

**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

---



# VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Frizzante

---



---

· DRUSIAN ·



**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Frizzante

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Vitigno:** Glera 100%.

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

**Suolo:** argilloso calcareo.

**Clima:** mediterraneo-fresco.

**Maturazione:** da metà settembre.

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

**Frizzantatura:** 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.

**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 frizzante bianco ottenuto da uve Glera ed elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino estremamente versatile che si adatta a tutte le occasioni. Indicato anche a chi non gradisce l'effervescenza esuberante degli spumanti, data la minore presenza di anidride carbonica. È leggero, profumato e asciutto; ideale con stuzzichini sapori fuori pasto o come aperitivo.

Lightly sparkling white wine, made from Glera grapes according to the Charmat method. This wine is extremely versatile and suitable for all occasions. It is particularly appreciated by those who prefer a little less sparkling than the exuberant effervescence of the Spumante. This light, perfumed, dry wine is ideal with savoury snacks or as an aperitif.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 100 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	8 – 10 g/l
Pressione/Pressure:	2,2 – 2,5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l

---

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Frizzante "Ruralia"

---



---

· DRUSIAN ·



**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Frizzante "Ruralia"

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
**Vitigno:** Glera 100%.  
**Zona di produzione:** area DOCG Valdobbiadene.  
**Suolo:** argilloso calcareo.  
**Clima:** mediterraneo-fresco.  
**Maturazione:** da metà settembre.  
**Vinificazione:** in bianco, con pressatura soffice. Criomacerazione a freddo per 24-36 ore con estrazione aromatica delle bucce. Resa massima 70%.  
**Frizzantatura:** 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.  
**Climate:** Mediterranean, cool.  
**Maturation:** from second half of September.  
**Vinification:** white. Light pressing. Cold maceration for 24-36 hours allowing for extraction of aromas from the skins. Maximum yield: 70%.  
**Fermentation:** Charmat method (tank fermentation).  
**Serving temperature:** 6-8°C / 43-46°F.

Vino frizzante bianco ottenuto da uve Glera ed elaborato secondo il metodo Charmat. La criomacerazione gli conferisce particolare struttura. È un vino leggero e profumato, caratterizzato da una lieve effervescenza, adatto a tutte le occasioni. La legatura del tappo con lo spago riporta al tempo in cui la tradizione rurale voleva questa tipologia di chiusura per i vini frizzanti, da qui il nome "Ruralia".

Lightly sparkling white wine, made from Glera grapes according to the Charmat method. The cold maceration gives this wine a unique structure. Characterised by a lower level of sparkle, this light and perfumed wine suits all occasions. The binding of the cap with the string brings back to the time when the rural tradition wanted this cork for sparkling wines. That's why we called it "Ruralia".

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 100 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	8 – 10 g/l
Pressione/Pressure:	2,2 – 2,5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,50 g/l

---

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Tranquillo "Cornolè"

---



---

· DRUSIAN ·



**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Tranquillo "Cornolé"

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Vitigno:** Glera 100%.

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

**Suolo:** argilla mista a calcare.

**Clima:** mediterraneo-fresco.

**Maturazione:** da metà settembre.

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

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Colour:** straw yellow with greenish hints.

**Variety:** Glera 100%.

**Area of production:** DOCG Valdobbiadene area.

**Soil:** clay and limestone.

**Climate:** Mediterranean, cool.

**Maturation:** from second half of September.

**Vinification:** white. Light pressing. Maximum yield: 70%.

**Serving temperature:** 8-10°C / 46-50°F.

Vino bianco tranquillo, leggermente pétillant, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera provenienti esclusivamente da una ristrettissima zona di Valdobbiadene denominata "Cornolé". E' caratterizzato da una buona struttura e profumi molto fruttati e persistenti. Vengono prodotte circa 3.000 bottiglie all'anno. Le sue caratteristiche di freschezza e sapidità esaltano piatti di carni bianche e pesce, in particolar modo crostacei.

A mellow slightly sparkling white wine made from the vinification of Glera grapes exclusively grown in a tight zone of Valdobbiadene called "Cornolé". This wine characterised by a good structure and a very persistent, fruity aroma. About 3.000 bottles are produced per year. Its crisp and full flavour makes this wine ideal with white meat and fish, particularly shellfish.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6,5 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 100 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	5 g/l
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,50 g/l

---

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Tranquillo

---



---

· DRUSIAN ·



**VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG**  
Tranquillo

---

**Colore:** giallo paglierino.  
**Vitigno:** Glera 100%.  
**Zona di produzione:** area DOCG  
Valdobbiadene.  
**Suolo:** argilla mista a calcare ("Salis").  
**Clima:** mediterraneo-fresco.  
**Maturazione:** da metà settembre.  
**Vinificazione:** in bianco, con pressatura  
soffice. Resa massima 70%.  
**Temperatura di servizio:** 8-10°C.

**Colour:** straw yellow.  
**Variety:** Glera 100%.  
**Area of production:** DOCG Valdobbiadene  
area.  
**Soil:** clay and limestone ("Salis").  
**Climate:** Mediterranean, cool.  
**Maturation:** from second half of September.  
**Vinification:** white. Light pressing.  
Maximum yield: 70%.  
**Serving temperature:** 8-10°C / 46-50°F.

Vino bianco tranquillo, leggermente pétillant, ottenuto dalla vinificazione di uve Glera appositamente selezionate, provenienti da terreni collinari costituiti da "Salis" (termine locale per indicare argilla mista a calcare). Profumo coinvolgente e ricco di sfumature, piacevolmente fruttato e floreale: si riconoscono sentori di mela Golden, glicine in fiore e acacia. La sua freschezza e sapidità esaltano piatti di carni bianche e pesce, in particolar modo adatto con i crostacei.

A mellow slightly sparkling white wine, made from Glera grapes, specifically selected and grown on hilly terrain in soil consisting of a mixture of clay and limestone, called "Salis" in the local dialect. Its absorbing bouquet is full of subtle undertones; pleasantly fruity and floral, suggesting Golden Delicious apples, wisteria in full bloom and acacia. Its crisp, full flavour is best appreciated with white meat or fish, especially shellfish.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6,5 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 100 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	5 g/l
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,50 g/l

---



**PROSECCO DOC TREVISO**  
Spumante "Glam" Extra Dry

---



---

· DRUSIAN ·



## PROSECCO DOC TREVISO

### Spumante "Glam" Extra Dry

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
**Vitigno:** Glera.  
**Zona di produzione:** area Prosecco DOC 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 with greenish hints.  
**Variety:** Glera.  
**Area of production:** Prosecco DOC Treviso area.  
**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 ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. Di colore brillante, presenta un bouquet profumato, in cui emergono piacevoli note di mela e pera. La freschezza e la fragranza di questo vino spumante lo rendono ideale per accompagnare tutti i momenti conviviali, in particolare quelli più glamour, come ricorda il nome stesso.

Sparkling white wine made from Glera grapes and fermented in tanks according to the Charmat method. Characterised by a brilliant color, it has a fragrant bouquet, in which pleasant notes of apple and pear emerge. The freshness and fragrance of this sparkling wine make it ideal for all occasions, especially the glamorous ones, as the name reminds itself.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	14 – 17 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l

---

**PROSECCO DOC TREVISO**  
Spumante "Gujot" Extra Dry

---



---

· DRUSIAN ·



---

## PROSECCO DOC TREVISO

### Spumante "Gujot" Extra Dry

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Vitigno:** Glera 100%.

**Zona di produzione:** area Prosecco DOC 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 with greenish hints.

**Variety:** Glera 100%.

**Area of production:** Prosecco DOC Treviso area.

**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 ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. Il suo bouquet è profumato e coinvolgente, con evidenti sentori fruttati di pera e mela, accompagnati da note di delicati fiori bianchi. Per queste sue caratteristiche è ottimo come aperitivo, oppure compagno ideale di primi piatti delicati a base di verdure o con carni bianche.

Sparkling white wine made from Glera grapes and fermented in tanks according to the Charmat method. Its bouquet is fragrant and engaging, with clear fruity aromas of pear and apple, accompanied by delicate notes of white flowers. These characteristics make this sparkling wine excellent as an aperitif or best pairing for pasta with vegetables and white meats.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	14– 17 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l

---

**PROSECCO DOC**  
Frizzante

---



---

· DRUSIAN ·



## PROSECCO DOC Frizzante

---

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
**Vitigno:** Glera 100%.  
**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.  
**Suolo:** argilloso calcareo.  
**Clima:** mediterraneo-fresco.  
**Maturazione:** da metà settembre.  
**Vinificazione:** in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.  
**Frizzantatura:** in autoclave, metodo Charmat.  
**Temperatura di servizio:** 6-8°C.

**Colour:** straw yellow with greenish hints.  
**Variety:** Glera 100%.  
**Area of production:** Prosecco DOC Treviso area.  
**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 frizzante bianco ottenuto da uve Glera ed elaborato secondo il metodo Charmat. È un vino leggero e profumato, caratterizzato da una lieve effervescenza, adatto a tutte le occasioni. La chiusura con il tappo a vite con il caratteristico logo Drusian, ripreso con preponderanza nell'etichetta, conserva il vino in modo eccellente proteggendo la sua integrità nel tempo.

Lightly sparkling white wine, made from Glera grapes according to the Charmat method. Characterised by a lower level of sparkle, this light and perfumed wine adapts to all occasions. The Drusian logo is undisputed protagonist of the label and it also distinguishes the design of the screw cap that keeps the wine in an excellent way by protecting its integrity over the time.

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	10 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	8 – 10 g/l
Pressione/Pressure:	2,2 – 2,5 atm.
Ceneri/Ash:	1,10 – 1,50 g/l

---

**PROSECCO DOC TREVISO**  
Frizzante Sur Lie "Colfondo"

---



---

· DRUSIAN ·



## PROSECCO DOC TREVISO

### Frizzante Sur Lie "Colfondo"

---

**Colore:** giallo paglierino.  
**Vitigno:** Glera 100%.  
**Zona di produzione:** area Prosecco DOC Treviso.  
**Suolo:** argilloso calcareo.  
**Clima:** mediterraneo-fresco.  
**Maturazione:** da metà settembre.  
**Vinificazione:** in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.  
**Frizzantatura:** rifermentazione in bottiglia (*Sur lie* – "Col fondo").  
**Temperatura di servizio:** 6-8°C.

**Colour:** straw yellow.  
**Variety:** Glera 100%.  
**Area of production:** Prosecco DOC Treviso area.  
**Soil:** clay and limestone.  
**Climate:** Mediterranean, cool.  
**Maturation:** from second half of September.  
**Vinification:** white. Light pressing.  
Yield: 70%.  
**Fermentation:** fermented in the bottle and stored *sur lie* (on its yeast).  
**Serving temperature:** 6-8°C / 43-46°F.

Vino frizzante bianco ottenuto da uve Glera ed elaborato secondo il tradizionale metodo della rifermentazione in bottiglia sui lieviti (*sur lie*), che conferisce al vino caratteristiche uniche. Dopo l'indispensabile caraffatura per separare il naturale deposito ("fondo"), si presenta di colore giallo paglierino brillante (o velato se scosso troppo energicamente) con evidente e brioso sviluppo di bollicine. È caratterizzato da un bouquet elegante e complesso, che spazia dal caratteristico aroma fruttato sino al sentore di crosta di pane, profumi in costante evoluzione visto il contatto con i lieviti. In bocca è fresco, piacevolmente amarognolo, il massimo del gusto secco. Vino di carattere, ma estremamente digeribile, adatto a momenti conviviali o assaporando i tipici insaccati della tradizione locale, in particolare la regina di questi: la sopressa veneta.

This white sparkling wine, made from Glera grapes, is produced following the traditional method with the second fermentation in the bottle *sur lie*, on its yeast. This method gives the wine unique characteristics. After separating the sediment, the wine presents a bright straw yellow colour (slightly cloudy if shaken too energetically) with a lively and evident development of bubbles. It has an elegant and complex bouquet, that ranges from fruit aromas to hints of bread crust which is in a state of constant evolution due to the yeast in the bottle. On the palate it is crisp and pleasantly bitter, the ultimate dry! This wine is extremely digestible and therefore suits all occasions. It is very appreciated with locally produced salami, in particular with the "sopressa veneta".

---

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6,5 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	50 – 70 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	0 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	0 g/l
Pressione/Pressure:	2,2 – 2,5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,50 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

---