

## PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE

Denominazione di Origine Controllata

Vino di moderata alcolicità, esprime le condizioni più esaltanti di vivacità, freschezza, leggerezza e gradevolezza tipiche del vino Prosecco.

A wine with a moderate quantity of alcohol. It expresses the most exciting conditions of liveliness, freshness, lightness and pleasantness that are typical of the Prosecco wine.



Varietà uva/grape variety	100% glera
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11,00 %
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	12 gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	10-12°C



## VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

La natura e la vocazione particolare ed unica dei Colli di Valdobbiadene hanno premiato la signorilità e la simpatia di questo vino frizzante. Accompagna in modo armonico e raffinato tutto il pasto. Si abbina perfettamente a carni bianche, ma anche ai formaggi di media stagionatura e agli insaccati regionali.

The nature and unique vocation of Valdobbiadene's hills have rewarded this wine's elegance and popularity. It goes in a harmonious and refined throughout the meal. It matches perfectly with white meat, but also to medium-aged cheeses and regional sausages.



Varietà uva/grape variety	100% glera
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11,00 %
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	12 gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	10-12°C



## VINO SPUMANTE |EXTRA DRY| MILLESIMATO

Una variante semi-dry, un vino amabile dall'intensa fragranza aromatica.

A sparkling wine that expresses wine's intensity and aromatic fragrance. Its semi-dry tone blends perfectly with the balance of its bouquet thus making it inviting in every occasion.



Varietà uva/grape variety	100% glera
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11-11,5%
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	15-16gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	8-10°C



## VINO SPUMANTE EXTRA DRY |MANET|

Vino spumante leggermente amabile, armonico e sapido, intenso e fragrante. La sua misurata amabilità ben si sposa con l'equilibrio dei suoi componenti, rendendolo invitante in ogni giovane occasione. Eccellente servito come aperitivo; ottimo abbinato a piatti leggeri ed antipasto; delicato servito con dessert e biscotteria.

Lightly sweet, aromatic and savoury. An intense and fragrant sparkling wine. It's well-balanced sweetness blends well with the equilibrium of its components making it an inviting wine in any occasion. Can be served as an aperitif but also accompany light and dry meals; ideal with biscuits and pastry



Varietà uva/grape variety	100% glera
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11-11,5%
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	15-16gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	8-10°C



## SPUMANTE ROSE' BRUT |CLAUDIA|

Vino spumante di particolare pregio. Affascina il suo delicato colore che ricorda ricami sfumati di petali di rosa. Asciutto particolarmente vivace ed elegante, accarezza con la sua misurata morbidezza sensazioni gustative.

A particularly prestigious sparkling wine. It has a fascinating delicate colour like that of rose petals. Dry, vivid and elegant, its well-balanced softness caresses the taste buds.



Varietà uva/grape variety	Pinot nero/black Pinot
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11-11,5%
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	10-12 gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	8-10°C



## VINO ROSSO FRIZZANTE |FRA DONNE|

Vino frizzante dalle particolari ed originali sensazioni degustativi. Briosità, freschezza, intensità aromatica lo contraddistinguono e lo rendono inconfondibile. Accarezza il palato con la sua equilibrata morbidezza. Il ricordo fruttato è esaltato. La sua decisa amabilità ne aumenta la simpatia.

A sparkling wine with particular and original sensations. Its liveliness, freshness, an intense aroma make it unique and unmistakable. Its balanced softness caresses your palate. The fruit sensation is enhanced. Its sweetness makes it a favourite.



Varietà uva/grape variety	Pinot nero e altre uve aromatiche black Pinot and other aromatic grapes
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	10-10,5 %
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	70-80 gr/lit
Acidità/acidity	6,5 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	8-10°C



## PROSECCO DOC TV TRANQUILLO

Denominazione di Origine Controllata

Vino Prosecco che manifesta appieno le caratteristiche tipiche del vitigno. Vino di grande equilibrio ed eleganza che si sposa bene con le più disparate occasioni di consumo.

A Prosecco that fully expresses the wine's typical features. A greatly balanced and elegant wine that blends well with the most various occasions.



Varietà uva/grape variety	100% glera
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	11,00 %
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	4-5 gr/lit
Acidità/acidity	5,5- 6,0 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	10°C



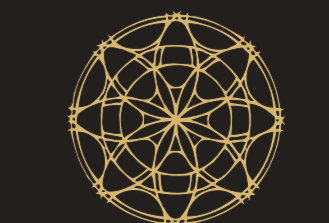
## CABERNET DEL VENETO IGT

All'occhio questo vino colpisce per il colore rosso rubino acceso e brillante, con sfumature violacee. Il suo profumo è intenso e su uno sfondo delicatamente erbaceo esprime note vegetali e fruttate. Vino asciutto e ben strutturato, manifesta molta freschezza, una giusta tannicità ed una grande morbidezza. Vino a tutto pasto, si accosta ottimamente a tutti i piatti di carne

This wine strikes the eye for the ruby red bright color with purple hues. Its aroma is intense and on a delicately herbaceous background expresses vegetal and fruity notes. Dry, well-structured wine, shows a lot of freshness, a good tannins and a great softness. Dinner wine, it pairs well with all meat dishes.



Varietà uva/grape variety	cabernet
Vendemmia/Harvest	a mano/by hand
Altitudine/Altitude	200-300 slm
Contenuto alcolico/alcohol content	12,00 %
Residuo Zuccherino/ Residual Sugar	2 gr/lit
Acidità/acidity	5,80 gr/lit
Temperatura di servizio/serving temperature	16-18°C



RIVA DEI FRATI

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **CARTIZZE**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Superiore di Cartizze è il cru della denominazione ed è rappresentato da una piccola area di 107 ettari di vigneto. Uno spumante sontuoso che raggruppa una complessità di profumi invitanti ed ampi dalla pera, all'albicocca, agli agrumi, alla rosa con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto. Si abbina ai dolci della tradizione, pasta frolla, crostate di frutta e focacce.

The Superior Cartizze is the cru of the appellation and is represented by a small area of 107 hectares of vineyards. A sumptuous sparkling wine which includes a large and inviting complexity of aromas from pear and apricot, citrus, to rose with a pleasant hint of almonds glazed aftertaste. It goes well with traditional sweets, pastry, fruit tarts and buns.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
20 g/l  
5,5-6 gr/lt  
7-9 °C



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **BRUT**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Si caratterizza per profumi d'agrumi e di note vegetali e crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Si apprezza servito a 7-9° C, su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o a tutto pasto.

It is characterized by aromas of citrus, vegetal notes, bread crust, along with a nice taste and lively energy. Mostly appreciated served to 7-9 °C with seafood entrees and vegetables - also quite elaborated, first courses with seafood and fish dishes made in the oven or for whole meal.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
10-12g/lt  
5,5-6 gr/lt  
7-9 °C



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **DRY**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

È la versione che esalta il fruttato floreale. Colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, gusto sapido, fresco, morbido. Va servito a 7-8°. È la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci e pasta secca o cibi piccanti.

It is the version that enhances the fruity floral. Pale straw yellow color, delicate fragrance, fruity with hints of citrus, white peach and green apple, tangy flavor, fresh, soft. Serve at 7-8 °C. It is the type that fits most particular pairings, pastries and pasta or spicy foods.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
23-25gr/lt  
min 5,5gr/lt  
7-8 °C



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG **EXTRA DRY**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

È la versione tradizionale. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. È ricco di profumi di frutta, mela, pera, con sentore d'agrumi che sfumano nel floreale, al palato è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una vivace acidità. Ottimo come aperitivo, è ideale servito a 8-10°C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame.

It is the traditional version. The color is straw yellow enlivened by the bright perlage. It is rich in fruity aromas of apple, pear, with a hint of citrus fruit that fade into the floral bouquet, at the palate it is soft and dry at the same time thanks to a lively acidity. Excellent as an aperitif, it is ideal served at 8-10 °C, on vegetable soups and seafood, pastas with delicate sauces, meat, cheeses and meats, especially poultry.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
15-16gr/lt  
5,5- 6gr/lt  
8-10°C



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI DOSAGGIO ZERO **NONA SINFONIA**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il Nona Sinfonia offre diverse modalità di degustazione: più limpido con antipasti e primi, versandolo delicatamente per lasciare i lieviti depositati sul fondo della bottiglia. Man mano che si procede nel servirlo con le altre pietanze e poi il dessert, basterà agitare la bottiglia per gustarlo leggermente torbido; oppure "integrale", versandolo in una caraffa ghiacciata, riportando così i lieviti in sospensione e favorendo l'ossigenazione. È perfetto come aperitivo, ma si abbina bene ad antipasti, carni bianche, frittiture di pesce e verdure grigliate.

The Nona Sinfonia provides several ways of tasting more clear with appetizers and first courses, pouring it gently to let the yeast deposited on the bottom of the bottle. As you progress in serving with other dishes and then the dessert, just shake the bottle to taste slightly turbid; or "integral", pouring it into an iced jug, thus restoring the yeast in suspension and promoting oxygenation. It's perfect as an aperitif, but it goes well with starters, white meat, fried fish and grilled vegetables.

Vitigno / grape variety 100 % glera  
Viticoltura colline di Valdobbiadene in località "Follo"  
Grape culture hills of Valdobbiadene location "Follo"  
Max. 130 quintali di uva per ettaro  
Max. 13,000 kg of grapes per hectare  
Vendemmia a mano / hand harvest  
Collina 200-300 s.m. / altitude 200-300 a.s.l.  
Gradazione alcolica 11,5 % / alcohol content 11,5 %  
Residuo zuccherino 1 g/l / residual sugar 1 g/l  
Acidità totale 5 g/l / total acidity 5 g/l  
Conservazione al riparo dalla luce, in luogo fresco (12-18 °C).  
Conservation in shelter protected from light, cool temperature (12-18 °C).  
Temperatura servizio 6-8 °  
Serving temperature 6-8 °



## PROSECCO **DOC** TREVISO SPUMANTE BRUT

Denominazione di Origine Controllata

Profumo floreale e fruttato, sapore fresco, leggero e brioso: il Prosecco DOC è il vino simbolo del bere semplice, ma raffinato che si identifica con l'inconfondibile stile di vita made in Italy.

Floral and fruity scent, fresh taste, light and lively: the Prosecco DOC wine is the symbol of the simple but elegant drinking, which represent the unique Italian lifestyle.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
10-12gr/lt  
5,5- 6,5 gr/lt  
8-10°C



## PROSECCO **DOC** TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Ricami finissimi contraddistinguono il suo perlage. Spumante caratteristico, con prorompente nota aromatica tipica del vitigno. Armonico al palato, si distingue per la gradevole amabilità, per la costanza di sensazioni fruttate, per l'eleganza del suo spostare nella degustazione. Aperitivo per eccellenza accompagna anche pietanze leggere ed asciutte; ottimo nei fine pasti con pasticceria e pasticceria.

A sparkling wine that expresses Prosecco wine's intensity and aromatic fragrance. Its semi-dry tone blends perfectly with the balance of its bouquet thus making it inviting in every occasion. Can be served as an aperitif but also accompany light and dry meals; ideal with biscuits and pastry.



Varietà uva / grape variety  
Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

100% glera a mano/by hand  
200-300 slm  
11-11,5%  
15-16gr/lt  
5,5- 6,0 gr/lt  
8-10°C



## PROSECCO **DOC** ROSE' EXTRA DRY MILLESIMATO

Denominazione di Origine Controllata

Il perlage è fine con una spuma cremosa. Si contraddistingue per il colore rosa tenue e brillante, per il profumo intenso e delicato con tipici sentori floreali di acacia e di rosa, fruttato con note di pesca e piccoli frutti rossi di sottobosco. Morbido e di buona struttura, è ottimo come aperitivo ma può essere abbinato anche a primi piatti e secondi di pesce.

It stands out for its soft and bright pink color, for its intense and delicate aroma with typical floral hints of acacia and rose, fruity with notes of peach and small red berries. Soft and with a good structure, it is excellent as an aperitif but can also be paired with first and second course seafood dishes.



Varietà uva / grape variety

Vendemmia / Harvest  
Altitudine / Altitude  
Contenuto alcolico / alcohol content  
Residuo Zuccherino / Residual Sugar  
Acidità / acidity  
Temperatura di servizio / serving temperature

Glera 85-90%,  
Pinot Nero  
Black Pinot 10-15%  
a mano/by hand  
200-300 slm  
11 %  
14 gr/lt  
6,5 gr/lt  
6-8°C



## AZIENDA VINICOLA RIVA DEI FRATTI

Sede Legale: Via Callonga nr. 5  
Loc. Follo - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Stabilimento e Direzione: Via del Commercio nr. 31  
31041 Cornuda (TV)  
Tel. 0423.639798 | Fax 0423.639811  
www.rivadeifrati.it | info@rivadeifrati.it  
sales@rivadeifrati.it

