

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG**
Spumante Dry



· DRUSIAN ·



**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG**
Spumante Dry

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area DOCG
Valdobbiadene, zona "Cru Cartizze".

Suolo: collinare, argilloso soffice.

Clima: mediterraneo-fresco. Microclima di
alta collina.

Maturazione: fine settembre.

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

Spumantizzazione: in autoclave, metodo
Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with hints of gold.

Variety: Glera 100%.

Area of production: DOCG Valdobbiadene,
"Cru Cartizze" area.

Soil: light and soft clay on hilly terrain.

Climate: Mediterranean, cool. High hill
microclimate.

Maturation: end of September.

Vinification: white. Light pressing.
Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank
fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Pregiato vino spumante bianco ottenuto da uve Glera provenienti da una ristretta e rinomata zona delle colline di Valdobbiadene, denominata "Cartizze", la cui superficie è di circa 110 ettari.

La morfologia collinare, unita all'esposizione al sole e al particolare microclima, conferiscono a questo vino una rara eleganza strutturale e una notevole finezza aromatica, esaltate da una attenta spumantizzazione secondo il metodo Charmat.

Perfetto nelle grandi occasioni, è un grande vino da dessert. Ideale in accompagnamento a piatti raffinati a base di crostacei e suggerito anche con piatti asiatici leggermente speziati.

Fine sparkling white wine made from Glera grapes grown in the area of "Cartizze", a tiny plot of land of about 110 hectares, nestled in the Valdobbiadene hills. The morphological characteristics of this hilly zone, the unique microclimate and the exposure to sunlight give to the wine a rare and elegant structure. Its noble and harmonious sophistication results from the careful attention paid during the fermentation with the Charmat method. Perfect for special occasions, it is a great dessert wine, or pairing with shellfish and mild spicy Asian dishes.

Ac.tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	70 – 85 mg/l
Solforosa lib./Free sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	20 – 22 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,40 g/l

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Dry Millesimato



· DRUSIAN ·



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Dry Millesimato

Colore: giallo paglierino tenue.
Vitigno: Glera 100%.
Zona di produzione: area DOCG Valdobbiadene, vigneti selezionati.
Suolo: collinare, argilloso calcareo.
Clima: mediterraneo-fresco.
Maturazione: da metà settembre.
Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.
Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: pale straw yellow.
Variety: Glera 100%.
Area of production: DOCG Valdobbiadene, selected vineyards.
Soil: clay and limestone on hilly terrain.
Climate: Mediterranean, cool.
Maturation: from second half of September.
Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.
Fermentation: Charmat method (tank fermentation).
Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera di collina attentamente selezionate e caratterizzate da uno stile inconfondibile e un equilibrio perfetto. Ultimate le fasi di vinificazione con grande cura, la spumantizzazione avviene con metodo Charmat, in purezza e nell'assoluto rispetto dell'annata di produzione. Si presenta con una spuma gioiosa, fine e persistente che ne esalta la morbida e fresca fragranza. Il profumo, dalle caratteristiche e aromatiche sensazioni, spazia dal fruttato (mela Golden, pera Williams, pesca bianca e sentori di agrumi) al floreale (glicine e acacia in fiore). Il gusto è morbido, vellutato e al tempo stesso asciutto, grazie all'equilibrata nota acida. Splendidamente armonico, si distingue per una spiccata qualità. La sorprendente pienezza, che sollecita a lungo, rende questo vino adatto e gradito in tutte le occasioni.

White sparkling wine made from selected Glera grapes grown on hilly terrain, characterised by an unmistakable style and perfect balance. After a meticulous vinification, the fermentation takes place with the Charmat method, in purity and in full respect of the year of production. This wine has a fine and persistent perlage, which enhances the soft and youthful fragrance. Its elegant bouquet ranges from fruity (Golden apple, Williams pear, white peach and hints of citrus) to floral (blossoming wisteria and acacia). It is mellow and velvety on the palate, but at the same time dry, due to its well-balanced acidity. The surprisingly full and lingering flavour makes this wine suitable for all occasions.

Ac.tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	70 – 85 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	18 – 20 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Extra Dry



· DRUSIAN ·



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Extra Dry

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area DOCG Valdobbiadene.

Suolo: collinare, argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: da metà settembre.

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

Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with greenish hints.

Variety: Glera 100%.

Area of production: DOCG Valdobbiadene area.

Soil: clay and limestone on hilly terrain.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: from second half of September.

Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uva Glera di collina e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. È l'espressione massima del Prosecco Spumante, dove l'armonica struttura si accompagna a un delicato profumo di mela. La freschezza e la fragranza di questo vino, unito al fine e persistente perlage, lo rendono ideale in tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, è particolarmente adatto per accompagnare piatti a base di pesce, pasta con verdure e torte salate.

Sparkling white wine made from Glera grapes grown on hilly terrain and fermented in tanks according to the Charmat method. This wine expresses the utmost in quality and its harmonic structure is accompanied by a delicate aroma of apple. The freshness and fragrance of this wine, together with a fine and persistent perlage, make it ideal for all occasions. Perfect as an aperitif, it pairs well with fish dishes, pasta with vegetables and savoury cakes.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	12 – 15 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,60 g/l

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**
Spumante Brut



· DRUSIAN ·



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
Spumante Brut

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area D.O.C.G. Valdobbiadene.

Suolo: collinare, argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: da metà settembre.

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

Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with greenish hints.

Variety: Glera 100%.

Area of production: D.O.C.G. Valdobbiadene area.

Soil: clay and limestone on hilly terrain.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: from second half of September.

Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera di collina spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. La lenta presa di spuma a bassa temperatura (15-16°C) esalta le caratteristiche di questo vitigno e conferisce un perlage fine e persistente. Ampio il ventaglio delle fini fruttate fragranze: sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una piacevole nota di pane. Al palato, armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco e asciutto. Lo splendido equilibrio di questo vino lo rende ottimo come aperitivo, particolarmente adatto ad accompagnare piatti di pesce o, come in uso nella zona di produzione, a tutto pasto.

White sparkling wine made from Glera grapes grown on hilly terrain and fermented in tanks according to the Charmat method. The slow process of fermentation at a low temperature (15-16°C / 59-61°F) brings out the characteristics of this grape, resulting in a fine and persistent perlage. Its bouquet demonstrates a wide range of fruity fragrances including hints of green apple, citrus fruits and fresh vegetables accompanied by a pleasing note of bread. The harmonious and lively freshness results in a crisp and dry finish on the palate. This well balanced wine is perfect as an aperitif, ideal with fish dishes, or as in the local tradition, with all courses.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	8 – 10 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,60 g/l

SPUMANTE
"Dru el Crù" Extra Dry



· DRUSIAN ·



SPUMANTE

"Dru el Crù" Extra Dry

Colore: giallo paglierino.
Vitigno: Glera, Bianchetta, Perera.
Zona di produzione: provincia di Treviso.
Suolo: argilloso e calcareo.
Clima: mediterraneo-fresco.
Maturazione: da metà settembre.
Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.
Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.
Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow.
Variety: Glera, Bianchetta, Perera.
Area of production: Province of Treviso.
Soil: clay and limestone.
Climate: Mediterranean, cool.
Maturation: from second half of September.
Vinification: white. Light pressing.
Yield 70%.
Fermentation: Charmat method (tank fermentation).
Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco Extra Dry, ottenuto da uve Glera, Bianchetta e Perera. Il suo nome rispetta tre elementi caratterizzanti: "Dru" perché la sua qualità è all'altezza degli altri spumanti della gamma Drusian, "El" che significa "il" in dialetto veneto e ne sancisce la connotazione, "Crù" perché ne specifica la provenienza identificabile. E' un vino fresco, dal perlage fine e persistente, ottimo in tutte le occasioni.

This Extra Dry sparkling white wine is obtained from Glera, Bianchetta and Perera grapes. Its name represents three typical characteristics: "Dru" because it is comparable in quality to the other Drusian sparkling wines, "El" in Veneto dialect means "the" and "Crù" because it indicates its identifiable place of origin. A fine and persistent bead, freshness and delicacy are the distinctive features of "Dru el Crù" that make it ideal for all occasions.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	16 – 18 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,40 g/l

SPUMANTE ROSE'
"RoseMari" Extra Dry



· DRUSIAN ·



SPUMANTE ROSE' "RoseMari" Extra Dry

Colore: rosa brillante.

Vitigno: Pinot Nero 100%.

Zona di produzione: area collinare.

Suolo: argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: fine settembre-primi di ottobre.

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

Spumantizzazione: metodo Charmat lungo.

Temperatura di Servizio: 5-7°C.

Colour: bright pink.

Variety: Pinot Nero 100%.

Area of production: hilly area.

Soil: clayey and calcareous.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: end of September - beginning of October.

Vinification: pink. Light pressing of red grapes without maceration on the skins.

Fermentation: long Charmat method.

Serving temperature: 5-7°C / 41-45°F.

Compiutezza, dinamismo e sapore per un intrigante Spumante Rosé ottenuto da uve Pinot Nero al 100% che concorrono a delineare un vino importante, dall'inedere sicuro. Una lenta spumantizzazione di 120-150 giorni e un riposo per circa un mese portano ad un risultato lusinghiero che viene dedicato alla mite, quanto determinata, consorte di Francesco Drusian, Maria. Ottimo da abbinare a piatti di pesce, in particolare crostacei, risotti e carni bianche.

Intriguing, vivacious and palatable are the characteristics of this Spumante Rosé. These qualities outline a valuable wine that has an unforgettable taste. This Spumante Rosé is produced with 100% Pinot Noir grapes according to the Charmat method, with a slow tank fermentation (120-150 days). After that, it stays for a month in the bottle. This slow process leaves a gratifying wine that Francesco Drusian has dedicated to his gentle and determined wife, Maria. The combination of flavouring and elegance makes this Spumante ideal with fish dishes, in particular shellfish. It pairs well also with risotto and white meat.

Ac. tot./Acidity:	6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	12% vol.
Zuccheri/Sugar:	12 - 13 g/l
Pressione/Pressure:	5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l
