



La nostra terra
è come il nostro carattere,
difficile da conquistare
ma generosa nell'animo.

*Our land is like our character,
difficult to conquer but
generous in soul.*





IL TERRITORIO DEL PROSECCO SUPERIORE

Il territorio del Prosecco Superiore è un anfiteatro naturale nel cuore del Veneto posizionato a nord della provincia di Treviso tra le capitali produttive Conegliano e Valdobbiadene. Il clima è favorito dalla posizione equidistante da Dolomiti ed Adriatico, che aiuta inverni non troppo freddi, estati temperate e precipitazioni accentuate nel periodo autunnale e primaverile.

Il panorama, sorprendente ed incantevole, alterna versanti in forte pendenza e coste morbide su cui spiccano intessiture di vigneti, silenziosi testimoni della costanza dell'uomo. E' un territorio dal suolo ricco e minerale ma arduo per la coltivazione, dove sono necessari talento, impegno e passione senza sosta.

La vite è coltivata nella parte più soleggiata dei colli, ad un'altitudine tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è perlopiù ricoperto da boschi. In questi luoghi la terra rappresenta giustamente le proprie genti, essendo difficile da conquistare ma generosa nell'animo!

THE PROSECCO SUPERIORE TERRITORY

The Prosecco Superiore territory is a natural amphitheater in the heart of Veneto located north of the province of Treviso between the productive capitals of Conegliano and Valdobbiadene. The climate is favored by the position equidistant from the Dolomites and the Adriatic, which helps winters that are not too cold, temperate summers and accentuated rainfall in autumn and spring. The surprising and enchanting landscape alternates steep slopes and soft coasts on which weaving of vineyards stand out, silent witnesses of man's constancy. It is a land with rich and mineral soil but difficult for cultivation, where talent, commitment and non-stop passion are needed. The vines are grown in the sunniest part of the hills, at an altitude between 50 and 500 meters above sea level, while the north side is mostly covered with woods.

In these places the land rightly represents its people, being difficult to conquer but generous in the soul!





I NOSTRI VIGNETI

Nei nostri terreni completamente collinare si consuma la vera sfida. La morfologia del suolo, caratterizzato da terrazzamenti scoscesi, impone una lavorazione eseguita quasi interamente a mano, che viene definita “coltura eroica” perché occuparsi di queste terre richiede forte dedizione ed un certo grado di follia.

I nostri appezzamenti si trovano a Valdobbiadene, Farra di Soligo, Tarzo, Refrontolo e Susegana.

I vigneti nelle colline più ripide ed impegnative vengono indicati con il termine locale “Rive” e, ad ogni Riva, è attribuito un nome, a volte di fantasia, che la identifica. Noi lavoriamo, ad esempio, su Riva Garboi, Riva Petola, Riva Muliana e molte altre ancora.

I nostri vigneti sono allevati con metodo Sylvoz e Doppio Capovolto con una densità per ettaro di 3.300 e 3.500 ceppi che determina una produzione unitaria per ceppo inferiore ma una qualità superiore dell’uva ottenuta.

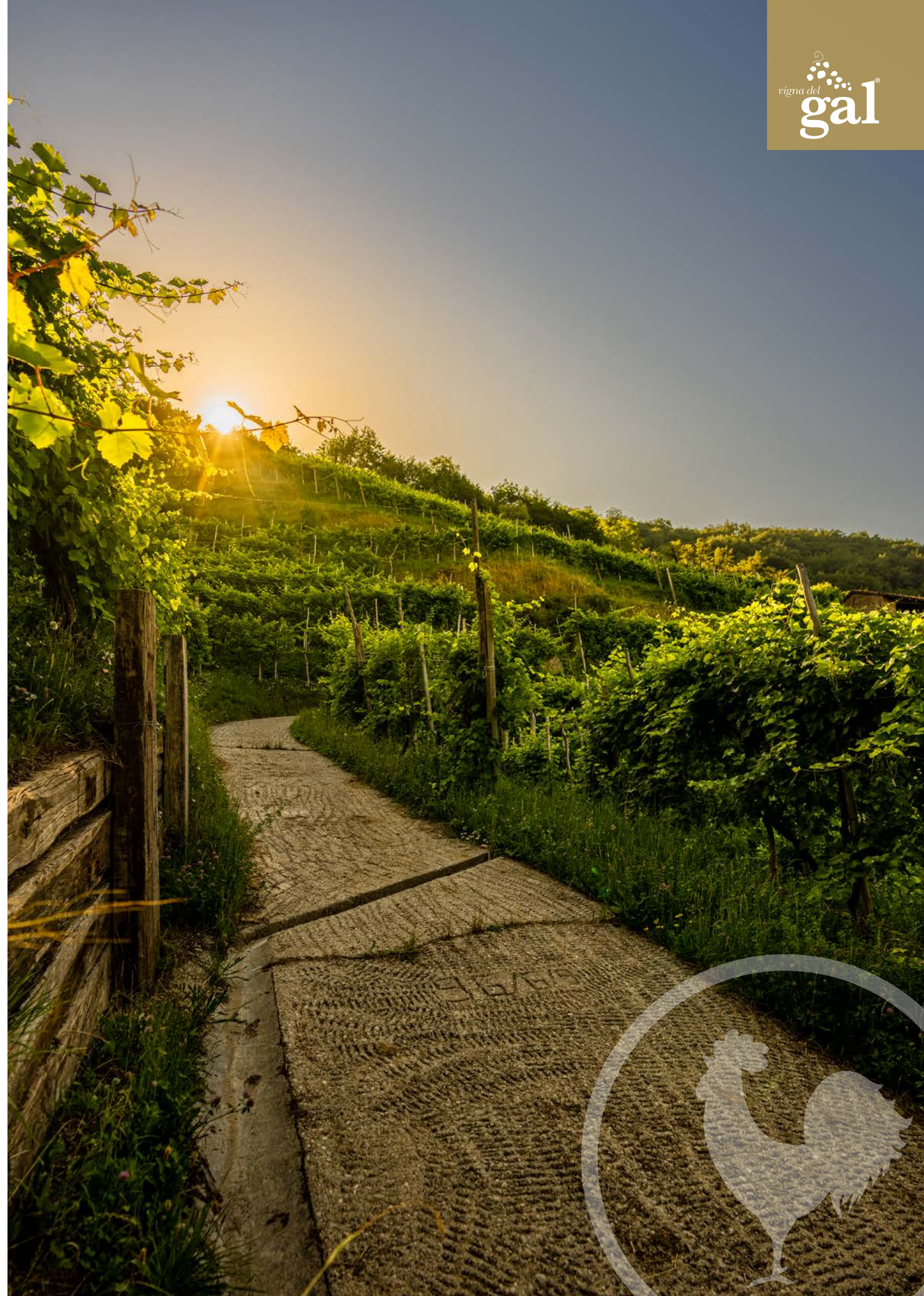
OUR VINEYARDS

In our completely hilly terrain the real challenge takes place. The morphology of the soil, characterized by steep terraces, requires a work carried out almost entirely by hand, which is defined as “heroic cultivation” because taking care of these lands requires strong dedication and a certain degree of madness.

Our plots are located in Valdobbiadene, Farra di Soligo, Tarzo, Refrontolo and Susegana.

The vineyards in the steepest and most demanding hills are indicated by the local term “Rive” and, to each Riva, a name, sometimes imaginative, is attributed to identify it. We work, for example, on Riva Garboi, Riva Petola, Riva Muliana and many others.

Our vineyards are grown using the Sylvoz and Double Capovolto method with a density per hectare of 3,300 and 3,500 vines which results in a lower unit production per vine but a higher quality of the grapes obtained.



San Pietro di Barbozza
Vigna del Gal

Rive di Col San Martino
Vigna del Gal

Nei nostri 35 ettari, tutti in collina, la morfologia del suolo impone una lavorazione quasi interamente a mano. È definita “coltura eroica” perché richiede forte dedizione e un po’ di follia!

In our 35 hectares of steep hilly land, the soil morphology imposes a process almost entirely by hand. It is called “heroic cultivation” because it requires strong commitment and a degree of madness!



I VITIGNI

Il nostro vitigno più importante è il Glera, componente base del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in quanto deve costituire almeno l'85% delle uve utilizzate. Il Glera è un vitigno rustico e vigoroso grazie a piogge ripetute ed escursioni termiche durante la fase di maturazione, ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi con acini giallo dorati.

THE VINES

Our most important vine is Glera, a basic component of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore as it must make up at least 85% of the grapes used. Glera is a rustic and vigorous vine thanks to repeated rains and temperature variations during the ripening phase, has hazelnut-colored shoots and produces large and long clusters with golden yellow berries.





LA VENDEMMIA

La vendemmia avviene la seconda decade di settembre a piena maturazione delle uve e rigorosamente a mano. È la massima espressione della tradizione di questi luoghi, momento in cui vengono tirate le somme dell'arduo lavoro svolto durante l'anno. Occasioni di gioia, condivisione e sicuramente di tensione fino alla fine!

Le uve, raccolte manualmente, vengono trasferite nella nostra cantina entro breve tempo grazie l'utilizzo di Bins, che garantiscono l'integrità del grappolo fino al momento della spremitura.

THE HARVEST

The harvest takes place in the second decade of September when the grapes are fully ripe and strictly by hand. It is the highest expression of the tradition of these places, the moment in which the hard work carried out during the year is summed up. Opportunities for joy, sharing and certainly tension until the end!

The grapes, harvested manually, are transferred to our winery within a short time thanks to the use of Bins, which guarantee the integrity of the bunch until the moment of pressing.



COLTURA EROICA

I nostri vigneti situati in località impervie, con pendenze rilevanti, ci impongono una coltivazione spesso svolta in condizioni particolarmente difficili.

Noi, che ci prefiggiamo di produrre vini di qualità, ci dedichiamo con cura ed attenzione alle nostre viti, superando ostacoli e fatiche.

I nostri sforzi, amplificati da queste condizioni ambientali estreme, diventano sfide quotidiane. Tutte le fasi della produzione del vino, dalla coltivazione, alla raccolta, al trasporto in cantina, sono particolarmente onerose e non permettono la meccanizzazione di qualsiasi operazione; tutto è rigorosamente fatto a mano, come un tempo. La nostra dedizione viene comunque ripagata dalla riuscita di un prodotto di eccellenza che siamo orgogliosi di condividere con i nostri amici e clienti.

HEROIC CULTIVATION

Our vineyards located in impervious places, with relevant slopes, impose us a cultivation often carried out in particularly difficult conditions. As we aim to produce quality wines, we dedicate ourselves with care and attention to our vines, overcoming obstacles and hardships. Our efforts, amplified by these extreme environmental conditions, become daily challenges. All the stages of wine production, from cultivation, to harvesting, to transport to the cellar, are particularly onerous and don't allow the mechanization of any operation; everything is strictly handmade, as in the past. However, our dedication is rewarded by the success of an excellent product we are proud to share with our friends and costumers.



LA CANTINA

La nostra Cantina Vigna del Gal si trova a Col San Martino, frazione del Comune di Farra di Soligo, tra le colline del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene, dichiarate nel 2019 Patrimonio dell'Umanità Unesco. In questo paesaggio, unico e meraviglioso, in provincia di Treviso, ha avuto inizio la nostra storia. Nel 1986, dopo la morte del papà Guido Balliana, Italo ricevette in eredità dei piccoli appezzamenti di vigneto, in un'area nota per la produzione di Prosecco Superiore. Nei primi anni, Italo conferiva l'uva raccolta ad una cantina locale e fu solo nel 1992, che insieme alla moglie Claudia, decise di vinificare la loro in una piccola cantina sotto casa. Inizialmente, veniva prodotta un'unica referenza: il vino rifermentato in bottiglia (col fondo). Con il tempo vengono acquistati altri terreni, in zone impervie, assolate, con notevoli escursioni termiche, difficili da lavorare ma sicuramente ottimali per ottenere un Prosecco distintivo e di qualità. Valorizzando il forte legame con la terra, armati di tenacia e dedizione, con sacrificio e passione, oggi Vigna del Gal è una realtà apprezzata che produce 7 diverse tipologie di Prosecco. Vigna del Gal è comunque rimasta una realtà familiare, capace di fondere insieme tradizione ed innovazione, sempre con entusiasmo per continuare a produrre vini d'eccellenza.

THE WINERY

Our Vigna del Gal Winery is located in Col San Martino, part of the Municipality of Farra di Soligo, among the hills of Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene, declared a Unesco World Heritage in 2019. Our story began in this unique and wonderful landscape in the province of Treviso. In 1986, after the death of his father Guido Balliana, Italo inherited small plots of vineyards in an area known for the production of Prosecco Superiore. In early years, Italo gave the harvested grapes to a local winery and it was only in 1992 that, together with his wife Claudia, he decided to make wine in a small winery under the house. Initially, only one reference was produced: the wine re-fermented in the bottle (col fondo). Over time, other lands were acquired, in impervious, sunny areas, with considerable temperature variations, difficult to work but certainly optimal for obtaining a distinctive and quality Prosecco. Valuing the strong bond with the land, armed with tenacity and dedication, with sacrifice and passion, today Vigna del Gal is an appreciated reality that produces 7 different types of Prosecco. Vigna del Gal has nevertheless remained a family business, capable of blending tradition and innovation together, always with enthusiasm to continue producing excellent wines.



LA TRADIZIONE, L'INNOVAZIONE

Il vino base si ottiene da un'accurata vinificazione in bianco per pressatura soffice, così da estrarre solo il mosto fiore proveniente dal cuore dell'acino. Segue la decantazione, dove il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo (10-12°C) in vasche d'acciaio per circa 12 ore. Al termine di questa operazione la parte limpida del mosto inizia la vinificazione grazie ai fermenti naturali che, aggiunti al mosto, provocano la fermentazione alcolica realizzata in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 16-18°C. Il vino viene poi travasato e mantenuto sulle fecce fini a bassa temperatura (10°C) sino al momento della spumantizzazione, con lo scopo di proteggerlo da invecchiamento ed ossidazione e renderlo più corposo e strutturato.

Dopo uno scrupoloso assaggio, le diverse quantità presenti in cantina vengono unite. I vini tenuti distinti per provenienza, vendemmia e caratteristiche organolettiche, vengono armonizzati in proporzioni ben precise.

La successiva presa di spuma si svolge con il Metodo Italiano (Charmat), ideale per la produzione di spumanti fruttati e floreali. La rifermentazione avviene in autoclave a bassa temperatura (15-16°C). Questa tecnica permette di preservare gli aromi varietali dell'uva e produrre delle bollicine setose e sottili.

TRADITION AND INNOVATION

The base wine is obtained from a careful vinification for soft pressing, to extract only the juice from the heart of the grape. Then follows the decanting, where the turbid must is allowed to rest at 10-12 °C in steel tanks for about 12 hours. At the end of this operation, the clear part of the juice starts the vinification thanks to the natural ferments that, added to the juice, provoke the alcohol fermentation in steel tanks at a constant temperature of 16-18 degrees. The wine is then decanted and kept on the lees (sediment) at low temperature (10°C) until the moment of foaming in order to protect it from ageing and oxidation and make it more robust and structured. After scrupulous tasting, the various quantities in the Cantina are put together. The wines that are kept separate by origin, harvest year and organoleptic characteristics are "harmonised" in precise proportion. The wine becomes sparkling using the Italian Method (Charmat), which is ideal for the production of sparkling fruity and floral wines. The Charmat method allows the wine to go through the second fermentation in pressurized tanks rather than in individual bottles. Steel tank fermentation, at low temperature (15-16°C) is preferable for Prosecco because it preserves the freshness and the flavor of the grapes and produces fine and silky bubbles.





I NOSTRI VINI

Il nostro Prosecco nasce da uve selezionate provenienti da vigneti rigorosamente collinari, si distingue per generosità olfattiva e gustativa, un'esperienza autentica per chi ama il Prosecco nelle sue varie declinazioni e cerca nel vino genuinità e pertanto il riflesso sincero del territorio cui appartiene. Siamo molto orgogliosi del nostro Prosecco e speriamo vogliate brindare con noi! Alla Salute!

OUR WINES

Our Prosecco is made with selected grapes coming strictly from vineyards positioned on steep hills. It's distinguished by its generosity of taste and scent. An authentic experience for those who love Prosecco in its various forms and look for genuinity in wine and thus for the true reflection of our territory which it belongs to. We are very proud of our Prosecco... we hope you will want to toast with us! Cheers!





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CARTIZZE

Proviene dalle colline della celebre e limitatissima zona del Cartizze, nel cuore dell'area del Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene. Una porzione di territorio particolarmente felice per posizione, terreno e microclima, dove l'uva Glera raggiunge la sua massima espressione qualitativa.

It comes from the hills of the famous and very limited Cartizze area, in the heart of the Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene area. A particularly happy portion of territory due to its position, soil and microclimate, where the Glera grape reaches its maximum qualitative expression.



🐓 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene

MICROAREEE / MICROAREEA: colline di Valdobbiadene – Conegliano nelle zone più vocate nell'area DOCG sulle colline del Cartizze - hills of Valdobbiadene - Conegliano in the most suitable areas in the DOCG area on the Cartizze hills

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL: arenarie e morene, modellato nel tempo per formare uno spesso strato di argille - sandstones and moraines, shaped over time to form a thick layer of clays

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE: colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - hills with steep slopes and completely expo-sed to the south

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD: Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD: dal 15 al 30 settembre - from 15 to 30 september

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 120 quintali - quintals

PRESA DI SPUMA / FOAMING: 120 giorni - 120 days

PRESSIONE / PRESSURE: 5 bar

🐓 CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 17 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,50 g / l

COLORE / COLOR: spumante dai luminosi riflessi dorati - sparkling wine with bright golden reflections

🐓 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE: fine e persistente - fine persistent

SPUMA / MOUSSE: cremosa - creamy

PROFUMO / BOUQUET: frutta bianca matura come mela, albicocca e pera che sfumano in una nota di fiori di agrumi e rosa - ripe white fruit such as apple, apricot and pear that fade into a note of citrus and rose flowers

SAPORE / TASTE: morbido e prolunga la persistenza dell'aroma - soft and prolongs the persistence of the aroma

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE: in ambiente fresco, lontano dalla luce - in a cool place, away from light

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING: adatto alle grandi occasioni, accompagna in modo eccellente i dessert, la piccola pasticceria, crostate e macedonie di frutta, si esalta anche in abbinamento con crostacei e raffinate pietanze a base di pesce - suitable for special occasions, it is an excellent accompaniment to desserts, small pastries, tarts and fruit salads, it is also exalted in combination with shellfish and refined fish-based dishes.





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA BRUT RIVE DI SANTO STEFANO

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Santo Stefano.
È un vino assolutamente secco, fruttato e floreale.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Santo Stefano area. Extremely dry, with hints of fruit and flowers.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene

MICROAREE / MICROAREEA: Santo Stefano

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:
medio esposto - *medium exposed*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:
colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - *hills with steep slopes and completely expo-sed to the south*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:
Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:
dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:
in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 130 quintali - *quintals*

PRESA DI SPUMA / FOAMING: 30 giorni e 150 batonage sui lieviti - *30 days and 150 days of batonage on the lees*

PRESSIONE / PRESSURE: 5 bar

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 0 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino con riflessi verdognoli - *straw yellow with greenish reflections*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:
fine persistente - *fine persistent*

SPUMA / MOUSSE:
cremosa - *creamy*

PROFUMO / BOUQUET:
floreali rosa, mediterraneo, sentori speziati di rosmarino e salvia, agrumi - *floral like rose, Mediterranean, spicy hints of rosemary and sage, citrus*

SAPORE / TASTE:
secco e con espressioni rotonde - *dry with round expressions*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:
in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:
è un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare crostacei - *excellent aperitif, perfect to accompany shells*





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT RIVE DI ARFANTA

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Arfanta, a Rolle. È un vino secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Arfanta area, in Rolle. Dry, but still velvety and round, with hints of fruit and flowers.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene Conegliano

MICROAREE / MICROAREEA: Rolle

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:
argilloso con sottosuolo di arenaria - *Clay with sandstone subsoil*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:
colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - *hills with steep slopes and completely expo-sed to the south*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:
Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:
dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:
in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 130 quintali - *quintals*

PRESA DI SPUMA / FOAMING: 60 giorni - *60 days*

PRESSIONE / PRESSURE: 5 bar

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 3 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino con riflessi verdognoli - *straw yellow with greenish reflections*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:
fine persistente - *fine persistent*

SPUMA / MOUSSE:
cremosa - *creamy*

PROFUMO / BOUQUET:
floreali di acacia, glicine, frutta matura, pesca a pasta bianca, mela gialla, agrumi - *floral notes of acacia, wisteria, ripe fruit, white peach, yellow apple, citrus*

SAPORE / TASTE:
secco e con espressioni rotonde - *dry with round expressions*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:
in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:
è un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie - *excellent aperitif, perfect to accompany shells*





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY RIVE DI COL SAN MARTINO

Esclusivamente dalle colline di Col S. Martino a 350 metri sul livello del mare, un vino delicato, floreale e fruttato, dal perlage fine e persistente. Ideale calice da aperitivo, accompagna bene ogni piatto ed è ottimo anche con il dessert.

Exclusively from the hills of Col S. Martino at 350 meters above sea level, a delicate, floral and fruity wine, with a fine and persistent perlage. The perfect wine for an aperitif, it goes well with any dish and is also excellent with dessert.



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene

MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:

non compatto con presenza di molti fossili sopra una roccia calcarea stratificata - *not compact with the presence of many fossils on a stratified limestone rock*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:

colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - *hills with steep slopes and completely expo-sed to the south*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:

Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:

in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 130 quintali - *quintals*

PRESA DI SPUMA / FOAMING: 60 giorni - *60 days*

PRESSIONE / PRESSURE: 5 bar

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 13 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino con riflessi verdognoli - *straw yellow with greenish reflections*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:

fine persistente - *fine persistent*

SPUMA / MOUSSE:

cremosa - *creamy*

PROFUMO / BOUQUET:

profumi di rosa, acacia e mela verde - *aromas of rose, acacia and green apple*

SAPORE / TASTE:

intenso e di nobile struttura, sentori di frutta - *intense and noble structure, hints of fruit*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:

in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

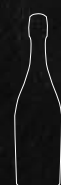
ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:

ideale calice da aperitivo, ottimo anche con il dessert - *ideal aperitif glass, excellent also with dessert*

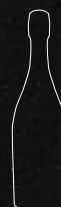




PINOT NERO ROSÉ BRUT



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Jéroboam 3 l



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN:

nord della provincia trevigiana - *northern Treviso province*

VITIGNO / VARIETAL:

Pinot nero

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:

non compatto con presenza di molti fossili - *not compact with the presence of many fossils*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

dal 25 agosto al 30 agosto - *from 25 to 30 august*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:

in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRESA DI SPUMA / FOAMING:

60 giorni - *60 days*

PRESSIONE / PRESSURE:

5 bar



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL:

11,8% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE:

7 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY:

5,40 g / l

COLORE / COLOR:

rosa carico - *intense pink*



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:

vivace, fine persistente - *fine, lively and persistent*

SPUMA / MOUSSE:

cremosa - *creamy*

PROFUMO / BOUQUET:

intenso di frutti rossi - *intense red-berry notes*

SAPORE / TASTE:

sapido morbido, finale pulito e deciso - *savoury and soft, with a clean, decisive finish*

SERVIZIO / SERVING:

6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:

in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:

spumante a tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce - *a food-friendly sparkling wine, perfect from the aperitif and finger food to an Italian-style lunch, especially with shellfish, crustaceans and raw seafood. Also ideal with fish risottos*





SPUMANTE BAMBOL BRUT



🐓 DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN:

Colli trevigiani ai confini con Conegliano Valdobbiadene -
Hills of Treviso, on the edge of the Conegliano-Valdobbiadene zone

MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino / Moriago della battaglia

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:

non compatto con presenza di molti fossili - *not compact
with the presence of many fossils*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:

zona pianeggiante sotto collina - *Lowland below the hills*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:

in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermenta-
zione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static
decantation and temperature controlled fermentation*

PRESA DI SPUMA / FOAMING: 60 giorni - *60 days*

PRESSIONE / PRESSURE: 5 bar

🐓 CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 7 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino scarico - *pale straw yellow*

🐓 CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:

vivace, fine persistente - *fine, lively and persistent*

SPUMA / MOUSSE:

cremosa - *creamy*

PROFUMO / BOUQUET:

complesso ed elegante, con sentori di mela golden e fiori -
*complex and elegant, with notes of Golden Delicious apple and
floral hints*

SAPORE / TASTE:

intenso, asciutto e fresco - *intense, dry and fresh*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:

in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away
from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:

ideale come aperitivo - *Perfect as an apéritif*





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. TRANQUILLO COLL



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene

MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:

non compatto con presenza di molti fossili sopra una roccia calcarea stratificata - *not compact with the presence of many fossils on a stratified limestone rock*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:

colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - *hills with steep slopes and completely expo-sed to the south*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:

Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:

in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 130 quintali - *quintals*



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 5 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino con riflessi verdognoli
- *straw yellow with greenish reflections*



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PROFUMO / BOUQUET:

floreali di rosa, acacia, agrumi, fiore di vite e frutta fresca
- *scents of rose, acacia, citrus, vine blossom and fresh fruit*

SAPORE / TASTE:

asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità
- *dry with minerality and slightly aromatic*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:

in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:

accompagna pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati - *it accompanies fine fish, white meats and delicate cheeses*





PROSECCO FRIZZANTE D.O.C. TREVISO NINE



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: vigneti situati nelle colline dell'area D.O.C. Prosecco - *vineyards located in the hills of the D.O.C. Prosecco*

MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino / Miane / Follina

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:
non compatto con presenza di molti sassi - *nnot compact with the presence of many stones*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:
Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:
dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:
in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 180 quintali - *quintals*

PRESSIONE / PRESSURE: 2,5 bar



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 11 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,50 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino chiaro - *pale straw yellow*



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:
sottile delicato - *subtle delicate*

PROFUMO / BOUQUET:
fruttato con sentori floreali e note aromatiche - *fruity with floral and aromatic notes*

SAPORE / TASTE:
vivace e fresco, gradevole persistenza aromatica e fruttata - *lively and fresh, pleasant aromatic and fruity persistence*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:
in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:
ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti leggeri, salumi e formaggi di media stagionatura - *excellent aperitif, ideal to accompany light first courses, cold cuts and medium-aged cheeses*





VINO BIANCO FRIZZANTE RITO



DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Valdobbiadene Conegliano
MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:
non compatto con presenza di molti fossili sopra una roccia calcarea stratificata - *not compact with the presence of many fossils on a stratified limestone rock*

GIACITURA ED ESPOSIZIONE / POSITION AND EXPOSURE:
colline con forte pendenza ed esposte completamente a sud - *hills with steep slopes and completely expo-sed to the south*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:
Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:
dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:
in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 200 quintali - *quintals*

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 0 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,40 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino con riflessi verdognoli
- *straw yellow with greenish reflections*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:
fine persistente - *fine persistent*

PROFUMO / BOUQUET:
floreali di rosa, acacia, agrumi, fiore di vite e frutta fresca
- *scent of rose, acacia, citrus, vine blossom and fresh fruit*

SAPORE / TASTE:
asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità
- *dry with minerality and slightly aromatic*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:
in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:
accompagna pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati - *it accompanies fine fish, white meats and delicate cheeses*





VINO BIANCO FRIZZANTE



Bottle 0,75 cl

Magnum 1,5 l

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA

ZONA DI PRODUZIONE / AREA OF ORIGIN: Veneto

MICROAREE / MICROAREEA: Col S. Martino / Miane / Follina

VITIGNO / VARIETAL: Glera

TIPO DI TERRENO / TYPE OF SOIL:

non compatto con presenza di molti fossili sopra una roccia calcarea stratificata - *not compact with the presence of many fossils on a stratified limestone rock*

FORMA DI ALLEVAMENTO / GROWING METHOD:

Capuccina modificata (metodo Valdobbiadene)

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

dal 15 al 30 settembre - *from 15 to 30 september*

VINIFICAZIONE / WINEMAKING:

in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *off skins by gentle pressing, static decantation and temperature controlled fermentation*

PRODUZIONE PER ETTARO / PRODUCTION PER HECTARE: 200 quintali - *quintals*

PRESSIONE / PRESSURE: 2,5 bar

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOOL / ALCOHOL: 11% vol

RESIDUO ZUCCHERINO / SUGAR RESIDUE: 9 g / l

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY: 5,50 g / l

COLORE / COLOR: giallo paglierino chiaro - *pale straw yellow*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

PERLAGE / PERLAGE:

sottile delicato - *subtle delicate*

PROFUMO / BOUQUET:

fruttato con sentori floreali e note aromatiche - *fruity with floral and aromatic notes*

SAPORE / TASTE:

vivace e fresco, gradevole persistenza aromatica e fruttata - *lively and fresh, pleasant aromatic and fruity persistence*

SERVIZIO / SERVING: 6° / 8°

CONSERVAZIONE / STORAGE:

in ambiente fresco, lontano dalla luce - *in a cool place, away from light*

ABBINAMENTI / FOOD MATCHING:

ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti leggeri, salumi e formaggi di media stagionatura - *excellent aperitif, ideal to accompany light first courses, cold cuts and medium-aged cheeses*







www.vignadelgal.it



S.S. Agricola di Balliana Italo e Figlio
Via Canal Nuovo 96
Col S. Martino, Farra di Soligo TV

tel. +39 0438 989402
info@vignadelgal.it