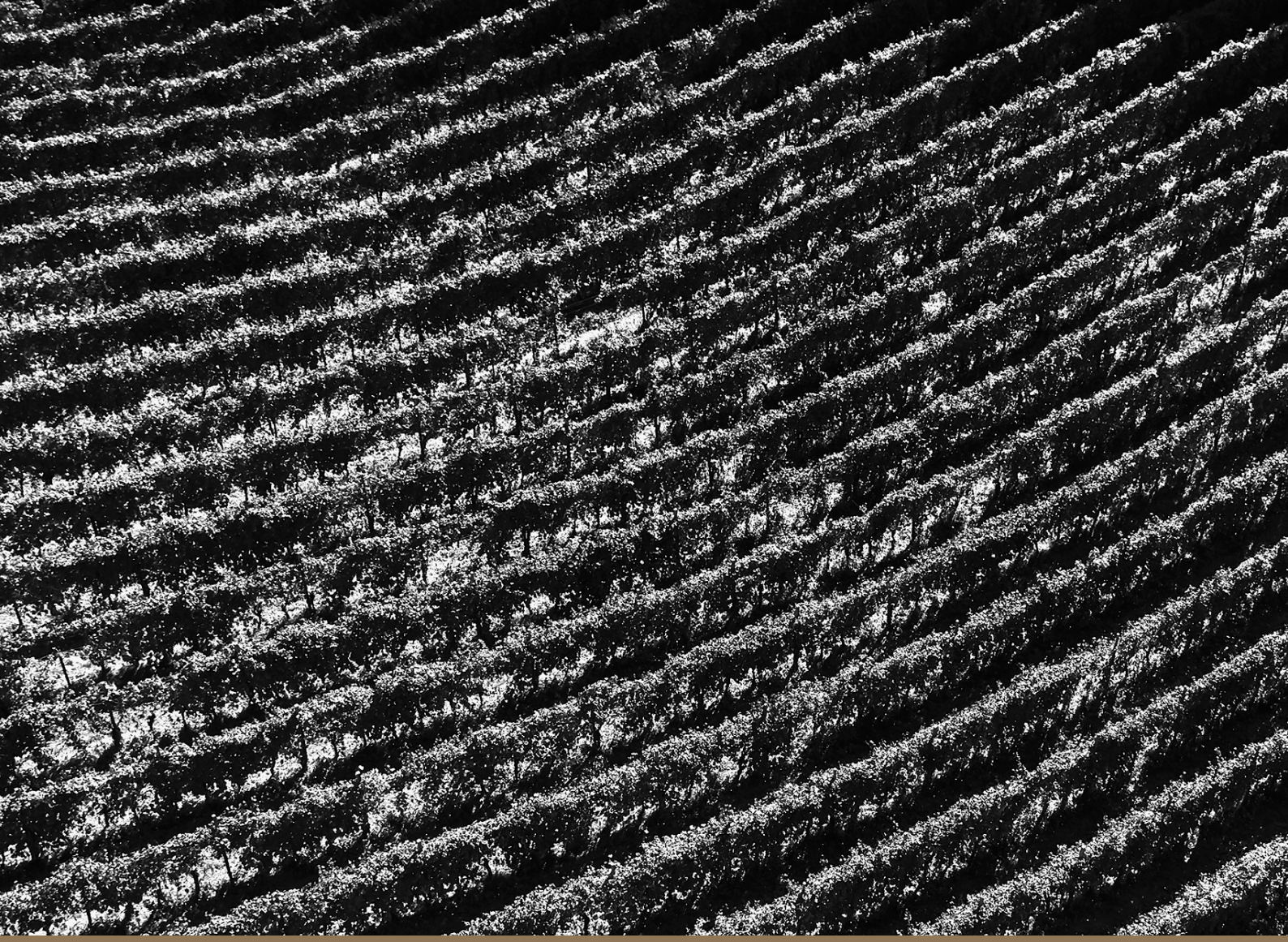
Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature granata
Profumo: Imponente, ampio e complesso. Si mescolano bene marcate note di viola e marasca su una base di frutta rossa in confettura, con eleganti sentori speziati ed eterei
Sapore: Voluminoso e di grande struttura, con tannino fitto e vellutato. Di buona armonia con finale lungo e balsamico

Note di degustazione

Ottimo con carni rosse, arrosti e formaggi

Gradazione Alcolica	14%
Zuccheri	2 g/l
Acidità	7 g/l
Temp. di Serv.	18° - 20° C.



Cantine Vedova Srl

Via Erizzo 6

31049 Valdobbiadene (TV)

Italia

Contatti
Tel. +39 0423 972037 Fax. +39 0423 972404
cantine@cantinevedova.com
www.cantinevedova.com

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