

# CONCADORO

1868



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



CONCA d'ORO



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013



# CONCADORO

1868

## TERRA, PASSIONE, ISPIRAZIONE

Nel cuore della storica "Strada del Prosecco", immersa tra le verdi e ricche colline di Conegliano e Valdobbiadene, Fattoria Conca d'Oro si dedica da generazioni all'arte del vino. Coronata dai propri vigneti l'azienda segue con passione tutte le fasi produttive, dall'attività in vigna alla vendemmia, dalla vinificazione all'imbottigliamento fino alla distribuzione, conservando il rispetto della tradizione delle nostre terre.

## LAND, PASSION, INSPIRATION

Set in the heart of the historical "Strada del Prosecco" and nestling among the lush green hills of Conegliano and Valdobbiadene, Fattoria Conca d'Oro among the lush green hills of Conegliano and Valdobbiadene, has been making wine for generations. The winery, which stands in its own vineyards, undertakes every stage of production with great passion, from tending the vines to harvesting the grapes, making the wine, bottling and distribution, respecting the wine-making traditions of the area.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

Conca d'Oro azienda accreditata S.Q.N.P.I.N. 50485387646  
L'agricoltura integrata è un sistema produttivo a basso impatto ambientale, che prevede un uso coordinato e razionale di tutti i fattori, al fine di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori.



NATIONAL QUALITY SYSTEM  
INTEGRATED PRODUCTION

Conca d'Oro accredited company S.Q.N.P.I. No. 50485387646  
Integrated agriculture is a production system with a low environmental impact, which provides for a coordinated and rational use of all factors, in order to minimize the impact on the environment or on the health of consumers.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

È la massima espressione del Prosecco Superiore. Nasce cullato tra le splendide colline di Conegliano e Valdobbiadene, un territorio unico e inimitabile. La particolare struttura dei terreni, la loro giacitura e il susseguirsi di valli e colli avvolti da un clima influenzato sia dalla montagna che dal mare, permettono di ottenere un prosecco dalle elevate intensità aromatiche, unico per finezza ed eleganza.

This is a superb example of Prosecco Superiore. The grapes grow on the beautiful hills of Conegliano and Valdobbiadene, a unique and incomparable place. The particular composition of the soil, the lie of the land and the rolling hills and valleys which are blessed with a favourable climate influenced by the mountains and the sea, all contribute to making an intensely aromatic prosecco with a distinctive and elegant flavour.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG  
MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat  
**Spuma:** Lieve e sottile, perlage persistente ed elegante  
**Profumo:** Fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia  
**Sapore:** Oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato  
**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni
- Method:** Charmat  
**Foam:** Fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine  
**Aromas** Fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower  
**Taste:** In addition to enhancing the perfumes described has a good acidity, making it fresh, harmonious and velvety  
**Food matches:** An excellent aperitif and for all occasions

cod. SP11

Alcol/Alcohol: 11,5

Acidità/Acidity: 6,0 g/l

Residuo zuccherino/Residual sugar: 16-18 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°



Magnum 1,5L  
cod. SP14

EXTRA DRY  
MILLESIMATO





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO SPUMANTE BRUT

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat  
**Spuma:** Lieve e sottile, perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante  
**Profumo:** Maturo ma fresco e fruttato ricorda la mela acerba, il pompelmo e la banana  
**Sapore:** Elegante, secco ed armonico privo di spigolosità  
**Abbinamenti:** Splendido per prestigiosi buffet freddi e piatti a base di pesce

- Method:** Charmat  
**Foam:** Fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine.  
**Aromas:** Mature but fresh and fruity recalling green apple, grapefruit and banana  
**Taste:** Elegant, dry and harmonious without sharp-edges  
**Food matches:** Superb with prestigious cold buffets and fish dishes

cod. SP12

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6,0 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 10-12 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°



**BRUT  
MILLESIMATO**



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO SPUMANTE EXTRA BRUT - ZERO DOSAGE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat
- Spuma:** lieve e sottile, perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante
- Profumo:** Ricorda le spezie e lo zenzero dai toni fruttati, molto elegante e deciso, unisce la freschezza del Prosecco alla complessità del lievito
- Sapore:** Secco e sapido con personalità e ben equilibrato al palato
- Abbinamenti:** Ottimo con piatti a base di pesce anche crudo o carni bianche o con salumi e formaggi stagionati
- Method:** Charmat
- Foam:** Fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine
- Aromas:** Reminiscent of spices and ginger with fruity tones, very elegant and powerful, it combines the freshness of Prosecco wine with the complexity of the yeast
- Taste:** Dry and sapid with personality and well balanced on the palate
- Food matches:** Excellent with fish dishes, including raw fish or white meats or with aged salami and cheeses

cod. SP10

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 5,8 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 0 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°

**EXTRA BRUT  
MILLESIMATO**



**PLATIMOON:** La magia delle notti di luna piena a Settembre, quando i grappoli nelle vigne di Collalbrigo e Costa si colorano di Platino.

**Platimoon:** The magic of full moon nights in September, when the bunches in the Collalbrigo and Costa vineyards become Platinum.

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE DOCG

MILLESIMATO SPUMANTE "PLATIMOON" RIVE COLLALBRIGO-COSTA BRUT

#### "RIVE": IL CRU DEL CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Con "Rive", in Veneto, si indicano le pendici delle colline scoscese, dove in questi magnifici territori si arrampicano i vigneti. Il "Terroir" ed un micro clima particolare conferiscono a queste uve una qualità eccelsa dalle quali si ottiene un vino "Unico".

#### "RIVE": THE CRU OF CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE.

In Veneto Region, "Rive" means the slopes of the steep hills, where in these magnificent territories the vineyards climb. The "Terroir" and a particular micro climate give these grapes an excellent quality from which a "Unique" wine is obtained.

**Metodo:** Charmat

**Spuma:** lieve e sottile, perlage persistente ed elegante

**Sapore:** Platimoon racchiude una serie di sentori di mela Golden, pera Williams, pesche noci, fiori di glicine e gelsomino. Gusto elegante e complesso per palati raffinati, sapido minerale persistente con una buona struttura acida

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, ideale per antipasti e primi piatti di mare, crostacei, carni bianche

**Method:** Charmat

**Foam:** light and thin, persistent and elegant perlage

**Taste:** "Platimoon" contains a series of hints of Golden apple, Williams pear, nectarines, wisteria flowers and jasmine. Elegant and complex taste for refines palates, persistent sapid mineral with a good acid structure well balanced

**Food matches:** Excellent as an aperitif or throughout the meal, ideal for starters and seafood first courses, shellfish, white meats

cod. SP15

**"PLATIMOON" BRUT  
MILLESIMATO**

Alcol/Alcohol: 11,5

Acidità/Acidity: 6,50 g/l

Residuo zuccherino/Residual sugar: 5 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



# d'O

## PROSECCO DOC TREVISO

*d'O Conca d'Oro, il DOC nella sua veste più brillante. Una piacevole armonia di profumi ed essenze floreali, una perfetta simbiosi fra tradizione, territorio e modernità.*

*d'O Conca d'Oro, a stunning DOC wine. A pleasant blend of flowery bouquets and essences, a perfect symbiosis of tradition, territory and modernity.*



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013

## PROSECCO MILLESIMATO CUVÉE ORO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

<b>Metodo:</b>	Charmat
<b>Spuma:</b>	Fine e persistente
<b>Profumo:</b>	Finissimo, aromatico, molto fruttato
<b>Sapore:</b>	Fresco, fruttato, ricorda la fragranza della macedonia di mele
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo come aperitivo
<b>Method:</b>	Charmat
<b>Foam:</b>	Fine and persistent
<b>Aromas:</b>	Very subtle, aromatic, very fruity
<b>Taste:</b>	Fresh and fruity, reminiscent of the fragrance of apple salad
<b>Food matches:</b>	Excellent as an aperitif

cod. SP21

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 16 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°



Prosecco Extra dry DOC  
Treviso 20 cl  
cod. SP24



Prosecco Extra dry DOC  
Treviso Magnum 1,5 L  
cod. SP27



d'O  
Millesimato  
CONCA d'ORO®



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



# PROSECCO CUVÉE NOBILE

## DOC TREVISO

### SPUMANTE BRUT

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat  
**Spuma:** Lieve e sottile  
**Profumo:** Maturo che ricorda i fiori d'Acacia  
**Sapore:** Secco, aromatico, persistente  
**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, con antipasti e pesce
- Method:** Charmat  
**Foam:** Fine and gentle  
**Aromas:** Mellow with hints of acacia flowers  
**Taste:** Dry, aromatic, persistent  
**Food matches:** Ideal as an aperitif, with appetizers and fish

cod. SP22

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 10 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 °C





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013

## PROSECCO ROSÈ

DOC TREVISO - BRUT

VITIGNO / GRAPES VARIETY: GLERA 85%, PINOT NERO 15%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat 60 giorni  
**Spuma:** Persistente e raffinata  
**Profumo:** Maturo e fruttato, ricorda la mela e la frutta rossa  
**Sapore:** Vinoso e strutturato, sapido e persistente con una buona acidità  
**Abbinamenti:** Ideale in ogni occasione della giornata, indicato con primi piatti e con pietanze a base di pesce o carni bianche
- Method:** Charmat 60 days  
**Foam:** Persistent and fine  
**Bouquet:** Ripe, fruity, reminiscent of apple and red fruits  
**Taste:** Vinous and structured, sapid and persistent, with a good acidity, well balanced  
**Food matches:** Ideal for any occasion of the day, perfect with first courses and dishes based on fish or white meats

cod. SP20

Alcol/Alcohol: 11,5

Acidità/Acidity: 6,0 g/l

Residuo zuccherino/Residual sugar: 8,0 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature: 4-6 °C



cod. SP20S



cod. SP30





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013

# MOSCATO CUVÉE MOSKINO

SPUMANTE DOLCE

VITIGNO: MOSCATO 100%

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

<b>Metodo:</b>	Charmat
<b>Spuma:</b>	Lieve e continua
<b>Profumo:</b>	Spiccatamente aromatico con sentori di rosa e frutta matura
<b>Sapore:</b>	Dolce, persistente, delicato e vellutato
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo aperitivo e con il dessert
<b>Method:</b>	Charmat
<b>Foam:</b>	Fine and persistent
<b>Aromas:</b>	Highly aromatic with hints of rose and ripe fruit.
<b>Taste:</b>	Persistent, delicate, sweet and velvety
<b>Food matches:</b>	Excellent aperitif, ideal with desserts

cod. SP29

Alcol/Alcohol: 8,0

Acidità/Acidity: 6,5 g/l

Residuo zuccherino/Residual sugar: 100 g/l

Temperatura di servizio/Serving temperature: 6 C°





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



## ROSA ROSÉ

### SPUMANTE EXTRA DRY

VITIGNO: GLERA 80%, RABOSO 20%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

<b>Metodo:</b>	Charmat
<b>Spuma:</b>	Persistente e raffinata
<b>Profumo:</b>	Fresco fruttato ricorda la mela esotica
<b>Sapore:</b>	Ben strutturato, sapido, con una buona acidità
<b>Abbinamenti:</b>	In ogni occasione della giornata, indicato con antipasti
<b>Method:</b>	Charmat
<b>Foam:</b>	Persistent and fine
<b>Aromas:</b>	Fresh fruity reminds the exotic fruit
<b>Taste:</b>	Well structured, sapid with a good acidity
<b>Food matches:</b>	For every occasion of the day with starters and fish

cod. SP23

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 16 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 °C

Questa Cuvée Rosè è uno dei fiori all'occhiello della nostra azienda. Frutto di anni di lavoro e ricerche, unisce alle caratteristiche del Glera (il fruttato, le note floreali, l'eleganza) una struttura e una persistenza tipiche del Raboso. Nasce da un uvaggio di Glera di collina 80% e di Raboso 20%, lavorato con una tecnica originale ideata dal nostro enologo.

This Cuvée Rosè is one of the pride and joys of our winery. It is the result of years of work and research, it combines the characteristics wine (fruity flavours, flowery notes and elegance of Glera) a structure and a typical persistence of Raboso. The grape varieties, combined using an original technique pioneered by our enologist, are Glera grapes from the hills 80% and Raboso 20%.





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013

## DOLCE VELENO

### SPUMANTE DEMI SEC

VITIGNO: RABOSO 70%, MOSCATO 30%

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Metodo:** Charmat  
**Spuma:** Lieve, sottile, perlage persistente ed elegante  
**Profumo:** Fresco e fruttato, ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia  
**Sapore:** Oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato  
**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni
- Method:** Charmat  
**Colour:** Ruby red  
**Aromas:** Intense aromatic reminiscent of raspberries, blackberries and floral sensations  
**Taste:** Full and balanced on the palate, structured and sweet  
**Food matches:** Excellent aperitif, ideal with desserts

cod. SP26

Alcol/Alcohol: 11,0  
Acidità/Acidity: 7 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 50 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6/8 C°

Dolce Veleno è espressione delle caratteristiche peculiari di due vitigni diversi e opposti: il Moscato, dolce, intenso, aromatico e il Raboso, vino rosso robusto, ruvido, aspro, spigoloso. Dal sapiente dosaggio di queste uve abbiamo ottenuto uno spumante unico per intensità aromatica, persistenza, pienezza, struttura e dolcezza.

Dolce Veleno is a combination of two very different and contrasting grape varieties: Moscato, sweet, intense and aromatic and Raboso, a full-bodied, rough, bitter, sharp red wine. By skilfully combining these grapes, we have obtained a unique sparkling wine which is highly aromatic, persistent, full-bodied, structured and sweet.





CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013



# FRIZZANTI

L'eleganza e la raffinata personalità fanno del nostro prosecco frizzante un vino dall'approccio facile, immediato. Le note fresche e fruttate nascono da una attenta selezione delle migliori uve dei nostri vigneti tra Conegliano e Valdobbiadene e da una fermentazione in purezza a bassa temperatura.

---

The elegance and refined personality make our sparkling Prosecco a wine with an easy, immediate approach. It owes its fresh fruity notes to the careful selection of the best grapes from our vineyards between Conegliano and Valdobbiadene and to one fermentation in purity at low temperature.

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE "SPAGO"

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Perlage:** Persistente e raffinato.  
**Profumo:** Persistente, delicato, molto fruttato e fresco, rispecchia perfettamente le caratteristiche del prosecco originale.  
**Sapore:** Invitante e piacevole, armonico, sapido.  
**Abbinamenti:** Antipasti, carni bianche, piatti di pesce, per ogni momento della giornata.
- Foam:** Persistent and fine.  
**Perfume:** Persistent, delicate, very fruity and fresh that reflects perfectly the features of the original prosecco.  
**Taste:** inviting and pleasant, well balanced, sapid.  
**Food matches:** starters, white meat, fish and enjoyable at any time of the day.

cod. FP11

Alcol/Alcohol: 11,0  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 13 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°



cod. FP12



cod. FP13



# PROSECCO COLLINA DOC TREVISO FRIZZANTE "SPAGO"

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Perlage:** Fine e continuo  
**Profumo:** Delicato inizialmente floreale, poi fruttato.  
**Sapore:** Fresco, elegante, fruttato  
**Abbinamenti:** Indicato in ogni momento della giornata.
- Foam:** Fine and continuous  
**Perfume:** Delicate, initially flowery then fruity  
**Taste:** Refreshing, elegant, fruity  
**Food matches:** Perfect at any time of the day

Alcol/Alcohol: 11,0  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 11 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°

cod. FP21



cod. FP22



# ROSA ROSÉ FRIZZANTE "SPAGO"

Vitigno: Glera 80%, Raboso 20%

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

- Perlage:** Fine e continuo  
**Profumo:** Fresco fruttato ricorda la frutta esotica  
**Sapore:** Ben strutturato, sapido, con una buona acidità  
**Abbinamenti:** in ogni occasione della giornata, indicato con antipasti e pesce
- Foam:** Persistent and fine  
**Perfume:** Fresh fruity reminiscent of exotic fruit  
**Taste:** Well structured, sapid with a good acidity  
**Food matches:** for every occasion of the day, with starters and fish

Alcol/Alcohol: 11,0  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 13 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°

cod. FP23



## GIÒ SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: Glera, Verdiso

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

**Metodo:** Charmat.  
**Perlage:** Sottile e persistente  
**Profumo:** Unico nel suo genere, ricorda la pesca e la mela.  
**Sapore:** Elegante, morbido, piacevolmente acidulo, fruttato.  
**Abbinamenti:** Come aperitivo e a tutto pasto.

**Method:** Charmat.  
**Foam:** Subtle and persistent  
**Perfume:** One of a kind, with notes of peach and apple  
**Taste:** Elegant, soft on the palate, pleasantly acidulous fruity  
**Food matches:** As an aperitif and throughout the meal

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 6,3 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 15 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°  
cod. SP25



## REVERS PROSECCO DOC TREVISO sur-lie frizzante

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

**Perlage:** Finissimo  
**Profumo:** Maturo, ma fresco con un leggero sentore di lievito  
**Sapore:** Armonico, strutturato, secco  
**Abbinamenti:** A tutto pasto, indicato per antipasti, salumi, carni bianche e pesce  
**Foam:** Very fine  
**Perfume:** mature but fresh, with a slight hint of yeast  
**Taste:** well-balanced, structured, dry  
**Food matches:** throughout the meal, recommended for appetizers, cold meats and salami, white meat and fish

Alcol/Alcohol: 11,5  
Acidità/Acidity: 5,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 5 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°  
cod. FP26



Revers è l'autentico ambasciatore della tradizione della nostra terra, un vino essenziale, asciutto, rifermentato in bottiglia. È caratterizzato da note fresche e fruttate tipiche del prosecco ma anche più complesse derivate dal contatto con i lieviti nobili che ne costituiscono il fondo.

Revers is the authentic ambassador of the tradition of our land, an essential dry wine which undergoes the fermentation in the bottle. It is characterized by fresh and fruity notes typical of Prosecco but also more complex deriving from the contact with the noble yeasts that make up the base.

## BIANCO BALBI FRIZZANTE "SPAGO"

Vitigno: Glera selezione Balbi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

**Perlage:** Fine e continuo  
**Profumo:** Delicato inizialmente floreale, poi fruttato  
**Sapore:** Fresco, elegante, fruttato  
**Abbinamenti:** Indicato in ogni momento della giornata

**Foam:** Fine and continuous  
**Perfume:** Delicate, initially flowery then fruity  
**Taste:** Refreshing, elegant, fruity  
**Food matches:** Perfect at any time of the day

Alcol/Alcohol: 11,0  
Acidità/Acidity: 6,5 g/l  
Residuo zuccherino/Residual sugar: 11 g/l  
Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 C°  
cod. FP24



cod. FP25

## VINI BIANCHI | STILL WHITE WINES

Una terra generosa la nostra, che ci regala questi vini bianchi freschi e vivaci che si arricchiscono della passione che mettiamo nel nostro lavoro

Ours is a generous land, that gives us these fresh and lively white wines that are enriched by the passion that we put into our work.

**PROSECCO D.O.C.G** cod. TB01  
**PINOT GRIGIO** cod. TB02  
**CHARDONNAY** cod. TB03

## VINI ROSSI | STILL RED WINES

Due vini di grande tradizione ottenuti da uve dei nostri vigneti e dalla cura che dedichiamo ad ogni nostro prodotto.

Two wines of great tradition obtained from grapes of our vineyards and from the care that we dedicate to each of our products.

**CABERNET FRANC** cod. TR01  
**MERLOT** cod. TR02



## CONCA D'ORO, L'OFFICINA DELLE EMOZIONI

Solo passeggiando tra i nostri vigneti, odorando il profumo della fioritura e osservando un tramonto mozzafiato si percepisce l'unicità e la magia di questo territorio un vero e proprio angolo di paradiso. questa passeggiata in vigna è obbligatoria per tutti i nostri amici clienti che ci vengono a trovare, perché è il vero segreto che si racchiude in ogni nostra bottiglia. ogni vigneto ha un'anima, un respiro e un nome: "vigna storta", "vigna granda", "vigna dura", "vigna tamai" e molte altre. Tutto ciò concorre a dare quelle emozioni intense e uniche che si provano assaggiando i nostri Proseccchi. Quasi la totalità delle uve che lavoriamo provengono dai vigneti di proprietà che si differenziano per età ed esposizione.

Troverete nel nostro sito [www.fattoriaconcadoro.com](http://www.fattoriaconcadoro.com) un ampio reportage fotografico con dettagliate spiegazioni.

## CONCA D'ORO, THE WORKSHOP OF EMOTIONS

Just walking through our vineyards, smelling the scent of flowering and watching a breathtaking sunset you perceive the uniqueness and magic of this area a real paradise. This walk in the vineyard is compulsory for all our customer friends who come to visit us, because it is the true secret that is contained in our every bottle. Each vineyard has a 'soul, a breath and a name: "storta" vineyard, "granda" vineyard, "dura" vineyard, "tamai" vineyard and many more.

All this contributes to give those intense and unique emotions that you feel tasting our Prosecco. Almost all of the grapes we work come from our own vineyards which differ in age and exposure. Please come to visit us on our web site [www.fattoriaconcadoro.com](http://www.fattoriaconcadoro.com) where you will find a large photo report with detailed explanations.



CONEGLIANO - VALDOBBIADENE, UNICA VERA CULLA DEL PROSECCO, IN CUI SONO IMMERSI I NOSTRI VIGNETI

CONEGLIANO - VALDOBBIADENE, THE ONLY TRUE CRADLE OF PROSECCO, IN WHICH OUR VINEYARDS ARE IMMERSED





Eleganti fino all'ultima goccia.

Elegant to the last drop.





**Fattoria Conca d'Oro**

Via Dei Colli, 55/A - 31015 Conegliano (Treviso) ITALY  
tel. +39 0438 450477 fax: +39 0438 655898  
e-mail: info@fattoriaconcadoro.com

[www.fattoriaconcadoro.com](http://www.fattoriaconcadoro.com)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO.  
1308/2013