



DIOTISALVI

”
Ricollocare l'uomo
al centro della natura.

“

RELOCATING MAN
IN THE MIDDLE OF NATURE.



Molti anni fa durante uno dei tanti viaggi ci siamo trovati immersi in una natura fantastica dove tutto si completava a vicenda, si percepiva chiaramente che ogni elemento aveva il proprio scopo la propria posizione essenziale per ciò che lo circondava. L'armonia degli elementi era così perfetta, naturale e incredibilmente evidente, in quella situazione si percepiva l'abbraccio della natura incondizionato e accogliente ed era chiaro in noi che con estremo rispetto avremmo potuto essere parte di quell'equilibrio con un dare e avere reciproco.

Tutto quello che avevamo sempre sentito, imparato, studiato veniva in quel momento sepolto da qualcosa di più grande, ancestrale che sentivamo dentro da sempre ma che non era ancora esploso ed è stata una rinascita avvolta da un'energia enorme che ci ha spinto da subito in questo nuovo percorso.

”
Un paesaggio di straordinaria
bellezza vocato all'enologia.

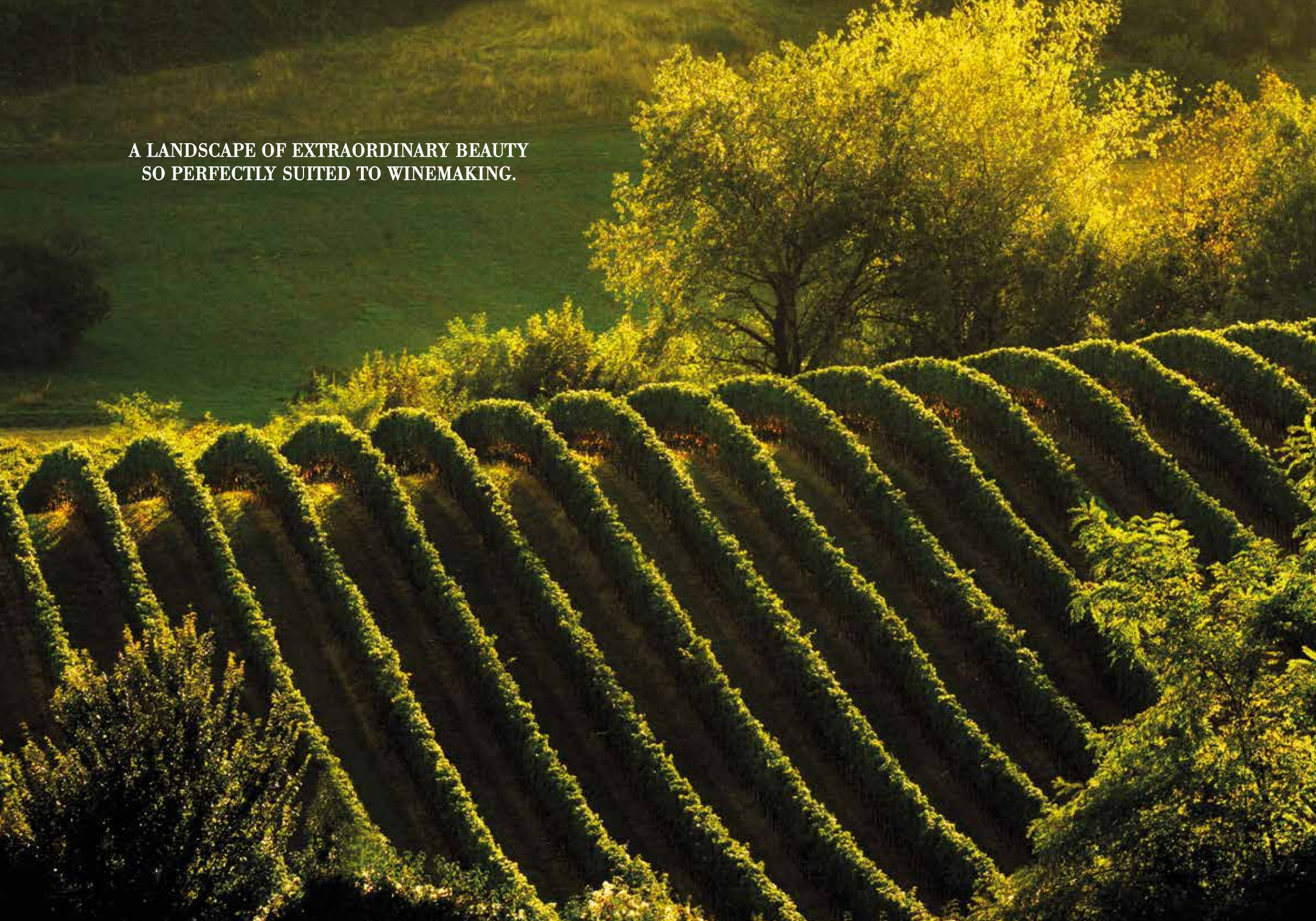
“



Rive

Vigneto Farra di Soligo

A LANDSCAPE OF EXTRAORDINARY BEAUTY
SO PERFECTLY SUITED TO WINEMAKING.




Many years ago during one of our many trips we found ourselves surrounded by resplendent nature where all elements complemented each other. We clearly perceived that each element had its own purpose, its own essential place within its surroundings. The harmony of the elements was so perfect, so natural, so incredibly evident, we felt nature's unconditional and welcoming embrace. And it was clear to us that with the utmost respect we could be part of that balance, that symbiosis of mutual giving and receiving.

Everything we had always heard, learned, and studied was eclipsed in that moment by something bigger, something ancestral. A certain something we had always felt within but that had yet to surface. It was like a rebirth that imbued us with a great energy, and it sparked within us the desire to embark upon this new adventure.



”
Riportare in equilibrio
ciò che ci circonda ogni giorno.
“



Tutti i nostri vigneti sono da sempre coltivati con il protocollo biologico, oltre quindici anni fa lo scetticismo di molti si è da subito trasformato in stupore per gli ottimi raccolti al pari delle coltivazioni convenzionali ricche di chimica. La vera svolta è stata lo sposare la Biodinamica di Rudolf Steiner e la volontà di portare la vita in campagna non di toglierla, la terra deve essere ricca di vita, di fertilità e in equilibrio solo così la pianta ne trae nutrimento e potrà crescere forte e sana e riuscire a difendersi quando ve ne sarà bisogno.



**BRINGING BACK BALANCE TO
WHAT SURROUNDS US EVERY DAY.**

We have always adopted an organic approach to tending our vineyards. Over fifteen years ago the scepticism of many immediately turned to amazement for the excellent harvests we achieved as well as conventional crops rich in chemistry. But our real turning point was when we teamed this approach with Rudolf Steiner's Biodynamic principles and strove to bring the countryside to life, not to suppress it. The earth needs to be balanced, fertile and rich in life. Only then can a plant obtain nourishment from it and grow strong and healthy, and able to defend itself when necessary.

”
**Potenziare la vita
sotto la pianta.**

“
**EMPOWERING THE LIFE
BENEATH THE PLANT.**

Il progetto della nuova cantina è stato discusso a lungo con decine e decine di simulazioni lavorando sempre su un concetto di base che abbiamo fatto nostro fin dal principio ovvero potenziare la vita sotto la pianta. È nel terreno che la pianta affonda le proprie radici per nutrirsi e nella biodinamica la verifica dell'apparato radicale della pianta è l'indice principale di aver effettuato un buon lavoro. Il terreno deve essere fertile ricco di massa organica e di vita, sotto il vigneto c'è una popolazione molto attiva che contribuisce alla buona riuscita del nostro lavoro. Ecco che la cantina si è sviluppata completamente sotto terra e lì ci sarà il lavoro di molte persone che si prenderanno cura dei preziosi grappoli prima e del vino poi. Dalla terra il flusso energetico sale verso la pianta guardando l'universo ecco che trova un significato ancora più forte e potente la conformazione della cantina che permette di contemplare il cielo accolti dall'abbraccio delle colline.





The project for the new winery has been under discussion for a long time. We've run scores of simulations always working on the basic concept that has been central to our philosophy right from the beginning: to enrich the life beneath the plant itself. It is from the soil that the vine's roots get their nourishment. And in biodynamics a thriving, vigorous root system indicates of a job well done. The soil must be fertile, rich in organic matter and full of life. Beneath the vines there is a very active population that is essential to the success of our work. That's why the winery has been developed completely underground and it will be here that a large team will take care of the precious clusters first, and then subsequently the wine. Energy flows upwards from the earth towards the plants, reaching up to the universe. And so the shape of the winery finds an even stronger and more powerful meaning: it lets us contemplate the sky nestled within the embrace of the hills.





Le energie da mettere in campo sono molte durante tutto l'arco dell'anno, la biodinamica è un percorso affascinante che richiede costanza e continuo confronto e studio, lavorazioni manuali portate avanti con passione e perseveranza e quando arriva il periodo della raccolta la soddisfazione è immensa, un dono che la natura ci concede sano, ricco di energia positiva e dal sapore sorprendente. Per ogni appezzamento vengono selezionati manualmente i grappoli migliori, colti con le giuste condizioni e portati con estrema cura nelle mani degli enologi. Nessun acino deve rompersi prima del previsto e le temperature devono essere quelle ideali solo così possiamo ottenere i migliori risultati. Abbiamo dei protocolli di lavorazione delle varie uve che vengono aggiornati di anno in anno in funzione dell'andamento di



Biodynamics requires considerable effort in the vineyards throughout the year. It's a fascinating approach that requires consistency, constant comparison with others, study, and processes carried out by hand with great passion, commitment and tenacity. But when it's harvest time, the fruits of our labours give us immense satisfaction; nature's gift to us is healthy, full of positive energy and surprising flavours. For each plot, we hand-select the best clusters, pick them when conditions are just right, and transfer them with great care into the hands of the oenologists. No grape skin should break sooner than expected and temperatures must be just right in order to get the best results. We have processing protocols for the different grape varieties which we update every year according to the conditions in the vineyards and the analysis of how the grapes ripened. This ensures we always get the very best out of the fruit harvested. We continue to devote significant time to the study of technologies on the market and to develop our solutions for the processing of grapes, as well as barrel-aging using barrels with different shapes and materials. At the end of the process, we get the absolute most out of the berries, skins and stalks by putting them into our energy recovery plant. Inside, the biomass ferments to generate methane-rich gases which we use to generate electricity and heat. The biomass at the end of the fermentation cycle is returned to the field as an exceptional organic soil conditioner. Thus we have a perfectly circular process.

campagna e delle analisi sulle uve in maturazione così da valorizzare sempre al meglio i frutti raccolti. Continuiamo a dedicare molto tempo allo studio delle tecnologie presenti nel mercato e ad elaborare nostre soluzioni per le lavorazioni delle uve, per la maturazione in botti di diverse forme e materiali e per gli affinamenti. Al termine del processo acini, bucce e raspi vengono valorizzati ulteriormente nel nostro impianto di recupero d'energia dove le biomasse inserite fermentano generando gas ricchi di metano utilizzati poi per generare energia elettrica e calore, la biomassa alla fine del ciclo di fermentazione viene rimessa in campo quale eccezionale ammendante organico, un processo circolare che si chiude perfettamente.





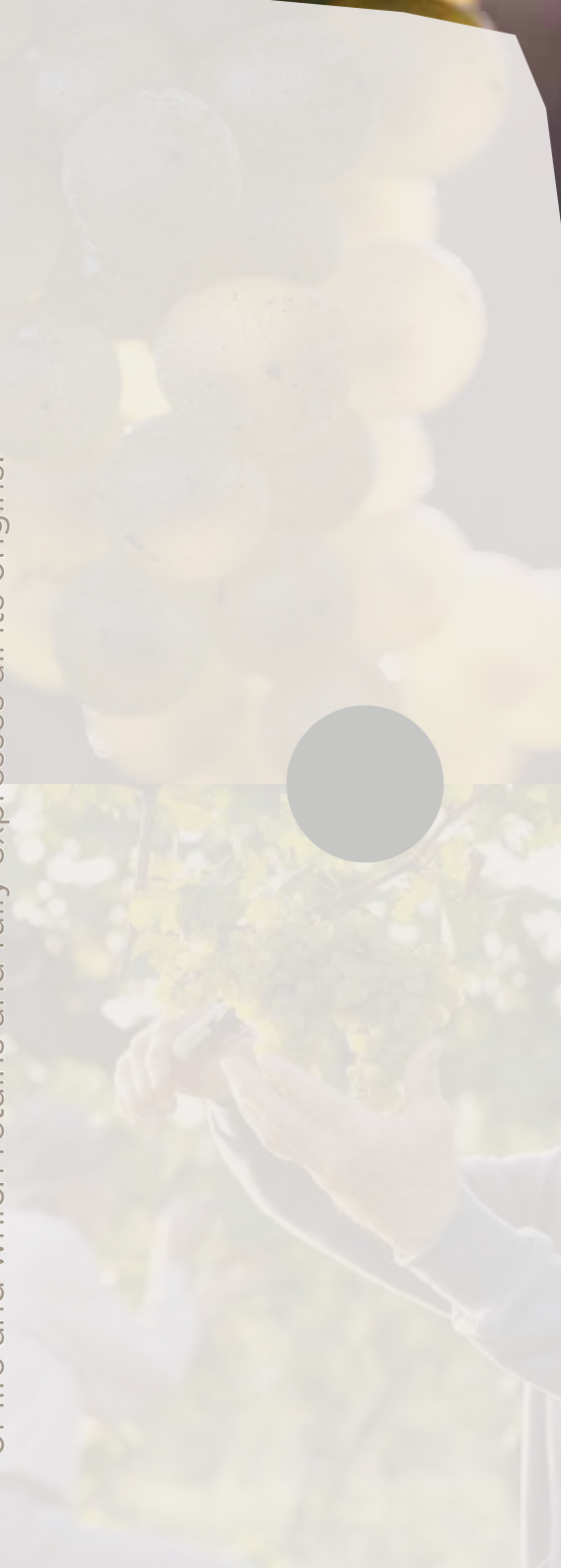
Tai

Una tenuta di 90 ettari in corpo unico dove questa vite di novant'anni ha resistito nel tempo tenace e forte con l'aiuto della cura amorevole già dei primi proprietari che per rispetto ed amore della loro terra non hanno mai fatto uso di pesticidi o prodotti chimici. Così è arrivata a noi impregnata di storia ed amore con la sua fierezza, la purezza, la sua caparbia e l'armonia totale con la natura attorno a lei.

Ogni giorno ci prendiamo cura della pianta, delle sue foglie, dell'uva che in cambio ci donano un vino dal color del sole, ricco di profumi, morbido, un vino pieno di vita che conserva in sé tutto delle sue Origini.



This 90-hectare estate encompasses one single area, where the tenacious ninety-year-old vines have stood the test of time. They've flourished with the help of the loving care lavished upon them by their first owners who never used pesticides or chemical products out of respect for and a love of their land. So it was passed on to us imbued with history and love, together with pride and purity and tenacity - in complete harmony with the natural beauty that surrounds it. Every day we tend the plants, their leaves, and their grapes. In return, they gift us with a sun-coloured aromatic and soft wine, which is full of life and which retains and fully expresses all its origins.



Bronner

È stata una grande soddisfazione aver coltivato per primi nel nostro territorio questa varietà piwi, vitigno resistente che nelle nostre colline non era mai stato messo a dimora. Zero trattamenti non è il solo pregio, con la cura dei processi di coltivazione biodinamica la vite produce un'uva strepitosa, ricca di profumi e molto zuccherina. Ha una maturazione precoce rispetto alle altre e questo ne permette anche una maggiore dedizione in cantina dove vengono effettuate una serie di lavorazioni atte a preservarne tutti i profumi e gli aromi, una pressatura molto lenta e una lunga permanenza delle bucce. La maturazione del vino in apposite botti con camera ovale permette di poter poi imbottigliare questo sur lie natur nella primavera dell'anno successivo alla raccolta.



We've derived enormous satisfaction from being the first to grow this PIWI (fungus resistant) variety our land. It's a sturdy vine that had never been planted in our hills before. Zero treatment is not its only quality. With the care afforded by biodynamic cultivation processes the vine produces amazing berries which are rich in perfumes and high in sugar. It matures earlier than the other vines which means we can focus more attention on it in the winery: we conduct a series of processes to preserve the bouquet and range of aromas. This includes very slow pressing and extended contact with the skins. The wine is matured in special oval-shaped barrels and this makes it possible to bottle it sur lie with native yeast in the spring of the year following harvesting.



Prosecco

Prosecco DOC e DOCG è un vitigno antico di lunga tradizione nelle nostre colline, in un territorio ricco di storia millenaria fatto di grandi fatiche e sofferenze ma anche di cultura, arte e ingegno portati ovunque nel mondo con grande senso di appartenenza da fieri veneti. In questo territorio a forte vocazione vitivinicola il Prosecco biologico e biodinamico richiedono molte attenzioni, basse produzioni per ettaro e un po' di fortuna nell'essere lontani dalle coltivazioni convenzionali. I nostri vigneti sono delle piccole oasi di vita dove poter passeggiare e assaporare la pienezza della natura. Rive di Farra è uno degli appezzamenti più belli, una collina esposta a sud con una elevatissima pendenza per vignaioli eroici, ogni singola lavorazione viene fatta a mano come centinaia di anni fa su queste colline. Dalla cima della collina con le giuste condizioni si può scorgere il campanile di Venezia così come il vicino Friuli e le coste Croate. Il terreno roccioso e il clima salubre contribuiscono a rendere unica l'uva che matura lentamente su queste colline, profumi e aromi si intensificano con le forti escursioni termiche di Settembre dopo la calda estate. Ecco che la natura ci dona un frutto con caratteristiche uniche da preservare nelle lavorazioni successive. Lavorazioni naturali e con l'esperienza di enologi che da oltre cinquecento anni si tramandano l'arte di vinificare queste uve fanno nascere un vino magnifico ben equilibrato dalla bollicina vellutata con profumi delicati e dal sapore che esplose e permane.



This is an ancient vine boasting a long tradition in our hills, an area with over a thousand years of history marked by great effort and suffering but also culture, art and ingenuity. It is now exported throughout the world, a fact that Veneto folk are rightly proud of. In our area, which lends itself so perfectly to wine-growing, organic and biodynamic Prosecco require a lot of attention, low yield per hectare, and not a small amount of luck, as they are far from being a conventional crop. Our vineyards are small oases of life where you can walk and enjoy the natural surroundings to the full. The Rive di Farra vineyard is one of the most beautiful plots. It's a south-facing hill with a very steep slope requiring truly heroic winegrowers. Every single process is carried by hand, just as it was hundreds of years ago amongst these hills.



I nostri vini.
DIOTISALVI
Our wines.



Tutti i vini Diotisalvi sono
Vegani e certificati Biologico

*All Diotisalvi wines are
certified Vegan and Organic*





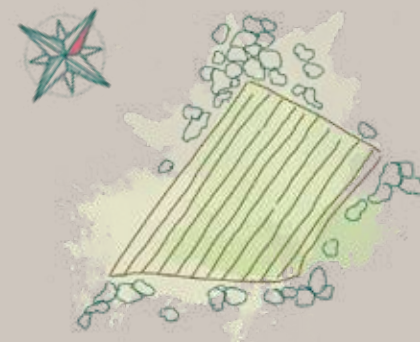
Tai

IGT VENETO



Lison Pramaggiore 3 Ettari

Vitigno: 100% Tai, BIO in coltivazione biodinamica. **Età delle piante:** 90 anni. **Forma d'allevamento:** Sylvoz corto, 3 kg uva/pianta. **Raccolta:** manuale in cassetta la seconda settimana di settembre. **Pressatura dell'uva:** intera con decantazione veloce per 12h. **Fermentazione:** in botte di rovere, circa 2 settimane a temperatura controllata di 20/22°C. **Affinamento:** sulle fecce fini per circa 9 mesi.



Lison Pramaggiore 3 Hectares

Grape Variety: 100% Tai, organic using biodynamic cultivation. **Age of plants:** 90 years old. **Training method:** short Sylvoz, 3 kg grapes per plant. **Harvest:** manual into crates the second week of September. **Grape pressing:** whole with fast decanting for 12 hrs. **Fermentation:** in oak barrels, about 2 weeks at a controlled temperature of 20/22°C. **Aging:** on fine lees for about 9 months.



Tai

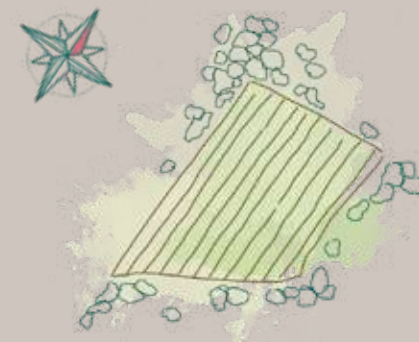
IGT VENETO

Riserva di Famiglia



Lison Pramaggiore 3 Ettari

Vitigno: 100% Tai, BIO in coltivazione biodinamica. **Età delle piante:** 90 anni. **Forma d'allevamento:** Sylvoz corto, 3 kg uva/pianta. **Raccolta:** manuale in cassetta la seconda settimana di settembre, solo i grappoli migliori. **Pressatura dell'uva:** intera con decantazione veloce per 12h. **Fermentazione:** in botte di rovere, circa 2 settimane a temperatura controllata di 20/22°C. **Affinamento:** sulle fecce fini per circa 9 mesi.



Lison Pramaggiore 3 Hectares

Grape Variety: 100% Tai, organic using biodynamic cultivation. **Age of plants:** 90 years old. **Training method:** short Sylvoz, 3 kg grapes per plant. **Harvest:** manual into crates the second week of September, only the best clusters. **Grape pressing:** whole with fast decanting for 12 hrs. **Fermentation:** in oak barrels, about 2 weeks at a controlled temperature of 20/22°C. **Aging:** on fine lees for about 9 months.

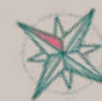


Blunotte



Colli Euganei 2 Ettari
Terre vulcaniche 400 mslm
con punti caldi termali

Vitigno: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc BIO. **Età delle piante:** 10 anni. **Forma d'allevamento:** cordone speronato, 1,5 kg uva/pianta. **Raccolta:** manuale in cassetta la seconda e la terza settimana di settembre. **Fermentazione e macerazione:** in vasche di cemento non vetrificato per circa due settimane a temperatura di circa 25/26°C. **Affinamento e malolattica:** in cemento sulle fecce fini per un periodo di circa 1 anno.



Euganean Hills 2 Hectares
Volcanic soils 400 m above sea level
with geothermally-warmed areas

Grape Variety: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc BIO. **Age of plants:** 10 years old. **Training method:** spurred cordon, 1.5 kg grapes per plant. **Harvest:** manual into crates the second and third week of September. **Fermentation and maceration:** in non-vitrified concrete tanks for about two weeks at a temperature of around 25/26°C. **Aging and malolactic fermentation:** in concrete tanks on fine lees for a period of about 1 year.



Assolato

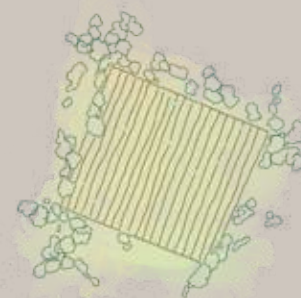
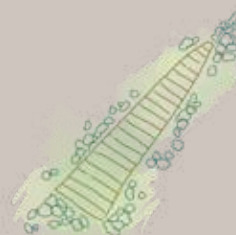
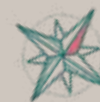
VINO FRIZZANTE
SPARKLING WINE

Rifermentato in bottiglia
Second fermentation in the bottle



Santa Lucia di Piave 0,6 Ettaro
Lison Pramaggiore 1 Ettaro

Vitigno: 100% Bronner, vitigno PIWI BIO in coltivazione biodinamica. Età delle piante: 5 anni. Forma d'allevamento: sylvoz corto. Raccolta: manuale in cassetta a fine agosto, solo i grappoli migliori. Macerazione: in pressa a 8°C per circa 12h. Pressatura: soffice con una resa <55%. Fermentazione: naturale con successiva malolattica del vino. Maturazione: in cemento forma diamante senza aggiunta di solfiti.



Santa Lucia di Piave 0.6 Hectare
Lison Pramaggiore 1 Hectare

Grape Variety: 100% Bronner, PIWI (fungus resistant) ORGANIC grape variety with biodynamic cultivation. Age of plants: 5 years old. Training method: short sylvoz. Harvest: manual into crates at the end of August, selected clusters only. Maceration: in-press at 8 °C for about 12h. Pressing: soft with a yield <55%. Fermentation: natural followed by malolactic fermentation of the wine. Maturation: in diamond-shaped concrete tanks without no added sulphites.



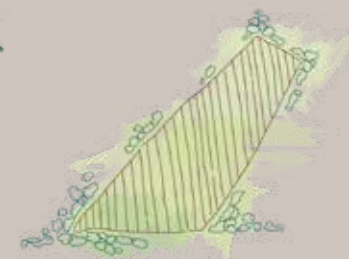
Luminoso

METODO CLASSICO
Brut



Lison Pramaggiore 1 Ettaro

Vitigno: 50% Pinot Nero 50% Chardonnay BIO. **Età delle piante:** 15/20 anni. **Forma d'allevamento:** sylvoz. **Raccolta:** manuale in cassetta la seconda settimana di settembre. **Pressatura:** soffice con una resa <55%. **Fermentazione:** naturale. **Affinamento:** in acciaio. **Spumantizzazione:** secondo il Metodo Classico.



Lison Pramaggiore 1 Hectare

Grape Variety: 50% Pinot Noir 50% Organic Chardonnay. **Age of plants:** 15/20 years. **Training method:** sylvoz. **Harvest:** manual into crates the second week of September. **Pressing:** soft with a yield <55%. **Fermentation:** natural. **Aging:** in steel tanks. **Sparkling process:** metodo classico (traditional method).



Penombra

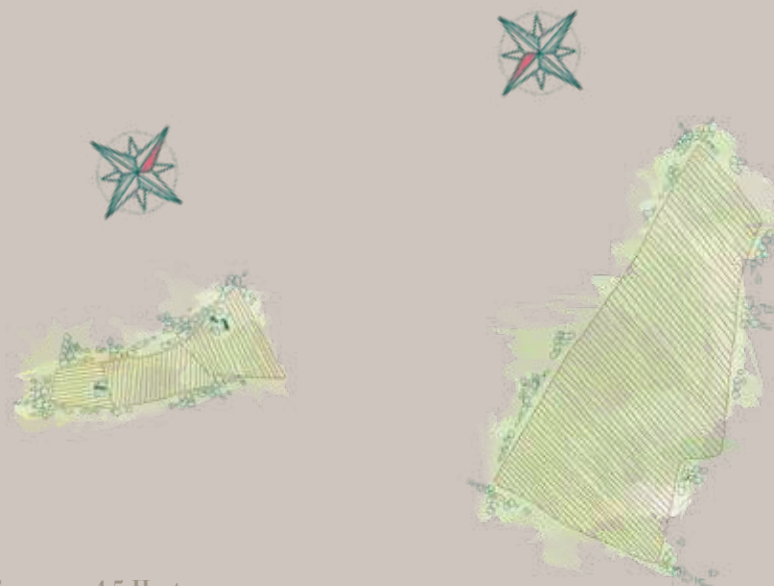
PROSECCO DOC

Brut



Susegana 4,5 Ettari
Lison Pramaggiore 15 Ettari

Vitigno: 100% Glera, BIO in coltivazione biodinamica. **Età delle piante:** 5/20 anni. **Forma d'allevamento:** sylvoz. **Raccolta:** manuale in cassetta la seconda settimana di settembre. **Pressatura:** soffice con una resa <55%. **Fermentazione:** naturale. **Affinamento:** in acciaio. **Spumantizzazione:** in primavera secondo il metodo Martinotti per circa 2 mesi prima di essere imbottigliato.



Susegana 4.5 Hectares
Lison Pramaggiore 15 Hectares

Grape Variety: 100% Glera, ORGANIC using biodynamic cultivation. **Age of plants:** 5/20 years. **Training method:** sylvoz. **Harvest:** manual into crates the second week of September. **Pressing:** soft with a yield <55%. **Fermentation:** natural. **Aging:** in steel tanks. **Sparkling process:** in the spring using the Martinotti method for about 2 months before bottling.



Empatico

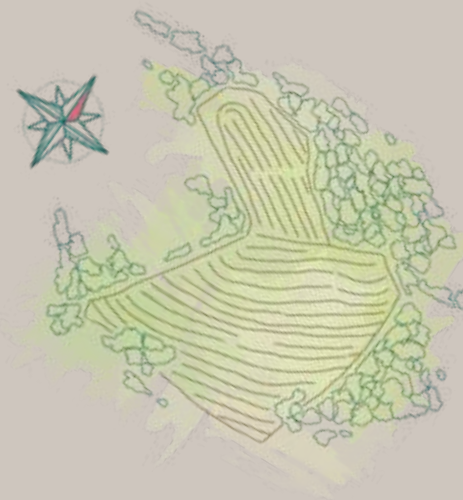
PROSECCO DOCG

Brut / Biodinamico



Rive di Farra di Soligo 1 Ettaro
Coltivazione Biodinamica / 75° pendenza

Vitigno: 100% Glera. Età delle piante: 40/50 anni. Forma d'allevamento: sylvoz, Rive di Farra con pendenza 75°. Raccolta: manuale in cassetta a fine settembre, solo i grappoli migliori. Pressatura: soffice con una resa <55%. Macerazione: a 8°C per circa 12h. Fermentazione: naturale. Affinamento: in acciaio. Spumantizzazione: in primavera secondo il metodo Martinotti per circa 3 mesi e imbottigliato.



Rive di Farra di Soligo 1 Hectare
Biodynamic cultivation / 75° slope angle

Grape Variety: 100% Glera. Age of plants: 40/50 years. Training system: sylvoz, Rive di Farra with 75° slope angle. Harvest: manual into crates at the end of September, only the best clusters. Pressing: soft with a yield <55%. Maceration: at 8°C for about 12h. Fermentation: natural. Aging: in steel tanks. Sparkling process: in the spring using the Martinotti method for about 3 months before bottling.



THE DOLOMITES

Dolomiti



Venezia

The most famous place in Venice is Piazza San Marco. It's the only square in the historic centre which is actually called a "piazza"; the others are all known as "Campi" or "Campielli". The Basilica of San Marco is festooned with mosaics that tell the story of Venice, together with bas-reliefs that depict the months of the year and ancient crafts. Above the main door stand four bronze horses that were transported to Venice from Constantinople following the fourth Crusade in 1204. The Greek cross floor plan is dominated by five large domes. The interior is covered with mosaics with a gold background depicting biblical and allegorical scenes. The districts of the ancient city are situated around the double loop of the Canal Grande, the main waterway from which a dense network of about 158 minor canals spread out. The Canal Grande is crossed by four bridges: Ponte di Rialto bridge is the oldest, the work of Antonio Da Ponte, built in 1591; Ponte dell'Accademia is made entirely in wood; Ponte degli Scalzi, built under the Habsburg domination and rebuilt in the 20th century; finally Ponte della Costituzione, erected in 2008 and designed by the architect Santiago Calatrava.

Il luogo più celebre di Venezia è Piazza San Marco, l'unica nel centro storico ad essere caratterizzata dal toponimo "piazza": le altre sono chiamate invece "campi" o "campielli". La Basilica di San Marco è rivestita da mosaici che raccontano la storia di Venezia, assieme ai bassorilievi che raffigurano i mesi dell'anno e gli antichi mestieri. Sopra la porta principale, i quattro cavalli bronzei di Costantinopoli che furono trasportati a Venezia in seguito alla quarta Crociata del 1204. La pianta a croce greca è sovrastata da cinque grandi cupole. L'interno è rivestito di mosaici a fondo oro che raffigurano passi biblici e allegorici. I sestieri della città antica si articolano intorno alla doppia ansa del Canal Grande, la via d'acqua principale da cui si snoda una fitta rete di circa 158 canali minori. Il Canal Grande, è attraversato da quattro ponti: il ponte di Rialto è il più antico, opera di Antonio Da Ponte, sorse nel 1591; il ponte dell'Accademia, interamente in legno; il ponte degli Scalzi, quest'ultimi costruiti sotto la dominazione asburgica e ricostruiti nel XX secolo; infine il ponte della Costituzione, posto in opera nel 2008 su progetto dell'architetto Santiago Calatrava.



DIOTISALVI

Società Agricola Diotisalvi S.r.l.
Via Guido Rossa 7
31058 - Susegana, Treviso

www.diotisalvi.it