

## II Territorio



La nostra azienda è situata tra due importanti fiumi, il Piave e il Livenza, nel cuore della pianura veneta tra Venezia e le Dolomiti, importanti patrimoni Unesco.

# I vigneti

## 21 ettari

I nostri vigneti si estendono su una superficie di 17 ettari di proprietà. I sesti d'impianto variano in base al tipo di varietà coltivata, per garantire il giusto equilibrio e la giusta carica gemmaria.



I terreni sono di origine alluvionale, ricchi di elementi minerali e presentano una buona capacità di riserva idrica, rafforzata inoltre dalla presenza di risorgive.



Documenti riportano che l'azienda Villa Valonte è la culla di vigneti sin dal '600, quando i terreni erano classificati con la sigla APV (Arati, Piantati, Vitati).

### EMO Raboso del Piave Doc

Vitigno: Raboso Piave

Denominazione: Raboso del Piave Doc

Vigneto: Allevamento a sylvoz.

I terreni sono prevalentemente argillosi

tra i fiumi Piave e Livenza

Colore: Rosso rubino intenso con

riflessi granati

Sensazioni olfattive: Profumi complessi, speziati, di frutta rossa matura e delicate note boisè

Sapore: Sapido, leggermente

tannico e acidulo

**Abbinamenti:** Consigliato con carni rosse, selvaggina e cacciagione oppure con formaggi importanti

Vinificazione: Le uve vengono raccolte verso fine ottobre/ inizio novembre, dopo un leggero appassimento in pianta. Svolge una macerazione di circa 20 giorni in vasche d'acciao. Il vino viene poi affinato in legno per circa 30 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol **Estratto secco netto:** 33 g/L

Acidità: 7,2 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C Formato: Bottiglie da 0,75L Confezioni: Scatole da 6 bottiglie coricate



# FRANCO

#### Piave Doc Merlot Riserva

Vitigno: Merlot

Denominazione: Piave Doc Merlot

Riserva

**Vigneto:** Allevamento a guyot.

I terreni sono prevalentemente argillosi

tra i fiumi Piave e Livenza

Colore: Rosso rubino intenso con

riflessi granati

**Sensazioni olfattive:** Profumi complessi di frutta rossa matura,

spezie e delicate note boisè

Sapore: Morbido e strutturato

**Abbinamenti:** Consigliato con carni rosse, brasati oppure con formaggi

importanti

Vinificazione: Le uve vengono raccolte verso fine settembre ed una parte viene depositata in cassette per un leggero appassimento. Dopo la pigiatura, svolge una lunga macerazione per poi affinare in legno di rovere.

**Gradazione alcolica:** 15% vol **Estratto secco netto:** 32 q/L

Acidità: 5,6 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C Formato: Bottiglie da 0,75L Confezioni: Scatole da 6

bottiglie coricate



### NINO

### Piave Doc Incrocio Manzoni 6.0.13

Vitigno: Incrocio Manzoni 6.0.13

Denominazione: Piave Doc Incrocio

Manzoni 6.0.13

**Vigneto:** Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi tra

i fiumi Piave e Livenza

Colore: Giallo paglierino

Sensazioni olfattive: Profumi maturi di frutta esotica, albicocca e pesca con

sentori floreali

Sapore: Caldo, morbido e sapido

con una buona struttura

Abbinamenti: Consigliato con carni bianche, pesce e piatti di

verdure

Vinificazione: Le uve vengono raccolte leggermente surmature. Successivamente si esegue una pressatura soffice, fermentazione in barrique con inoculo di lieviti selezionati e sosta sui lieviti per almeno 6 mesi

airrieno o mesi

Gradazione alcolica: 14% vol Estratto secco netto: 22 g/L

Acidità: 5 g/L

Temperatura di servizio: 10 °C Formato: Bottiglie da 0,75L

Confezioni: Scatole da 6



# CARMENÈRE Piave Doc Carmenère

Vitigno: Carmenère 100%

**Denominazione:** Piave Doc Carmenère

Vigneto: Allevamento a sylvoz. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi

Piave e Livenza

Colore: Rosso rubino

Sensazioni olfattive: Delicate note erbacee caratteristiche del vitigno in armonia con sentori di prugna e mirtillo. Sul finale note speziate

Sapore: Morbido, intenso e

persistente

Abbinamenti: Consigliato con salumi e formaggi di media stagionatura. Ideale anche con

piatti di carne

**Vinificazione:** Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio

**Gradazione alcolica:** 13% vol **Estratto secco netto:** 26 g/L

Acidità: 5 g/L

Temperatura di servizio: 16 - 18°C

Formato: Bottiglie da 0,75L

Confezioni: Scatole da 6 bottiglie



# "Una tradizione famigliare che dura nel tempo"

L'Azienda Agricola Villa Valonte, è di proprietà della nostra famiglia dal 1970.

La villa, fondata dal nobile veneziano
Paulo Mazzi nel '600, dopo una
ristrutturazione, ospita la
nuova cantina

La produzione è andata aumentando negli anni con l'impianto di nuovi vigneti. Conduciamo l'azienda a livello famigliare, sia dal punto di vista agronomico che sotto quello enologico, imbottigliando esclusivamente il vino ottenuto dalle uve dei nostri vigneti.



### **RAFFAELLO**

### Vino Spumante di qualità Brut

Uve: Raboso 100%

**Vigneto:** Allevamento a sylvoz. I terreni sono prevalentemente argillosi tra i fiumi Piave e Livenza

Colore: Rosa antico

Sensazioni olfattive: Intense e

complesse. Profumi che ricordano la melagrana, la pasticceria e note evolutive

dell'affinamento sui lieviti

Sapore: Equilibrato, intenso e molto

persistente

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo. Consigliato anche per piatti a base di crostacei o con salumi e formaggi non

troppo stagionati

Vinificazione: Svinatura del mosto fiore dopo breve contatto con le bucce. Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati

Presa di spuma: Metodo Classico

Gradazione alcolica: 12% vol

Zuccheri residui: 6 g/L

Temperatura di servizio: 7 - 8°C

Formato: Bottiglie da 0,75L Confezioni: Scatole da 6



### PROSECCO DOC TREVISO

**Spumante Extra Dry** 

Uve: Glera (Prosecco) 100%

Denominazione: Prosecco DOC Treviso

**Vigneto:** Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi

tra i fiumi Piave e Livenza

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi

verdognoli

**Sensazioni olfattive:** Profumi complessi. Prevalenza floreale con retrogusti che

ricordano la frutta esotica

Sapore: Equilibrato, fine e persistente

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, oppure con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati

Presa di spuma: Metodo

Charmat

Gradazione alcolica: 11% vol Zuccheri residui: 12 q/L

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Formato: Bottiglie da 0,75L Confezioni: Scatole da 6



# PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO MILLESIMATO

Spumante Extra Dry

Uve: Glera (Prosecco) 85% e Pinot nero 15%

**Denominazione:** Prosecco Rosé DOC Treviso

Millesimato

**Vigneto:** Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi tra

i fiumi Piave e Livenza

Colore: Rosa tenue elegante

Sensazioni olfattive: Profumi fini con note di fragoline di bosco, pesca bianca e note

floreali

Sapore: Equilibrato, fine e persistente

Abbinamenti: Consigliato con piatti a base di pesce, anche crudo, formaggi freschi o con la pizza. Ideale anche come aperitivo accompagnato da

verdure pastellate

Vinificazione: Le basi di Glera e Pinot Nero vengono assemblate prima di svolgere uno charmat lungo in

autoclave

Presa di spuma: Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11% vol

Zuccheri residui: 12 g/L

**Temperatura di servizio:** 6 - 8°C **Formato:** Bottiglie da 0,75L

Confezioni: Scatole da 6



### PROSECCO DOC TREVISO

### **Spumante Brut**

Uve: Glera (Prosecco) 100%

Denominazione: Prosecco DOC Treviso

**Vigneto:** Allevamento a doppio capovolto. I terreni sono prevalentemente argillosi

tra i fiumi Piave e Livenza

Colore: Giallo paglierino con lievi riflessi

verdognoli

Sensazioni olfattive: Profumi complessi. Prevalenza floreale con retrogusti che ricordano la frutta esotica

ricordano la riulta esolica

Sapore: Equilibrato, fine e persistente

**Abbinamenti:** Consigliato con antipasti di pesce e verdure, primi di frutti di

mare e pesce al forno

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati

Presa di spuma: Metodo

Charmat

Gradazione alcolica: 11% vol Zuccheri residui: 7 g/L

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Temperatura di Servizio. 0 - 0 C

**Formato:** Bottiglie da 0,75L **Confezioni:** Scatole da 6



# AZ. AGR. VILLA VALONTE DI BATTAGLINI ANDREA MASSIMO

Via Basalghelle 10, Vallonto di Fontanelle TV cell: 3461068106 - mail: info@villavalonte.it

