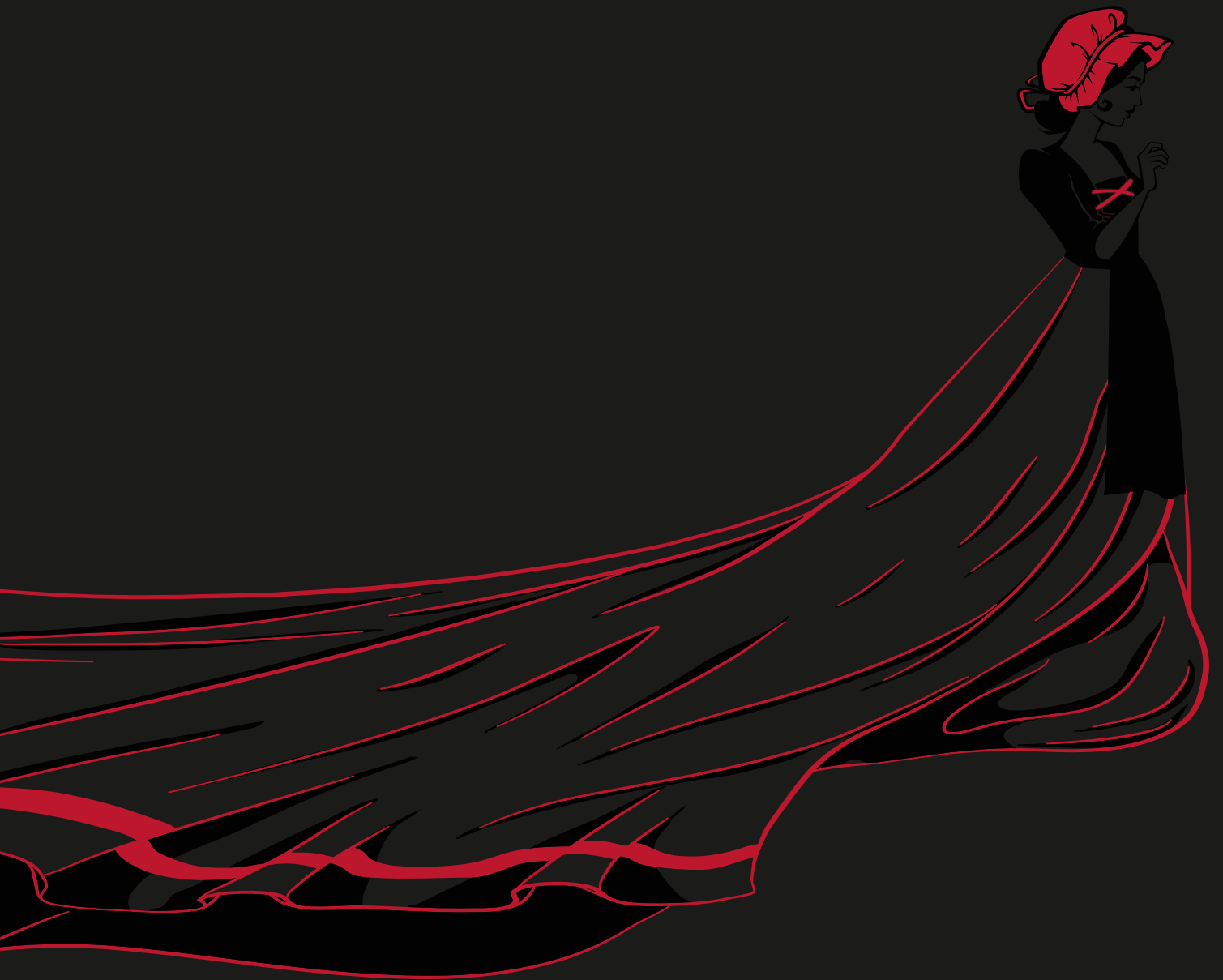


LA
FORNARINA

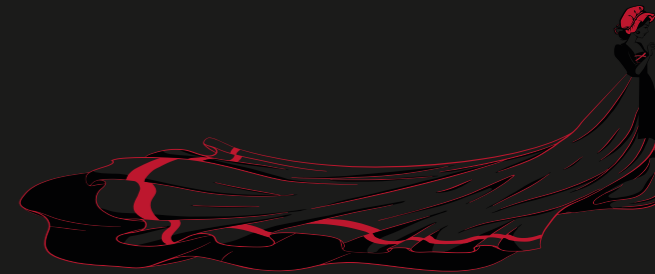


“

Contarini si dedica con impegno e responsabilità ad un prodotto così importante come il vino. Coniuga tradizione e innovazione per offrire un'ampia gamma di vini che soddisfino le esigenze dei propri clienti

Contarini produces wine with pledge and careness. Between tradition and innovation a wide range of wines is offered to please our customers

”



GLI SPUMANTI LA FORNARINA

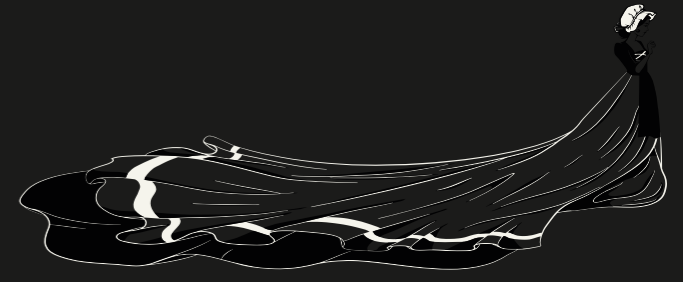
LA FORNARINA SPARKLING WINES

Il nome "La Fornarina" nasce da un'intensa storia d'amore, che risale a molti secoli fa. Si tratta dell'amore tra Margherita Luti, detta la Fornarina perchè figlia di un fornaio di Trastevere a Roma, e il famoso pittore Raffaello Sanzio, che l'ha resa immortale facendola diventare la sua musa e la sua amata. Il loro sentimento fu reciproco e puro, un vero e proprio colpo di fulmine. Si amarono in modo travolgente, tanto che La Fornarina gli rimase fedele anche dopo la morte. Pare che dopo la scomparsa dell'artista ella, distrutta dal dolore, si rinchiusse in un convento per il resto dei suoi giorni.

Questo grande amore ha ispirato la creazione di quattro spumanti, in cui è racchiusa tutta la passione che l'azienda Contarini Vini e Spumanti trasmette ai propri vini nel rispetto della storia, delle caratteristiche e della cultura del territorio.

The name "La Fornarina" is inspired by an intense love story of many centuries ago. It is about the romance between Margherita Luti, called La Fornarina, the daughter of a baker of Trastevere in Rome and the famous painter Raffaello Sanzio, who made her immortal as his muse and his beloved soul. Their feeling was mutual and pure, it was love at first sight. They love each other with so much passion that La Fornarina remained faithful to him even after his death. It seems that after he passed away, she was so destroyed that she spent the rest of her days in a convent.

This great love has inspired the creation of this new sparkling range, where you can find all the passion that the Company Contarini Vini e Spumanti communicates through its wines respecting the history and the culture of the territory.



AZIENDA E TERRITORIO

COMPANY & TERRITORY

“

L'azienda sorge e affonda le sue profonde origini a Conegliano, dove tutto profuma di vino.

The company was originally established in Conegliano, where everything recalls wine scents.

”

Contarini si incarica di controllare tutte le fasi del ciclo produttivo dei suoi vini, seguendo passo dopo passo, con attenzione capillare, il percorso che dall'origine dei prodotti passa attraverso la loro successiva trasformazione, fino al raggiungimento del risultato finale. Contarini fa della cura e della ricerca della qualità dei suoi vini un'arte.

Il sistema di gestione della qualità di Contarini consta di due garanzie certificate dell'applicazione e corretta gestione dei requisiti di FOOD SAFETY dei prodotti, gli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard). Due attestati oggettivi come ulteriore testimonianza del fatto che i prodotti Contarini rispettano tutti i requisiti fondamentali richiesti dai propri clienti.

Infine, la dotazione di apparecchiature complesse e altamente moderne ed efficienti, costituisce per l'azienda un prezioso vantaggio che unito al patrimonio dei saperi e dell'esperienza di figure professionali qualificate e competenti, rappresenta la chiave del successo dell'intera produzione..

Contarini undertakes to oversee all phases in the production cycle of its wines: step by step, meticulous attention is devoted to monitoring the entire process - from the raw materials to their transformation, right up to the finished product: utmost care and pursuit of quality in its wines are for Contarini an art itself.

Quality Control Management at Contarini relies on two standards guaranteeing the certified, correct application and management of food safety requirements to its products, namely BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard). These are a further evidence of the fact that Contarini products meet all the basic requirements requested by its customers.

Highly efficient and cutting edge equipment providing a clear competitive advantage, coupled/along with the knowhow and expertise of highly qualified staff are the key to a successful production.

Le terre trevigiane si sono dimostrate, fin dai tempi più lontani,

particolarmente adatte alla viticoltura, ben protette dalle Alpi dai venti freddi settentrionali, riscaldate dalle brezze del mare Adriatico e soprattutto per una felice composizione del terreno e per la sapienza delle generazioni che alla vite e al vino hanno sempre dedicato intelligenza, studio e lavoro.

Qui, dove si susseguono sinuose colline punteggiate dalle geometrie delle coltivazioni di vite, dove si respira un clima mite e temperato, dove ogni scorcio ambientale ha un passato da raccontare, qui oltre due secoli fa nacque il celebre "Prosecco", emblema di questi luoghi ed erede di una tradizione antica che si impreziosisce giorno dopo giorno grazie al talento e alla passione di esperti vinaioli.

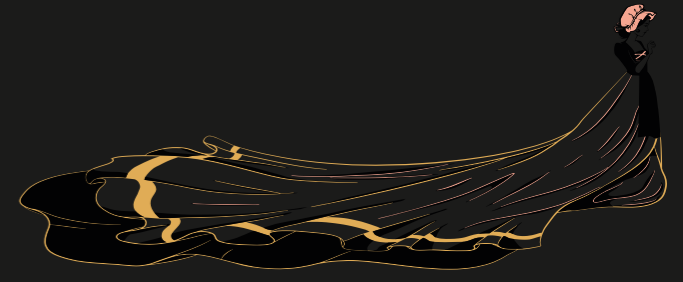
Ever since ancient times, the green lands surrounding Treviso have

proven to be particularly suited to quality winemaking, as they are protected by the Alps from cold northerly winds, warmed by the soft breezes of the Adriatic Sea and boast a favorable composition of the ground coupled with the know how of generations of winemakers, who have devoted all their skills, study and commitment to the field.

Here, where the hills are drawn by the geometry of the vineyards, where the climate is mild and temperate, where every site has a story to tell, here, more than two centuries ago, the renowned "Prosecco" came to life becoming the emblem of the area and the heir of an ancient tradition that grows continuously thanks to talented and passionate wine experts.



“ *Il mondo del Prosecco
D.O.C. si tinge di rosa
The world of Prosecco
D.O.C. becomes pink* ”



PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno: Glera e Pinot Nero

Denominazione: Prosecco Rosé D.O.C.

Zona di produzione: Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: Rosa tenue, più o meno intenso, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto: Fine, fragrante, complesso, tra leggere note fruttate e floreali

Gusto: Fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente

Abbinamenti: Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e carni bianche

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol

Codice Ean bottiglia: 8005400028441	Peso cartone: 8,4 kg
Codice Ean cartone: 8005400844027	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Grape variety: Glera and Pinot Nero

Designation: Prosecco Rosé D.O.C.

Area of origin: Provinces authorized as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light pink, mild intensity, brilliant, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, fragrant, complex, mixed of slightly fruity and floral aromas

Taste: Fresh, savory, well balanced, refined, harmonious and persistent

Suggested pairings: Excellent as an aperitif, light appetizers, soups, fish dishes and seafood, vegetables and white meats

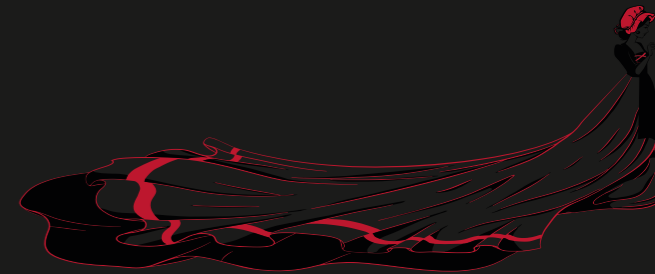
Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol

Ean code bottle: 8005400028441	Case weight: 8,4 kg
Ean code case: 8005400844027	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95





VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MILLESIMATO EXTRA DRY

Vitigno: Glera
Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.
Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene
Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Olfatto: finissimo, ricorda i fiori d'acacia
Gusto: fresco, delicato, leggermente amabile, intensamente fruttato e con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente
Abbinamenti: ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante
Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11.5% vol

Codice Ean bottiglia: 8005400025044	Peso cartone: 8,4 kg
Codice Ean cartone: 8005400504020	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Grape variety: Glera
Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.
Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills
Visual features: Light straw colour with greenish tints, fine and persistent perlage
Fragrance: Fine, recalling acacia flowers
Taste: Fresh, delicate, slightly sweet, intensely fruity and with a typical scent of acacia honey, abundant and evanescent foam
Suggested pairings: An excellent, particularly elegant aperitif that can be served on any important occasion
Storage: Store in cool and dry place, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11.5% vol

Ean code bottle: 8005400025044	Case weight: 8,4 kg
Ean code case: 8005400504020	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO
EXTRA DRY

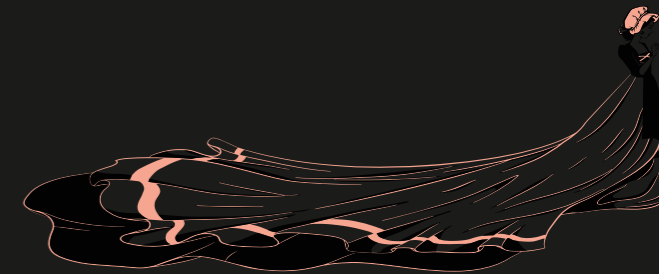
Vitigno: Glera
Denominazione: Prosecco D.O.C.
Zona di produzione: province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.
Vista: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente
Olfatto: finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia
Gusto: delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato
Abbinamenti: ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione
Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11% vol

Codice Ean bottiglia: 8005400024443	Peso cartone: 8,4 kg
Codice Ean cartone: 8005400444029	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Grape variety: Glera
Designation: Prosecco D.O.C.
Area of origin: Provinces authorised as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.
Visual features: Light straw yellow with fine and persistent perlage
Fragrance: Fine, reminiscent of wisteria and acacia flowers
Taste: Delicate, slightly sweet and particularly fruity
Suggested pairings: An excellent aperitif. Due to its characteristic freshness, it can be served on any occasion
Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11% vol

Ean code bottle: 8005400024443	Case weight: 8,4 kg
Ean code case: 8005400444029	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95





PINOT ROSÉ

VINO SPUMANTE
BRUT

Vitigno: Pinot Nero
Denominazione: Vino Spumante
Vista: rosato tendente al cerasuolo tenue, perlage fine e persistente
Olfatto: fruttato, caratteristico, molto fine ed elegante
Gusto: morbido, delicato, piacevolmente acidulo ed intensamente fruttato, spuma abbondante ed evanescente
Abbinamenti: spumante importante, ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti a base di pesce, primi delicati e secondi di pesce al forno e alla griglia
Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 12% vol

Codice Ean bottiglia: 8005400028243	Peso cartone: 8,4 kg
Codice Ean cartone: 8005400240287	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Grape variety: Pinot Noir
Designation: Sparkling Wine
Visual features: Rosé tending toward a light cherry red, fine and persistent perlage
Fragrance: Distinctive taste: fruity, fine and elegant
Taste: Soft, delicate, pleasantly acidulous and intensely fruity, abundant and evanescent foam
Suggested pairings: Important sparkling wine, excellent as an aperitif, a perfect match for fish appetisers, delicate first courses as well as oven-baked and grilled fish
Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 12% vol

Ean code bottle: 8005400028243	Case weight: 8,4 kg
Ean code case: 8005400240287	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95

BLANC DE BLANCS

VINO SPUMANTE
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno: Glera, Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Grigio
Denominazione: Vino Spumante
Vista: Giallo paglierino scarico. Spuma vivace e persistente.
Olfatto: Elegante, fine, delicato con profumi di fiori bianchi.
Gusto: Delicato, fresco e molto minerale.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e soprattutto abbinato a piatti estivi, nonché a piatti a base di pesce oppure risotto.
Conservazione: In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11% vol

Codice Ean bottiglia: 8005400024047	Peso cartone: 8,4 kg
Codice Ean cartone: 8005400404023	Misure paletta: 80 x 120 cm
Formato bottiglia: 750 ml	Strati per paletta: 5
Bottiglie per cartone: 6	Cartoni per strato: 19
Misure cartone: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cartoni per paletta: 95

Grape variety: Glera, Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Grigio
Designation: Sparkling Wine
Visual features: Light straw yellow; fine and persistent perlage
Fragrance: Elegant, fine, delicate with perfumes of white flowers
Taste: Delicate, fresh and very mineral
Suggested pairings: Excellent as an aperitif and especially paired with summer dishes, as well as dishes based on fish or risotto.
Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11% vol

Ean code bottle: 8005400024047	Case weight: 8,4 kg
Ean code case: 8005400404023	Pallet size: 80 x 120 cm
Bottle capacity: 750 ml	Layers per pallet: 5
Bottles per case: 6	Cases per layer: 19
Case measures: 273 W x 184 D x 305 H mm	Cases per pallet: 95



— LA —
FORNARINA

Contarini Vini e Spumanti S.r.l.
Via General Cantore, 35 - 31028 Vazzola (TV)
contarinivini.it

