



**#PROSECCOARDENGI**



## IL TERRITORIO

I vigneti penetrano le proprie radici in un terreno ben strutturato, argilloso, incastonato nella DOCG Conegliano Valdobbiadene: zona rigidamente regolata da specifico disciplinare a garanzia di un prodotto di altissima qualità per quegli estimatori pronti a diffonderne l'ottima reputazione.

Da questi rigogliosi pendii il Prosecco sprigiona tutta la propria energia e il trasporto per un gusto acceso, vibrante, capace di interpretare un terroir vocato da sempre alla cura della vite nel rispetto di una tradizione enoica consolidata nel tempo.

## TERRITORY

*The vineyards plunge their roots into well-structured, clayey soil on terrain set in the Conegliano Valdobbiadene DOCG area: a zone strictly regulated by specific rules to guarantee a truly top quality product for admirers prepared to spread its excellent reputation.*

*From these luxuriant slopes Prosecco releases all its energy and enchantment with a lively vibrant flavour representing a terroir that has always been dedicated to attentive care of vines, in the wake of a long-established wine-making tradition.*



Cantina di Fossalta di Piave (Venezia) - Winery in Fossalta di Piave (Venice)



## LA CANTINA

Eccellenza, esclusività, ricercata raffinatezza sono i plus e i valori del brand Ardenghi. Da questa Cantina, a conduzione interamente ecosostenibile, si sprigiona con l'effervescenza fine del perlage tutta la creatività e genialità dei due produttori, Lorenzo Bormioli e Mattia Ardenghi. La spumantizzazione qui, infatti, viene condotta con capacità e un pizzico di audacia: solo sentori e sapori in perfetta armonia con i precetti della tradizione e il palato della ristorazione moderna.

## WINERY

*Excellence, exclusiveness and refinement are the extra strengths and values of the Ardenghi brand. Through finely effervescent perlage this fully eco-sustainable winery releases all the creativity and ingeniousness of our two winemakers, Lorenzo Bormioli and Mattia Ardenghi. Here second fermentation is carried out skilfully and with a pinch of audacity creating only scents and flavours in perfect harmony with the dictates of tradition and the palates of modern connoisseurs.*



Interno della Cantina - Interior of the winery

# ZONA DOCG

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Nel 2008 il progetto a candidatura a Patrimonio UNESCO nasce con l'obiettivo di valorizzare un paesaggio viticolo straordinario, dove le colline sono state ricamate di vigneti dall'uomo, che ha preservato così l'ambiente creando un vero e proprio paesaggio culturale. La viticoltura nella zona DOCG Conegliano Valdobbiadene ha saputo perfettamente integrarsi e svilupparsi in accordo con le particolarità geografiche, fisiche e climatiche del paesaggio, portando ad una sorta di coevoluzione tra attività dell'uomo e territorio.

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG AREA

(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN GUARANTEED)

*In 2008 a plan was drawn up to apply for nomination of the Conegliano Valdobbiadene DOCG area as a UNESCO World Heritage Site, with the aim of exalting an extraordinary viticultural landscape where humans have embroidered the hills with vineyards, helping to preserve the environment by creating a truly cultural landscape. Viticulture in the Conegliano Valdobbiadene DOCG area has integrated perfectly and developed in harmony with the geographical, physical and climatic peculiarities of the landscape, leading to a sort of co-evolution of human activities and the territory.*



# ZONA DOC TREVISO

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)

Nel corso dei secoli la produzione del Prosecco venne completamente abbandonata dai viticoltori del Carso triestino e del Collio friulano, sviluppandosi invece lungo le colline venete, in particolare nella provincia di Treviso. I terreni adatti alla coltura dei vigneti sono quelli ben esposti e drenati e in ciascun appezzamento devono sussistere almeno 2.300 ceppi per ettaro. Le tecniche di coltivazione e di impianto sono quelle "classiche" che non provocano modificazioni alla qualità di uva e vino, prive di forzature.

## TREVISO DOC AREA

(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

*Over the centuries the production of Prosecco was completely abandoned by the wine grape growers of the Trieste Karst Plateau and Friuli Collio, but was developed in the Veneto hills, especially in the province of Treviso. Terrain suitable for vineyards is well exposed and drained and each plot must grow at least 2,300 vines per hectare. The growing methods are "classical" ones that do not alter the quality of the grapes and wine.*





*Conegliano* VALDOBBIADENE  
*Prosecco Superiore* D.O.C.G.

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN GUARANTEED)

*Millesimato* EXTRA DRY

Spumante giovane e di tendenza, caratteristico per la sua spuma brillante, cremosa e dal suo perlage fine e persistente. Presenta un ricco bouquet aromatico con gradevoli sfumature fruttate fresche e vivi sentori di mandorla e fiori d'acacia. È indicato come aperitivo o in abbinamento a dessert di piccola pasticceria con crema e frutta. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

*This youthful, trendy sparkling wine, features bright creamy froth and fine persistent perlage. As well as a rich aromatic bouquet with pleasant fruity hints and a lively flavour of almonds and acacia blossoms.*

*Ideal as an aperitif or to enjoy with small cream and fruit pastries.*

*Serve at a temperature of 4-6 °C.*



0,75 l 1,5 l



*Conegliano* VALDOBBIADENE  
*Prosecco Superiore* D.O.C.G.

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN GUARANTEED)

*Millesimato* BRUT

Intriganti, suadenti bollicine dalla caratteristica spuma brillante, cremosa e persistente esaltano il ricco bouquet aromatico dalle gradevoli sfumature di frutta appena raccolta; spicca la mela verde assieme alla pera con sentori di mandorla e fiori d'acacia.

Grazie al sapore pieno, leggermente acidulo, risulta ottimo come aperitivo o a tutto pasto.

Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

*Intriguing mellow bubbles in a brilliant lingering creamy froth exalt the rich aromatic bouquet of pleasant hints of freshly picked fruit; to the fore, green apples and pears. Hints of almond and acacia blossoms.*

*Its full, slightly acid flavour makes it ideal as an aperitif and perfect throughout a meal.*

*Serve at a temperature of 4-6 °C.*



0,75 l 1,5 l





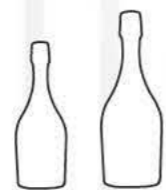
## Prosecco DOC

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

### Millesimato EXTRA DRY

Spuma brillante con perlage fine e persistente. Con sentori floreali d'acacia e di frutta fresca il bouquet è armonico, supportato da giusta freschezza. Soffice e cremoso al gusto, si rivela snello e croccante al palato. Trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce, con i risotti ma anche a tutto pasto, dai salumi ai formaggi, fino al dessert.  
Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

*Brilliant froth and fine lingering perlage. With floral hints of acacia and fresh fruit, the bouquet is well-balanced with just the right freshness. Its soft creamy flavour becomes lean and crisp on the palate. Wonderful served with fish entrees and risottos and perfect throughout a meal, with cold cuts and cheese, as well as dessert.  
Serve at a temperature of 4-6 °C.*



0,75 l 1,5 l



## Prosecco DOC

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

### Millesimato BRUT

Spuma brillante e fine perlage persistente. Fruttati sentori di mela verde uniti al mallo di mandorla. Suadente e secco al gusto, vivace al palato tanto da invitare alla gioiosa convivialità. Può accompagnare ogni piatto di pesce, dagli antipasti ai primi delicati, fino alle portate elaborate e saporite. Ottimo vino d'ingresso e da aperitivo.  
Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

*Brilliant froth and fine lingering perlage. Fruity hints of green apple and almond husks. Mellow and dry to the taste, it is lively on the palate, an invitation to joyful gatherings at table.  
Can be served with any fish dish, from entrees to delicate first courses, and with elaborate flavourful main courses. Excellent welcoming drink and aperitif.  
Serve at a temperature of 4-6 °C.*



0,75 l 1,5 l



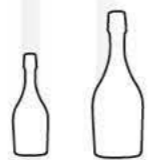


*Ambra*  
CUVÉE  
*Millesimato* EXTRA DRY

Questo spumante con le sue caratteristiche rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici e dal fine perlage.

Ottimo come aperitivo o con antipasti, si accompagna a tutte le pietanze in genere come primi o secondi a base di pesce.  
Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

*The characteristics of this sparkling wine represent the spirit and tradition of its native territory. The right exposure, favourable climate and careful management in the vineyard and then in the winery produce a top level product featuring typical scents and fine perlage. Excellent as an aperitif or served with entrees; delicious with all food in general, particularly fish dishes. Serve at a temperature of 6-8 °C.*



0,375 l 0,75 l



*Agata*  
CUVÉE  
*Millesimato* BRUT

Questo spumante con le sue caratteristiche, rappresenta lo spirito e la tradizione del territorio da cui proviene. La giusta esposizione, il clima favorevole e la cura tenuta prima in vigna e poi in cantina, danno un risultato finale di alto livello, dai profumi tipici e dal fine perlage. Particolarmente adatto come aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce e carni bianche.  
Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

*The characteristics of this sparkling wine represent the spirit and tradition of its native territory. The right exposure, favourable climate and careful management in the vineyard and then in the winery produce a top level product featuring typical scents and fine perlage. Particularly good as an aperitif, goes well with fish or white meat dishes. Serve at a temperature of 6-8 °C.*





*Amistà*  
CUVÉE ROSÉ  
EXTRA DRY

Amistà è uno spumante rosato, ottenuto da un blend di vitigni di uve rosse tipici del territorio trevigiano che, sapientemente selezionati, danno origine ad un prodotto unico che ottiene il suo maggior risalto nella spumantizzazione.

Ottimo come aperitivo ed in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare e piatti di pesce in genere, anche crudo.

Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

*Amistà is a sparkling rosé wine, a blend of red berry grape varieties typical of the Treviso area. Their careful selection produces a unique product ideal for the sparkling wine making method.*

*Excellent as an aperitif or served with fried vegetables, seafood salads and cooked or raw fish in general.*

*Serve at a temperature of 6-8 °C.*



*ZONA VENEZIA DOC*  
(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)

L'area della DOC Venezia, consacrata alla viticoltura da secoli, scende dalle Dolomiti per allargarsi a est verso l'estremo confine orientale della provincia di Venezia, fino a lambire le coste sul Mar Adriatico. Il clima è temperato e umido e i suoli della zona sono originati dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini.

*VENEZIA DOC AREA*  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

*The DOC Venezia area, devoted to viticulture since centuries, descends from the Dolomites and becomes wider east to the eastern border of the Venice province, until it reaches the coasts of the Adriatic Sea. The climate is temperate and humid and the soils of the area are originated by the deposition of alluvial materials, mainly derived from the melting of the glaciers of the Alps and the Pre-Alps.*





## Venezia DOC

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

### *Cabernet Sauvignon*

Le uve di questo vino sono ottenute da vecchie vigne, che raggiungono un naturale equilibrio di maturazione all'epoca della vendemmia. Il nostro Cabernet Sauvignon garantisce una piacevole complessità di struttura, con sentori fruttati e speziati. Dopo una lunga e lenta fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce con continui e ripetuti rimontaggi, riposa tra gli 8 e i 10 mesi in botti di rovere.

Ideale con carni rosse, brasati ed arrostiti.  
Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

*This wine is produced using very ancient vineyard, that can reach a natural balance of ripeness at harvest. Our Cabernet Sauvignon guarantees a pleasant complexity of its structure, with a fruity and a spicy after taste. After a long, slow fermentation at controlled temperature in contact with the skins with continuous and repeated pumping, refine between 8 and 10 months in oak barrels. Ideal with red meat, braised beef and roast meat. Serve at a temperature of 16-18 °C.*



## Venezia DOC

(DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)  
(CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN)

### *Merlot*

Espressione della perfetta maturazione delle uve Merlot. Bouquet intenso, fruttato e speziato, gusto rotondo ed armonico. Dopo una lunga e lenta fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce con continui e ripetuti rimontaggi, riposa tra gli 8 e i 10 mesi in botti di rovere. La sua struttura conferisce al vino buona longevità.  
Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

*Expression of the perfect ripening of the Merlot grapes. Intense bouquet, fruity and spicy, with aromatic and round taste. After a long, slow fermentation at controlled temperature in contact with the skins with continuous and repeated pumping, refine between 8 and 10 months in oak barrels. Due to the Merlot structure and its Merlot grape is known around the globe for its special international elegance that gives round an incredible harmonious taste and a great longevity. Serve at a temperature of 16-18 °C.*





*delle Venezie*  
IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

*Chardonnay*

Vino di colore giallo tenue con sfumature dorate.  
Il bouquet di aromi, soprattutto fruttati e la mineralità, caratterizzano la sua identità in modo armonico.

Fresco e piacevole accompagna aperitivi rinforzati o primi e secondi piatti leggeri.  
Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

*Slight yellow color with golden shades.  
The bouquet of aromas, mostly of fruit and minerality, characterize its identity harmoniously.  
Chardonnay is a very eclectic grape; it can match with appetizers or first and second light dishes.  
Serve at a temperature of 8-10 °C.*



*delle Venezie*  
IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

*Sauvignon*

Colore giallo tenue con sfumature dorate, per questo vino dalla grande personalità e carica aromatica.

Sapidità e mineralità, freschezza ed eleganti note tipiche, lo rendono intrigante nell'abbinamento con piatti vegetariani, primi con verdure, asparagi e carni bianche.

Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

*Characterized by a typical slight yellow color with golden shades, has a great personality and aromatic position. There is not only one perfect food pair, but we could range in within many different vegetarian dishes, pasta with vegetables, asparagus and white meat.  
Serve at a temperature of 8-10 °C.*



# ZONA VENETO IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)

L'IGT Veneto comprende tutto il territorio della regione. L'origine dei suoli della pianura veneta si deve alla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini.

# VENETO IGT AREA

(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

The Veneto IGT comprises the entire territories of the Veneto region. The soil originates from the deposit of alluvial material deriving mainly from the melting of alpine and pre-alpine glaciers.



*Cuvée*

VINO SPUMANTE

BRUT

Di colore giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, ha sapore fruttato e floreale con sentori di mela. Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso.

Particolarmente adatto come aperitivo, accompagna bene piatti a base di pesce e carni bianche. Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

Bright straw coloured with greenish highlights, its flavour is fruity and flowery with hints of apple. Acidity and sugar are well balanced to make this sparkling wine delicate and intense.

Particularly good as an aperitif, goes well with fish or white meat dishes. Serve at a temperature of 6-8 °C.

**V**  
VALDOMINO



*Veneto*  
IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

*Merlot*

In questo vino esaltante è il rincorrersi dei riflessi rosso intenso e violacei. Al naso risulta un aroma vinoso intenso, gradevole, lontanamente erbaceo, che contrasta con dei chiari sentori fruttati. Vino di grande personalità che in bocca risulta equilibrato, pieno, deciso, di particolare corposità.

Vino da tutto pasto.

Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

*In this wine the alternating intense red and purple hues are exalted. An intense vinous, pleasant, slightly herbaceous bouquet which is in special contrast with its clear fruity notes. Wine with a great personality, on the palate it is well-balanced, clean, very full-bodied.*

*Ideal throughout the meal.*

*Serve at a temperature of 16-18 °C.*



0,375 ℓ 0,75 ℓ

**V**  
VALDOMINO



*Veneto*  
IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

*Cabernet*

All'occhio questo vino colpisce per il colore rosso acceso e brillante, con sfumature violacee. Il suo profumo è intenso e su uno sfondo delicatamente erbaceo esprime note vegetali e fruttate. Asciutto e ben strutturato, manifesta molta freschezza, una giusta tannicità ed una grande morbidezza.

Vino da tutto pasto, si accosta ottimamente a tutti i piatti di carne.

Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

*This wine is a delight to the eye with its brilliant hues of red and purple tones. Pleasantly intense and herbaceous in taste, it has a stunningly fresh-tasting, right tannic taste and great smoothness. Ideal throughout the meal, excellent with all meat dishes.*

*Serve at a temperature of 16-18 °C.*



0,375 ℓ 0,75 ℓ

**V**  
VALDOMINO



## Veneto IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

### Pinot Grigio

Oltre all'occhio, avinto dalle sue sfumature che vanno da un colore giallo chiaro al colore della sabbia, questo vino colpisce anche il naso con il suo profumo leggermente fruttato e accompagnato da una timida nota mandorlata. Il sapore risulta morbido ed armonico, leggermente amarognolo. Si sposa bene con la cucina alle erbe, gli antipasti, pesce e formaggi. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

*This wine is a delight to the eye with its many hues changing from pale yellow to its characteristic sand colour, as well as to the nose with its slightly fruity bouquet, accompanied by a light note of almonds. Soft and harmonious, slightly bitter in taste. Ideal with vegetables dishes, appetizers, fish and cheeses. Serve at a temperature of 10-12 °C.*



0,375 l 0,75 l

**V**  
VALDOMINO



## Veneto IGT

(INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA)  
(TYPICAL GEOGRAPHIC INDICATION)

### Chardonnay

Le sue tinte gialle chiare, ingentilite da preziosi riflessi verde tenue, esaltano un vino di innata ed esemplare eleganza. Il profumo risulta fine, delicato, che ricorda la frutta bianca e la crosta del pane. Vino di buona struttura, al palato rivela un sapore morbido, armonico, decisamente persistente. Ottimo come aperitivo, con antipasti di verdure, risotti di erbe e con piatti di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

*Its characteristic pale yellow color, refined by soft greenish hues, shows off the innate and exemplary elegance of this wine. Its bouquet is fine, delicate, reminiscent of white fruits and bread crusts. Well structured in taste, it reveals a soft, harmonious, markedly lingering flavour. Most enjoyable as an aperitif. Excellent with light first-course dishes, such as vegetables risottos and soups, and seafood specialities. Serve at a temperature of 10-12 °C.*



0,375 l 0,75 l

**V**  
VALDOMINO



GRAPPA  
*La Filata*  
BIANCA

La Filata è una grappa bianca tradizionale da vinacce del Veneto Orientale. Il risultato è una grappa vellutata e di classe, dai profumi ricchi ed espressivi delle vinacce da cui proviene, dal gusto morbido ed avvolgente che conquistano anche gli appassionati più esigenti.  
Perfetta da degustare a 10-16 °C.

*La Filata is a white smooth and robust grappa it obtained its acquired taste through the distillation of pressed grapes of Eastern Veneto picked in this area. It is crystal clear and gives a long lasting delicate fragrance and typical aroma.  
Serve fresh at a temperature between 10-16 °C.*



GRAPPA  
*Barricata*  
PROSECCO RISERVA

La grappa Barricata è prodotta dosando le migliori grappe ottenute da vinacce della zona Prosecco e invecchiate in botti di rovere da 3 a 5 anni con sapienti affinamenti nelle pregiate barriques. Il risultato è una grappa morbida di gran classe, dal colore paglierino, dai profumi intensi ed armonici, con evidenti note fruttate e delicati sentori di vaniglia, cacao e miele.  
Perfetta da degustare a temperatura ambiente.

*The Barricata grappa is produced by blending the best grappa obtained from pressed grape skins of Prosecco and aged from 3 to 5 years in oak casks. The result is a first class grappa with a perfect combination of fragrance and aromas, with a delicate touch of fruit and vanilla, cocoa and honey.  
Serve at room temperature.*





## CONFEZIONI

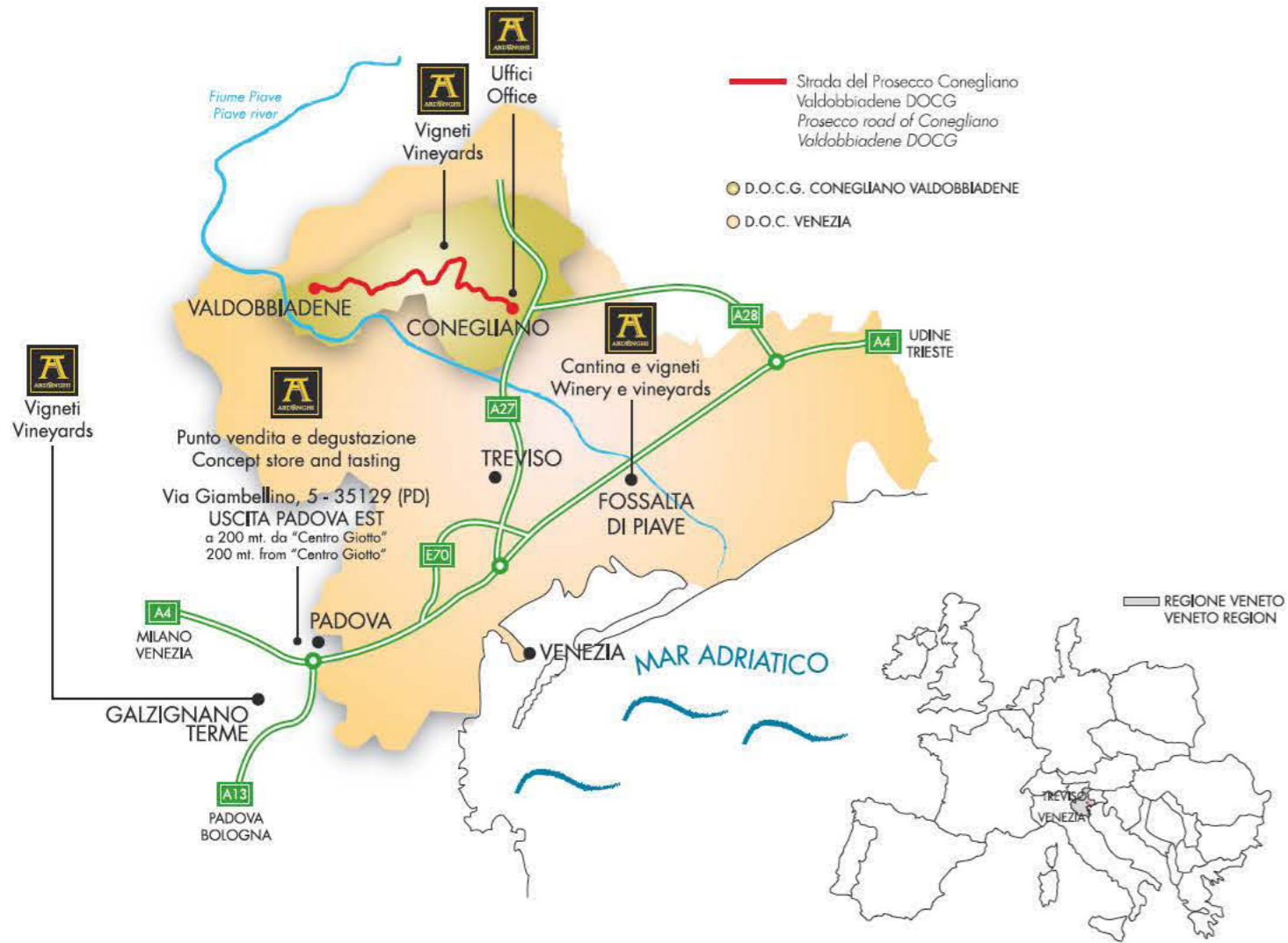
"A" la prima lettera dell'alfabeto, l'Alfa dell'inizio del mondo occidentale e la "A" di Ardenghi. La "A" che primeggia e rende riconoscibile l'intero packaging di bottiglie e confezioni che, volutamente, è ispirato ai damaschi preziosi: la merce pregiata contrabbandata tra le Dogali guglie. Bagliori dorati e argentati riflettono da queste bottiglie, come zecchini tintinnanti, come le fitte perle di questi radiosi Prosecchi.

Si è cercata una veste elegante per un Prosecco sontuoso che poggia sui fianchi di questa bottiglia chiamata Medea; una damina dall'ampia e sostenuta sottana che, seria e scura, cela tanta civettuola leggiadria di chi sa di primeggiare, di chi è certo del proprio status tra le eccellenze della spumantistica in Italia.

## PACKAGING

"A" is the first letter of the alphabet, the Alpha of the beginning of the western world and the "A" of Ardenghi. The "A" that stands out and distinguishes all the packaging of bottles and packs inspired by beautiful damask prints: valuable goods smuggled in the shadow of the Doge's palace. These bottles twinkle with gold and silver flashes, like radiant sequins in the close-packed perlage of this sparkling Prosecco wine.

We sought an elegant look for a luscious Prosecco in this bottle called Medea; a sombre dark maiden with a wide flaring skirt, concealing the enticing charm of someone aware of their worth and sure of their status among the excellence of Italian sparkling wines.



comunicazione: www.francesconaldodi.com

ARDENGI S.R.L.

Via P. F. Calvi, 122 - 31015 Conegliano (Tv) Italy

Magazzino e distribuzione/Warehouse and distribution: Via Giambellino, 5 - 35129 (PD) Italy

Tel.: +39 0438 1736349 - Mob.: +39 348 0238037 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardenghi.it - www.proseccoardenghi.it

#ProseccoArdenghi



AUGMENTED REALITY APP



ARDÈNGHI

#PROSECCOARDENGI