

LA CERIOLA
PODERE ALLA QUERCIA

Wine Collection





LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

Passione da 4 generazioni

di Facchin Fabio e Stenco Ornella è specializzato nella produzione e nella lavorazione di vini spumanti dei Colli Euganei.

Il Podere era di proprietà del nonno Felice, bisnonno di Fabio che, grazie alla sua grande inventiva e voglia di fare, riuscì, con grande sacrifici, ad acquistare nuovi terreni ed ingrandire il Podere.

Dal 1989 Fabio, insieme alla moglie Ornella, quarta generazione di produttori di vino, è riuscito a conciliare la passione per il territorio con il più avanzato progresso tecnologico in campo enologico.

Infatti all'inizio del nuovo millennio, viste le nuove esigenze di mercato, l'azienda ha dato una svolta radicale alla propria attività e, grazie all'importante collaborazione dell'enologo Andrea Boaretti, ha dato vita ad una nuova linea di produzione, specializzata nella lavorazione di vini spumanti di qualità.





PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note fruttate-floreali dell'uva, vendemmia a mano, pigiatura e pressatura soffice, pulizia del mosto a 6 °C e sedimentazione per 15 ore. Separazione del mosto pulito mediante travaso, inoculo della fermentazione e controllo della stessa a 15 - 16 °C. A processo fermentativo ultimato travaso e riposo sulle "fecce nobili" fino all'imbottigliamento.

Piacevole risultato organolettico: la grande esperienza dello spumantista ha saputo

SELEZIONE ORO



Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note floreali dell'uva mediante pigiatura e macerazione per 6 ore a temperatura controllata di 12 °C. Svinatura, pressatura soffice e sedimentazione per 12 ore. Separazione del mosto limpido mediante travaso. Stoccaggio in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura a 0 °C circa fino all'imbottigliamento.

Colore giallo paglierino scarico, con un perlage fine e persistente. Ottima la consistenza della schiuma. Naso avvolgente con note di fiori di limone ed arancio, fini e delicati. Gusto dolce,

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG

Wine Collection

LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note fruttate-floreali dell'uva, vendemmia a mano, pigiatura e pressatura soffice, pulizia del mosto a 6 °C e sedimentazione per 15 ore. Separazione del mosto pulito mediante travaso, inoculo della fermentazione e controllo della stessa a 15 - 16 °C. A processo fermentativo ultimato travaso e riposo sulle "feccie nobili" fino all'imbottigliamento.

Piacevole risultato organolettico: la grande esperienza dello spumantista ha saputo mantenere le note varietali-aromatiche del

Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note fruttate-floreali dell'uva, vendemmia a mano, pigiatura e pressatura soffice, pulizia del mosto a 6 °C e sedimentazione per 15 ore. Separazione del mosto pulito mediante travaso, inoculo della fermentazione e controllo della stessa a 15 - 16 °C. A processo fermentativo ultimato travaso e riposo sulle "feccie nobili" fino all'imbottigliamento.

Piacevole risultato organolettico: la grande esperienza dello spumantista ha saputo mantenere le note varietali-aromatiche del prosecco con sentori di glicine e mela verde.

PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY MILLESIMATO



COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG

Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note floreali dell'uva mediante pigiatura e macerazione per 6 ore a temperatura controllata di 12 °C. Svinatura, pressatura soffice e sedimentazione per 12 ore. Separazione del mosto limpido mediante travaso. Stoccaggio in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura a 0 °C circa fino all'imbottigliamento.

Colore giallo paglierino scarico, con un perlage fine e persistente. Ottima la consistenza della schiuma. Naso avvolgente con note di fiori di limone ed arancio, fini e delicati. Gusto dolce, cremoso, di buon equilibrio acido; piacevole la finezza delle bollicine che pizzicano lievemente il palato. Finale lungo di buona persistenza.



Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note floreali dell'uva mediante pigiatura e macerazione per 6 ore a temperatura controllata di 12 °C. Svinatura, pressatura soffice e sedimentazione per 12 ore. Separazione del mosto limpido mediante travaso. Stoccaggio in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura a 0 °C circa fino all'imbottigliamento.

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOCG

Piacevole risultato organolettico: la grande esperienza dello spumantista ha saputo mantenere le note varietali-



COLLI EUGANEI MOSCATO SPUMANTE DOC



Preparazione della base spumante mediante pigiatura e macerazione per 6 ore a temperatura controllata di 12 °C. Svinatura, pressatura soffice e sedimentazione per 12 ore. Separazione del mosto limpido mediante travaso. Stoccaggio in serbatoi di acciaio con controllo della temperatura a 0 °C circa fino all'imbottigliamento.

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Al naso si presenta aromatico con note di frutta fresca. Perlage fine e persistente; al palato si nota la sensazione di spuma setosa e gradevole. Gusto dolce, intenso, di

COLLI EUGANEI SERPRINO FRIZZANTE DOC



Preparazione della base spumante, rispettando al massimo le note fruttate-floreali dell'uva; vendemmia a mano, pigiatura e pressatura soffice, pulizia del mosto a 6°C e sedimentazione per 15 ore. Separazione del mosto mediante travaso, inoculo della fermentazione e controllo della stessa a 15-16°C. A processo fermentativo ultimato, travaso e riposo sulle "fecce nobili" fino all'imbottigliamento.

Piacevole risultato organolettico che appaga nel colore, nel fino perlage e nel perfetto equilibrio in bocca.

Wine Collection

LA CERIOLA **PODERE ALLA QUERCIA**

MANZONI BIANCO DEL VENETO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si presenta aromatico con note di frutta esotica e di fiori di giardino. Palato deciso, caldo e suadente. Buona la nota acida di freschezza, notevole la sapidità.

Ideale l'abbinamento con antipasti e primi piatti a base di verdure o pesce e piatti di pesce con salse delicate.

COLLI EUGANEI BIANCO DOC

Il vino si presenta con note di frutta fresca come pera e ananas, con sentori di fieno e fiori primaverili. Gusto armonico piacevole e di lunga persistenza. Buona la nota acida che ne conferisce freschezza.

Il vino si presta ad accompagnare antipasti, minestre, primi piatti, carni bianche e pesci lessati.



Wine Collection

LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

COLLI EUGANEI Rosso DOC

Il vino si presenta con note di frutta rossa matura che ricordano ribes, amarene e lampone accompagnate a note di spezie dolci. Il gusto è avvolgente, caldo e strutturato con una buona componente tannica e un finale dolce.

Il vino si presta ad accompagnare pastasciutte e secondi piatti di carni bianche e rosse.

COLLI EUGANEI Cabernet DOC

Il vino si presenta con note di frutta a bacca nera come mirtilli e visciola; intensa la sensazione di prugna matura, accompagnata a note di pepe e liquirizia che ne addolciscono il naso. In bocca entra con una notevole sensazione di corpo sorretto da una buona alcolicità e dolcezza. Importante la nota tannica che ne determina una lunga persistenza.

Il vino si presta ad accompagnare carni bianche e rosse e selvaggina; ottimo in abbinata con formaggi.



PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY 1,5 L

Piacevole risultato organolettico: la grande esperienza dello spumantista ha saputo mantenere le note varietali-aromatiche del prosecco con sentori di glicine e mela verde.

Ideale come aperitivo e accompagnato con antipasti magri e piatti a base di pesce.

COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Al naso si presenta aromatico con note di frutta fresca. Perlage fine e persistente; al palato si nota la sensazione di spuma setosa e gradevole. Gusto dolce, intenso, di forte aromaticità, piacevolmente acidulo. Buona sapidità e lunghezza degustativa.

Ideale l'abbinamento con biscotti e dolci secchi.



Wine Collection

**CORSECO ORO
MILLESIMATO
MOSCATO**



LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

**CORSECO ORO
MILLESIMATO
MOSCATO**



Wine Collection

LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

CORSECO MILLESIMATO
EXTRA DRY



CORSECO ORO MOSCATO
EXTRA DRY



Wine Collection

MILLESIMATO NUOVO

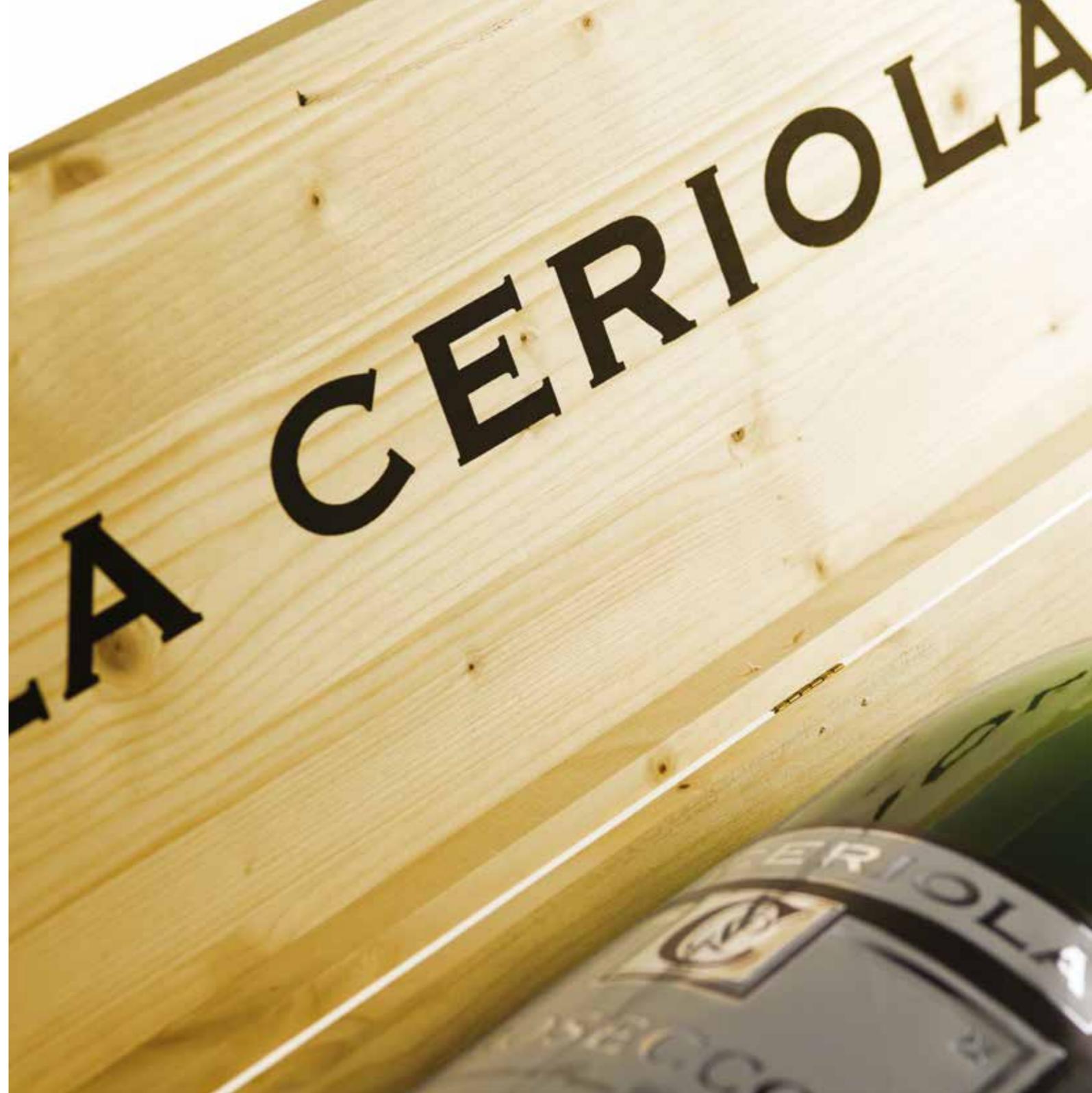
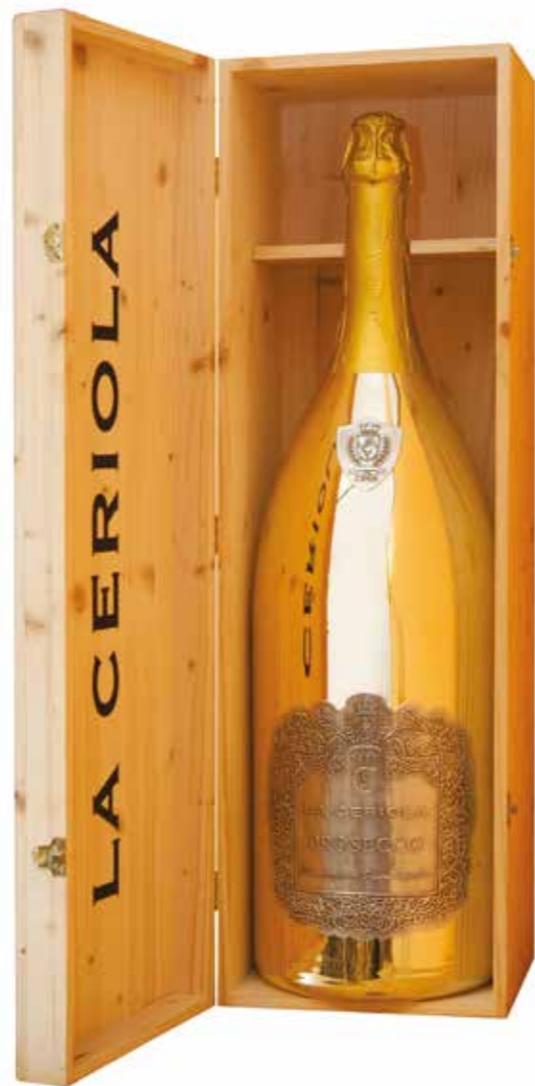
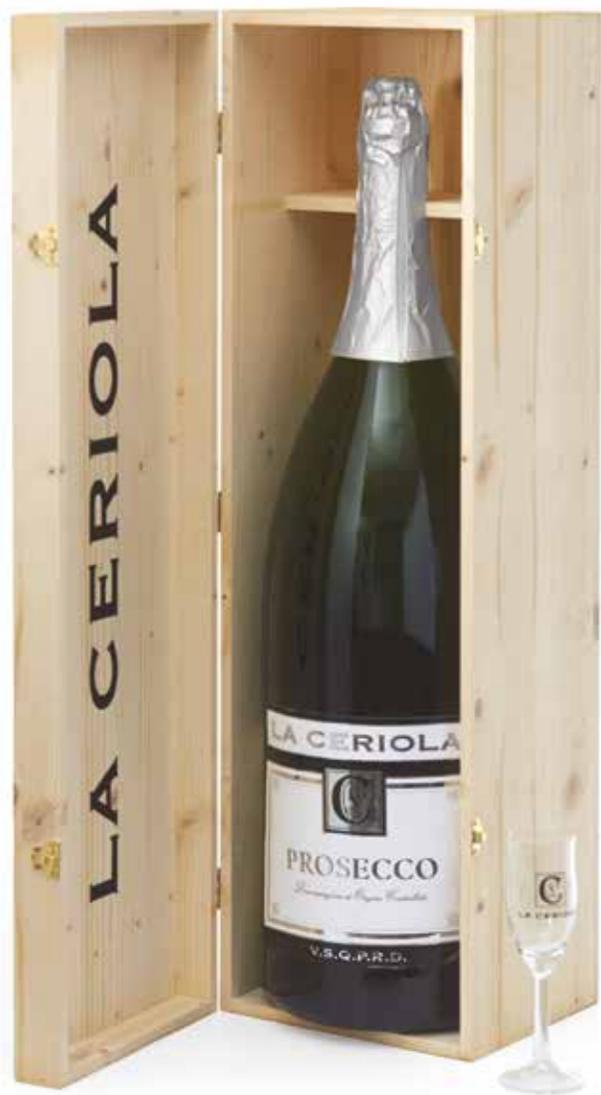


LA CERIOLA PODERE ALLA QUERCIA

MOSCATO NUOVO



LINEA ORO
GRANDI FORMATI





LA CERIOLA

Passione da 4 generazioni

LA CERIOLA
PODERE ALLA QUERCIA

VIA RODA 303 - 35030 VO' (PD) ITALIA

TEL. 049.99.40.469

FAX 049.99.40.469

LACERIOLA@LIBERO.IT



WWW.LACERIOLA.COM