



· DRUSIAN ·

METE ECCElse



· DRUSIAN ·  
METE ECCELSAE

## VALDOBBIADENE DOCG SUI LIEVITI

VINO SPUMANTE BRUT NATURE

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene.

**Altitudine:** 250/300m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Metodo di produzione:** spumante rifermentato in bottiglia, senza sboccatura.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 3.000

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, leggermente velato. Il perlage è delicato e finissimo.

**Profumo:** le note di mela sono leggere, lasciando spazio al classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti.

**Sapore:** piacevolmente secco, fresco e persistente.

**Abbinamenti:** perfetto in accompagnamento a formaggi stagionati, salumi o ai piatti della tradizione veneta, come il baccalà o le sarde in saôr. Da provare con la tempura di verdure o la frittura di pesce.

**Suggerimenti per il servizio:** lo spumante Sui Lieviti può essere scaraffato, come da tradizione, per separare il fondo e gustare un vino limpido. Per chi desidera un gusto più deciso, va versato direttamente dalla bottiglia, con i lieviti mescolati al vino. Servire ad una temperatura di 6-8°C in un calice a tulipano.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Acidità totale:** 4,5-5 g/l

**Solforosa totale:** 59 mg/l

**Grado alcolico:** 11,5% vol

**Pressione:** 5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·  
METE ECCELSE

# VALDOBBIADENE DOCG 30 RACCOLTI

VINO SPUMANTE EXTRA BRUT

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** 30 particelle selezionate delle colline DOCG Valdobbiadene.

**Altitudine:** 250/300m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 13.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage elegante e duraturo.

**Profumo:** spiccano le note fruttate di mela verde e agrumi, con sentori di fiori bianchi.

**Sapore:** piacevolmente asciutto al palato, con una decisa impronta minerale che conferisce freschezza.

**Abbinamenti:** si apprezza sia come aperitivo, sia in accompagnamento a raffinati piatti di pesce, specialmente crudo.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero

## DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 0-3 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 60-70 mg/l

**Grado alcolico:** 11,5% vol

**Pressione:** 5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·  
METE ECCELSAE

# VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI SANTO STEFANO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** vigneto di Santo Stefano, alta collina DOCG Valdobbiadene.

**Altitudine:** 350m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 6.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** emergono le note fruttate di mela e pera, con un suadente tocco di fiori di acacia.

**Sapore:** piacevolmente equilibrato e armonico.

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento a primi piatti a base di verdure, oppure con carni bianche e formaggi freschi.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

## DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 12-15 g/l

**Acidità totale:** 4,5-5 g/l

**Solforosa totale:** 75-85 mg/l

**Grado alcolico:** 11.5% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

# VALDOBBIADENE DOCG BRUT

VINO SPUMANTE

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Conegliano Valdobbiadene.

**Altitudine:** 200/250m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 226.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate, sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una leggera nota di crosta di pane.

**Sapore:** al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto.

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti di pesce, formaggi freschi, ottimo come aperitivo, può accompagnare l'intero pasto.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

## DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 7-9 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
750ml, 1.5l

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

# VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

VINO SPUMANTE

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Conegliano Valdobbiadene.

**Altitudine:** 200/250 s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, Sylvoz, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 850.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate, sentori di mela Golden.

**Sapore:** al palato, fresco e fragrante.

**Abbinamenti:** è particolarmente adatto per accompagnare antipasti e primi piatti a base di pesce, pasta con verdure e torte salate.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

## DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 12-14 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
375ml, 750ml, 1.5l

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

# VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO

VINO SPUMANTE DRY

## CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla seconda decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene.

**Altitudine:** 200/250m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, Sylvoz, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 27.000

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate (mela Golden, pesca bianca e sentori di agrumi) e quelle floreali (glicine e acacia in fiore).

**Sapore:** al palato, armonioso ed equilibrato.

**Abbinamenti:** ottimo in accompagnamento a dolci di mele e mandorle, biscotti secchi o in abbinamento a crostacei.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

## DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 18-20 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 70-85 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it





· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

## CARTIZZE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG - VINO SPUMANTE DRY

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla terza decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene, zona Cartizze.

**Altitudine:** 350/400m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo, arenaria.

**Clima:** mediterraneo fresco, microclima unico di alta collina.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 26.000

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate, sentori di mela, pera, fiori bianchi di acacia.

**Sapore:** al palato, finemente aromatico ed elegante.

**Abbinamenti:** grande vino da dessert, ideale con dolci a pasta lievitata come pandori e panettoni. Finemente abbinato anche a piatti asiatici leggermente speziati.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 19-21 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 70-85 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5 - 5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·



· DRUSIAN ·

## VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG "RURALIA"

VINO FRIZZANTE

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Valdobbiadene Prosecco DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** raccolta manuale dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Frizzantatura:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato.

**Profumo:** bouquet profumato, con note fruttate e floreali.

**Sapore:** al palato, leggero e piacevolmente asciutto.

**Abbinamenti:** la sua versatilità lo rende ideale a tutto pasto.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 8-10 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-100 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 2,2 - 2,5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo, chiusura a spago.



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

VINO FRIZZANTE

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Valdobbiadene Prosecco DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** raccolta manuale dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Frizzantatura:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato.

**Profumo:** bouquet profumato, con note fruttate e floreali.

**Sapore:** al palato, leggero e piacevolmente asciutto.

**Abbinamenti:** la sua versatilità lo rende ideale a tutto pasto.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 8-10 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-100 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 2,2 - 2,5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## PROSECCO DOC TREVISO "COÈR"

VINO SPUMANTE BRUT

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Prosecco DOC Treviso.

**Uvaggio:** Glera.

**Epoca di vendemmia:** dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine.

**Profumo:** bouquet fruttato, spicca la nota di mela verde.

**Sapore:** al palato, secco, fresco ed equilibrato.

**Abbinamenti:** ideale a tutto pasto, da provare con secondi piatti di pesce.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 7-8 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 75-85 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## PROSECCO DOC TREVISO "GUJOT"

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Prosecco DOC Treviso.

**Uvaggio:** Glera.

**Epoca di vendemmia:** dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato.

**Profumo:** ricco di note fruttate, mela in particolare, con un tocco floreale.

**Sapore:** al palato, morbido ed equilibrato.

**Abbinamenti:** suggerito come aperitivo, in abbinamento a finger food sfiziosi.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 14-17 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## PROSECCO DOC

VINO FRIZZANTE

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Prosecco DOC

**Uvaggio:** Glera.

**Epoca di vendemmia:** dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Frizzantatura:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino. Sottile effervescenza.

**Profumo:** delicate note fruttate e floreali.

**Sapore:** al palato, asciutto e leggero.

**Abbinamenti:** adatto a tutto pasto, per chi preferisce una bollicina meno esuberante.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 8-10 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 2,2-2,5 bar

**Chiusura:** tappo a vite



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## PROSECCO DOC TREVISO “COLFONDO”

VINO FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Prosecco DOC Treviso.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Epoca di vendemmia:** dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Metodo di produzione:** rifermentato in bottiglia e conservato sui lieviti.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino, leggermente velato. Sottile effervescenza.

**Profumo:** una leggera nota di mela si accompagna ad un più deciso sentore di crosta di pane.

**Sapore:** al palato, piacevolmente asciutto e sapido.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, insieme a formaggi stagionati e salumi, in particolare la *sopressa* veneta.

**Suggerimenti per il servizio:** può essere servito torbido, con i lieviti mescolati al vino, oppure va versato in una caraffa, avendo cura di lasciare il naturale deposito sul fondo della bottiglia, per berlo limpido. Servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 0 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6,5 g/l

**Solforosa totale:** 50-70 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 2,2-2,5 bar

**Chiusura:** tappo corona



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it





· DRUSIAN ·

## DRU EL CRÙ

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE

**Uvaggio:** Glera, Bianchetta, Perera.

**Epoca di vendemmia:** dalla prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** provincia di Treviso.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo fresco.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage delicato.

**Profumo:** bouquet fruttato e floreale.

**Sapore:** al palato, piacevole ed equilibrato.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo e con pietanze leggere.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 16-17 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5-5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formato disponibile: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## ROSEMARI

VINO SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE

**Uvaggio:** 100% Pinot Nero.

**Vendemmia:** le uve sono raccolte a mano nella prima decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

**Altitudine:** 400m s.l.m.

**Esposizione:** Nord/Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo.

**Clima:** alpino.

**Sistema di allevamento:** Guyot, 4.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce.

**Spumantizzazione:** in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 120/150 giorni.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore rosa brillante. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** di notevole finezza, spiccano le note fruttate di mora, ribes e fragoline di bosco.

**Sapore:** al palato, delicato e suadente al tempo stesso. Fresca vivacità.

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, da provare in accompagnamento a piatti a base di pesce.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 5-7°C.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 12-13 g/l

**Acidità totale:** 6 g/l

**Solforosa totale:** 80-95 mg/l

**Grado alcolico:** 12% vol

**Pressione:** 5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili: 750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it



· DRUSIAN ·

## GRAPPA DI CARTIZZE

---

### CARATTERISTICHE

**Uve:** 100% vinacce di uve Glera.

**Zona di produzione:** collina del Cartizze.

**Metodo di produzione:** alambicco in rame, a ciclo discontinuo a vapore diretto e a bassa pressione.

**Grado alcolico:** 41% vol

**Conservazione e servizio:** le bottiglie vanno conservate in luogo fresco ed asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore. Servire ad una temperatura di 10-14°C, in un bicchierino a tulipano.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore bianco trasparente.

**Profumo:** bouquet caratterizzato da delicati profumi floreali.

**Sapore:** gradevole al palato e ricca di aromi varietali del vitigno.

Di lunga persistenza.

### ABBINAMENTI

Fine pasto, meditazione.



Formati disponibili: 500ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it