

PROSECCO D.O.C.

Frizzante Stelvin / Spago

Il Prosecco D.O.C. è un vino a Denominazione di Origine Controllata, ottenuto da uve Glera, prodotto ed imbottigliato all'interno di un'ampia area che include 9 Province situate tra le Regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, nel Nord-Est d'Italia. Il Prosecco D.O.C. Frizzante è proposto nelle varianti "Stelvin" e "Spago" e rappresenta la versione più informale del Prosecco.

The Prosecco D.O.C. is a wine with Controlled Denomination of Origin, obtained from Glera grapes, produced and bottled inside a wide area that includes 9 Provinces located between the Veneto and Friuli Venezia Giulia Regions, in the North-East of Italy. The Prosecco D.O.C. Frizzante is offered in both "Stelvin" and "Spago" typologies and represents the more informal version of Prosecco.



Denominazione Prosecco D.O.C.
Denomination Vino Frizzante
Semi-Sparkling Wine

Vitigno Glera (100%) coltivato nei vigneti situati in Veneto.
Grape Variety Glera (100%) coming from vineyards located in the Veneto Region.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note Sensoriali Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino scarico impreziosito dalla trama del perlage.
Pale straw yellow colour, enhanced by the perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Ricco di profumi varietali che ricordano la frutta matura e tropicale.
Rich in varietal hints that remind of ripe and tropical fruit.
- **Sapore / Taste:**
Corpo asciutto con piacevoli note fresche e vivaci nel finale.
Dry body with pleasantly fresh and lively notes at the end.

Dati Analitici Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% / Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,0 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 12,5 - 15 g/l
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
Serving Suggestion Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati È la versione più informale del Prosecco, adatta ad ogni occasione di consumo quotidiano.
Suggested Pairings

It is the more informal version of Prosecco, suitable for every occasion of daily consumption.

Formati 750 ml
Items

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Spumante Brut

Il Prosecco D.O.C. Treviso è un vino a Denominazione di Origine Controllata, ottenuto da uve Glera, prodotto ed imbottigliato all'interno di un'ampia area che include 9 Province situate tra le Regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, nel Nord-Est d'Italia. All'interno di questa vasta Denominazione, la D.O.C. Treviso rappresenta la migliore espressione qualitativa dell'intera area D.O.C. Il Prosecco D.O.C. Treviso Brut propone, in chiave moderna, lo stile, l'eleganza e la storia della produzione Carpenè Malvolti, per un consumatore più giovane e per le occasioni più conviviali.

The Prosecco D.O.C. Treviso is a wine with Controlled Denomination of Origin, obtained from Glera grapes, produced and bottled inside a wide area that includes 9 Provinces located between the Veneto and Friuli Venezia Giulia Regions, in the North-East of Italy. Within this extensive Denomination, the D.O.C. Treviso represents the best quality expression of the entire D.O.C. area. The Prosecco D.O.C. Treviso Brut represents, in a modern way, the style, the elegance and the history of the Carpenè Malvolti production, for a younger consumer and for more informal occasions.



Denominazione Prosecco D.O.C. Treviso
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Glera (100%) coltivato nei vigneti situati in provincia di Treviso, in Veneto.
Grape Variety

Glera (100%) coming from vineyards located in the Province of Treviso, in the Veneto Region.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note Sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino lucente con delicate sfumature verdi, perlage fine ed elegante.
Bright straw yellow colour with delicate greenish nuances, fine and elegant perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Intenso, ricco di profumi fruttati e floreali di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.
Intense, rich in fruity and floral fragrances of yellow fruits and white flowers.
- **Sapore / Taste:**
Fresco, delicato, equilibrato, con una leggerissima nota di mandorla dolce nel finale.
Fresh, delicate, balanced, with a slight hint of sweet almond at the end.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,0 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 8 - 9 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
Serving Suggestion

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
Suggested Pairings

Ideale come aperitivo o a tutto pasto, con piatti leggeri della cucina mediterranea.
Ideal as an aperitif or for the whole meal, with light Mediterranean dishes.

Formati 750 ml
Items

1868 CARTIZZE

Superiore di Cartizze D.O.C.G. - Dry

Il Superiore di Cartizze D.O.C.G. è un Vino Spumante ottenuto da uve Glera coltivate esclusivamente nei vigneti situati nell'area del Cartizze, una preziosa collina racchiusa in soli 107 ettari di vigneto, particolarmente vocata alla viticoltura, all'interno della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene che rappresenta la massima espressione enologica dell'area del Prosecco.

The Superiore di Cartizze D.O.C.G. is a Sparkling Wine obtained from Glera grapes coming exclusively from vineyards located in the Cartizze area; a precious hill particularly suited to viticulture, enclosed by only 107 hectares of vineyards inside the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., an area which represents the highest oenological expression of Prosecco.



Denominazione
 Denomination
 Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.
 Vino Spumante di Qualità Aromatico
 Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno
 Grape Variety
 Glera (100%) coltivato esclusivamente nei vigneti situati nella zona del Cartizze D.O.C.G., compresa tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel Comune di Valdobbiadene ad una altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Glera (100%) coming exclusively from vineyards located in the Cartizze D.O.C.G. area, between San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the Municipality of Valdobbiadene at an altitude of 300 metres a.s.l.

Spumantizzazione
 Sparkling Process
 Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali
 Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
 Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.
 Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
 Complesso, ricco di note minerali, floreali e fruttate di acacia, gelsomino, rosa, mela golden e pompelmo rosa.
 Complex, rich in mineral, floral and fruity notes of acacia, jasmine, rose, golden apple and pink grapefruit.
- **Sapore / Taste:**
 Fresco, armonico, cremoso, suadente, rotondo, con un'intensa persistenza aromatica.
 Fresh, pleasant, creamy, smooth, round, with an intense aromatic persistence.

Dati Analitici
 Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 19 - 20 g/l - Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
 Serving Suggestion

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
 Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
 Suggested Pairings

Ideale per grandi occasioni, ottimo con dessert e piccola pasticceria secca.
 Ideal for important occasions, excellent with desserts and little dry pastries.

Formati
 Items
 750 ml

1868 PROSECCO - BRUT

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il Prosecco Superiore Carpenè Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del suo Fondatore Antonio Carpenè, a cui va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione.

The Carpenè Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of its Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione
 Denomination
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
 Vino Spumante di Qualità Aromatico
 Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno
 Grape Variety
 Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 200/300 metri s.l.m.
 Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 200/300 metres a.s.l.

Spumantizzazione
 Sparkling Process
 Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali
 Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
 Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage vivace e brioso.
 Straw yellow colour with greenish nuances and a lively vibrant perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
 Floreale e fruttato con eleganti profumi di mela, agrumi e sfumature vegetali.
 Floral and fruity with elegant fragrances of apple, citrus and vegetable aromas.
- **Sapore / Taste:**
 Corpo snello, equilibrato, piacevolmente sapido, fresco ed elegante.
 Fine body, well balanced, pleasantly sapid, fresh and elegant.

Dati Analitici
 Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,0 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 9 - 10 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
 Serving Suggestion
 Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
 Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
 Suggested Pairings
 Ottimo come aperitivo o a tutto pasto con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.
 Perfect as an aperitif or for the whole meal with appetizers, first courses, fish and white meat.

Formati
 Items
 187 ml - 200 ml - Tripack (3x200ml) - 750 ml - 1.500 ml

1868 PROSECCO - DRY



Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il Prosecco Superiore Carpenè Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del suo Fondatore Antonio Carpenè, a cui va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione.

The Carpenè Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of its Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione / Denomination: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. / Vino Spumante di Qualità Aromatico / Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety: Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 150/250 metri s.l.m. / Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 150/250 metres a.s.l.

Spumantizzazione / Sparkling Process: Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali / Sensorial Notes:

- **Aspetto** / Colour: Colore giallo paglierino brillante, dal perlage fine e raffinato. / Bright straw yellow colour with a fine and elegant perlage.
- **Bouquet** / Bouquet: Finemente fruttato, con note di mela e di pera delicatamente amabili. / Finely fruity, with delicate and agreeable apple and pear notes.
- **Sapore** / Taste: Armonico con la sua fresca sapidità, equilibrato, carnoso e persistente. / Harmonious with its fresh sapidity, well balanced, round and persistent.

Dati Analitici / Analytical Data:

- **Gradazione Alcolica** / Alcohol Content: Alc. 11% Vol.
- **Acidità** / Acidity: 5,0 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino** / Residual Sugar: 22 - 23 g/l - Dry
- **Allergeni** / Allergens: Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio / Serving Suggestion: Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C. / Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings: Ottimo con dessert o con la piccola pasticceria secca. / Excellent with desserts or with little dry pastries.

Formati / Items: 750 ml

1868 PROSECCO - EXTRA DRY

Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il Prosecco Superiore Carpenè Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del suo Fondatore Antonio Carpenè, a cui va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione.

The Carpenè Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of its Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione / Denomination: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. / Vino Spumante di Qualità Aromatico / Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety: Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 150/250 metri s.l.m. / Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 150/250 metres a.s.l.

Spumantizzazione / Sparkling Process: Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali / Sensorial Notes:

- **Aspetto** / Colour: Colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente. / Pale straw yellow colour with a creamy and persistent perlage.
- **Bouquet** / Bouquet: Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta. / Rich in fruity, floral and vegetable fragrances that remind of the freshly picked grapes.
- **Sapore** / Taste: Pieno e persistente con una fresca punta di acidità. / Round and persistent with a fresh hint of acidity.

Dati Analitici / Analytical Data:

- **Gradazione Alcolica** / Alcohol Content: Alc. 11% Vol.
- **Acidità** / Acidity: 5,5 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino** / Residual Sugar: 15 - 16 g/l - Extra Dry
- **Allergeni** / Allergens: Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio / Serving Suggestion: Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C. / Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings: Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina mediterranea. / Excellent as an aperitif, perfect with light Mediterranean dishes.

Formati / Items: 187 ml - 200 ml - Tripack (3x200ml) - 375 ml - 750 ml - 1.500 ml - 3.000 ml - 6.000 ml - 9.000 ml - 12.000 ml

1924 PROSECCO

Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut

Il "1924 Prosecco" è una speciale cuvée dedicata al Fondatore Antonio Carpenè, a cui si ascrive lo studio e la sperimentazione del metodo di spumantizzazione del Prosecco. Riproduzione vintage della prima etichetta di Prosecco commercializzata dalla Cantina già nel 1924, questo Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut è ottenuto da uve Glera (90%) ed altri vitigni storici del Territorio (10%).

The "1924 Prosecco" is a special cuvée dedicated to the Founder Antonio Carpenè, to whom is ascribed the study and experimentation of the Prosecco sparkling wine process. A vintage reproduction of the first Prosecco label commercialized by the Winery in 1924, this Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut is obtained from Glera grapes (90%) and other historical vines of the Territory (10%).



Denominazione
 Denomination
 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
 Vino Spumante di Qualità Aromatico
 Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno
 Grape Variety
 Glera a bacca bianca (90%) e altri vitigni storici del Territorio (10%) provenienti dall'area collinare del Conegliano Valdobbiadene.
 Glera white grape (90%) and other historical vines of the Territory (10%) cultivated on the hills of the Conegliano Valdobbiadene area.

Spumantizzazione
 Sparkling Process
 Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali
 Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
 Colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente.
 Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
 Intensi aromi di frutta poco matura, fiori bianchi e freschi sentori vegetali.
 Intense aromas of unripe fruit, white flowers and fresh vegetal scents.
- **Sapore / Taste:**
 Al palato esprime il suo carattere deciso, con note fresche e leggermente amare di mandorla.
 On the palate, it expresses its decisive character with fresh and slightly bitter notes of almond.

Dati Analitici
 Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,1 - 6,1 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 8 - 9 Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
 Serving Suggestion
 Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
 Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
 Suggested Pairings
 Ideale per le occasioni speciali. Ottimo accompagnamento anche per piatti a base di pesce o carni bianche.
 Ideal for important occasions. Excellent with refined dishes based on fish or white meats.

Formati
 Items
 750 ml - 1.500 ml

PVXINVM

Prosecco Superiore D.O.C.G. - Extra Dry

PVXINVM, ispirato al nome dell'antico vino, rappresenta l'eccellenza qualitativa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. prodotto dalla Carpenè Malvolti. La rarità della selezione viticola, la meticolosa attenzione in tutte le fasi produttive e la preziosità del packaging rendono PVXINVM un Vino Spumante esclusivo, disponibile in sole 5.000 bottiglie, tutte numerate ed impreziosite dall'etichetta in argento che conferisce solennità ed eleganza al prodotto, enfatizzandone la storicità.

PVXINVM, inspired by the name of the ancient wine, represents the best expression of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. produced by Carpenè Malvolti. The rarity of the vine's selection, the meticulous care in each production stage and the preciousness of the packaging, make PVXINVM an exclusive Sparkling Wine, available in just 5.000 bottles, all numbered and embellished with a silver label which gives solennità and elegance to the product, emphasizing its historical importance.



Denominazione
Denomination
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno
Grape Variety
Glera (100%) proveniente da viti antiche, di 40 - 50 anni e situate nell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, capaci di generare quantità molto limitate di uve dalla qualità eccelsa.
Glera (100%) coming from ancient vines, aged between 40 - 50 years and located in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area; these wines are able to generate a very small quantity of grapes of excellent quality.

Spumantizzazione
Sparkling Process
Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Giallo paglierino brillante, con tenui riflessi dorati e perlage molto fine e persistente.
Bright straw yellow, with pale golden nuances and a very fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Suadente, intenso, complesso e ricco di sentori varietali.
Persuasive, intense, complex and rich in varietal hints.
- **Sapore / Taste:**
La notevole carica estrattiva dell'uva, unita alla sua fresca acidità, conferiscono a questo Vino Spumante una struttura equilibrata ed una personalità unica. Ottima la persistenza, grande la piacevolezza.
The significant extraction charge of the grape, combined with its fresh acidity, gives to this Sparkling Wine a balanced structure and an unique personality. Good persistence, great pleasure.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,0 - 6,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 15 - 16 g/l - Extra Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
Serving Suggestion
Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
Suggested Pairings
Ideale per le occasioni speciali. Ottimo accompagnamento anche per piatti a base di pesce.
Ideal for special occasions. Perfect pairing with fish courses.

Formati
Items
750 ml

ROSÈ

Spumante Brut

Dall'esperienza enologica della Carpenè Malvolti nasce il Rosé Brut, Vino Spumante prodotto secondo il Metodo Charmat, sistema di spumantizzazione del vino in autoclave, più adatto a valorizzare gli aromi fruttati e floreali dell'uva Raboso, vitigno autoctono del Trevigiano.

From the oenological experience of Carpenè Malvolti arises the Rosé Brut, a Sparkling Wine produced through the Charmat Method, the most suitable system to enhance the floral and fruity aromas of the Raboso grape, a native variety of the Treviso area.



Denominazione
Denomination

Vino Spumante
Sparkling Wine

Vitigno
Grape Variety

Principalmente uve a bacca rossa e Raboso, varietà autoctona dell'Area Trevigiana.

Mainly red grapes varieties and Raboso, autochthonous grape variety of the Treviso Area.

Spumantizzazione
Sparkling Process

Charmat Method

Note Sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore rosa purpureo con delicate sfumature cremisi e perlage molto fine.
Purple pink colour with delicate crimson nuances and a very fine perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Fresco e fruttato con penetranti note di frutti di bosco e marasca.
Fresh and floral with penetrating fragrances of wild berries and marasca cherry.
- **Sapore / Taste:**
Pieno ed equilibrato, con retrogusto fruttato, fresco e persistente.
Full and balanced, with a fruity fresh and persistent aftertaste.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 12% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 8 - 9 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
Serving Suggestion

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
Suggested Pairings

Ideale con piatti a base di pesce, in particolare crostacei, ma anche con carni bianche o formaggi dal gusto delicato.
Ideal with seafood, in particular with shellfish, but also with white meat and delicate cheeses.

Formati
Items

187 ml - 200 ml - 750 ml - 1.500 ml

TARVISIUM

Metodo Classico Brut

Il nome "Tarvisium" evoca le origini del primo Vino Spumante prodotto da Antonio Carpenè, capostipite di una dinastia della Spumantistica Italiana, commercializzato in origine con il nome di "Champagne Italiano" e contraddistinto dallo stemma del "Tarvisium" impresso in etichetta, simbolo identificativo del Territorio di provenienza.

The name "Tarvisium" recalls the origins of the first Sparkling Wine produced by Antonio Carpenè, Founder of a dynasty of Italian Sparkling Wine Producers, originally commercialized with the name of "Champagne Italiano" and characterized by the emblem of "Tarvisium" on the label as an identifying symbol of the Territory of origin.



Denominazione
Denomination

Vino Spumante Metodo Classico
Classic Method Sparkling Wine

Vitigno
Grape Variety

Principalmente uve Chardonnay provenienti dalla zona del Trentino.
Mainly Chardonnay grapes coming from the Trentino area.

Spumantizzazione
Sparkling Process

Metodo Classico con affinamento sui lieviti per minimo di 30 mesi.
Classic Method with aging on the yeasts for at least 30 months.

Note Sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino con intense sfumature dorate. Perlage continuo e raffinato.
Pale straw yellow colour with intense gold nuances. Fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Complesso, ricco di aromi fruttati e floreali, con note di mela, frutta esotica, gelsomino, sentori di vaniglia, nocciole tostate e pane appena sfornato.
Complex, rich in fruity and floral aromas, with notes of apple, exotic fruit, jasmine, fragrances of vanilla, toasted hazelnuts and freshly baked bread.
- **Sapore / Taste:**
Fresco, pieno, rotondo, bilanciato da un sapiente equilibrio tra morbidezza e misurata acidità.
Fresh, full and round, well balanced in smoothness and measured acidity.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 12,5% / Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,5 - 7,0 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 7,5 - 9,5 g/l - Brut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio
Serving Suggestion

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8° C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti Consigliati
Suggested Pairings

Ottimo con primi piatti, pesce al forno, alla griglia, fritto o carni bianche, salumi, formaggi freschi e mediamente stagionati.
Perfect with main courses, baked - grilled or fried fish, white meats, cold cuts or fresh and medium-aged cheeses.

Formati
Items

750 ml

1868 BRANDY 15ys

Riserva di Famiglia

Tra le prime Distillerie produttrici di Grappa e Brandy, Carpenè Malvolti è sinonimo di distillazione di alta qualità, esclusivamente Italiana. Il Brandy "Riserva di Famiglia" nasce da un'accurata selezione di vini prima distillati e successivamente invecchiati in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine per un periodo minimo di 15 anni.

Among the first Distilleries of Grappa and Brandy, Carpenè Malvolti is synonymous of high quality distillation, exclusively Italian. The Brandy "Riserva di Famiglia" is the result of a careful selection of wines first distilled and then aged in small Slavonian and Limousine oak casks for a minimum period of 15 years.

Denominazione Distillato di Vino
 Denomination Distilled Wine

Invecchiamento Minimo 15 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine.
 Aging Period At least 15 years in small Slavonian and Limousine oak casks.

Note Sensoriali • **Aspetto / Colour**
 Sensorial Notes Colore ambrato brillante.
 Bright amber colour.

• **Bouquet / Bouquet:**
 Fresco, floreale, al naso si percepiscono delicate note di vaniglia ed un gradevole accenno di cacao.
 Fresh, floral, perceived on the nose with delicate vanilla notes and a pleasant hint of cocoa.

• **Sapore / Taste:**
 Raffinato, caldo e molto persistente.
 Fine, warm and very persistent.

Gradazione Alcolica Alc. 40% Vol.
 Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in calici ballon ad una temperatura consigliata di 17 - 20° C.
 Serving Suggestion Serve in ballon glasses at a recommended temperature of 17 - 20° C.

Abbinamenti Consigliati Distillato da meditazione, da degustare liscio a fine pasto o in
 Suggested Pairings accompagnamento a pasticceria secca, cioccolato fondente, ma anche a frutta secca, noci, nocciole e mandorle.

Distillate for meditation moments, to be tasted smoothly after meals or with biscuits, dark chocolate, but also with dried fruits, nuts, hazelnuts and almonds.

Formati 700 ml in astuccio / with stick
 Items



1868 BRANDY 21ys

Riserva del Centenario

Tra le prime Distillerie produttrici di Grappa e Brandy, Carpenè Malvolti è sinonimo di distillazione di alta qualità, esclusivamente Italiana. Il Brandy "Riserva del Centenario" è ottenuto da una particolare selezione di vini che vengono prima distillati e successivamente invecchiati in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine, per un periodo minimo di 21 anni, secondo un metodo perfezionato dalla Famiglia Carpenè.

Among the first Distilleries of Grappa and Brandy, Carpenè Malvolti is synonymous of high quality distillation, exclusively Italian. The Brandy "Riserva del Centenario" is obtained from a special selection of wines that are first distilled and then aged in small Slavonian and Limousine oak casks, for a minimum period of 21 years, using a method which has been perfected by the Carpenè Family.



Denominazione Distillato di Vino
 Denomination Distilled Wine

Invecchiamento Minimo 21 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine.
 Aging Period At least 21 years in small Slavonian and Limousine oak casks.

Note Sensoriali • **Aspetto / Colour**
 Sensorial Notes Colore delicatamente ambrato con riflessi dorati.
 Delicate amber colour with golden nuances.

• **Bouquet / Bouquet:**
 Elegante, complesso e raffinato, caratterizzato da profumi eterici floreali e fruttati che evolvono in delicate fragranze di vaniglia e cacao.
 Elegant, complex and refined, characterized by ethereal floral and fruity fragrances that evolve into delicate vanilla and cocoa aromas.

• **Sapore / Taste:**
 Ampio, rotondo ed elegante, con un retrogusto prolungato e vellutato.
 Wide, round and elegant, with a persistent and velvet aftertaste.

Gradazione Alcolica Alc. 40% Vol.
 Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in calici ballon ad una temperatura consigliata di 17 - 20° C.
 Serving Suggestion Serve in ballon glasses at a recommended temperature of 17 - 20° C.

Abbinamenti Consigliati Distillato da meditazione. Da degustare liscio a fine pasto oppure in
 Suggested Pairings accompagnamento a cioccolato fondente o con la pasticceria secca.
 Distillate for meditation moments. To be tasted smoothly after meals or with dark chocolate or biscuits.

Formati 500 ml
 Items

1868 BRANDY 9ys

150° Anniversario

Tra le prime Distillerie produttrici di Grappa e Brandy, Carpenè Malvolti è sinonimo di distillazione di alta qualità esclusivamente Italiana. Riproduzione vintage dei primi esemplari di Brandy prodotti dalla Carpenè Malvolti - che ai tempi si poteva chiamare ancora "Cognac" - il 1868 Brandy 9ys nasce da un'accurata selezione di vini prima distillati e successivamente invecchiati in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine per un periodo minimo di 9 anni.

Among the first Distilleries of Grappa and Brandy, Carpenè Malvolti is synonymous of high quality distillation, exclusively Italian. A vintage reproduction of the first Brandy produced by Carpenè Malvolti - which at the time could be called "Cognac" - the 1868 Brandy 9ys is the result of a careful selection of wines first distilled and then aged in small Slavonian and Limousine oak casks for a minimum period of 9 years.



Denominazione Distillato di Vino
 Denomination Distilled Wine

Invecchiamento Minimo 9 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine.
 Aging Period At least 9 years in small Slavonian and Limousine oak casks.

Note Sensoriali • **Aspetto / Colour**
 Sensorial Notes Giallo ambrato intenso.
 Intense amber yellow.

• **Bouquet / Bouquet:**
 Intenso, complesso, elegante con note di frutta secca, uva appassita e cioccolato fondente.
 Intense, complex and elegant with notes of dried fruit, dried grapes and dark chocolate.

• **Sapore / Taste:**
 Retrogusto persistente, leggermente tannico in bocca con un finale
 Persistent, slightly tannic aftertaste in the mouth with a pleasant spicy finish.

Gradazione Alcolica Alc. 40% Vol.
 Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in calici ballon ad una temperatura consigliata di 17 - 20° C.
 Serving Suggestion Serve in ballon glasses at a recommended temperature of 17 - 20° C.

Abbinamenti Consigliati Distillato da meditazione, ottimo da degustare a fine pasto, liscio o in
 Suggested Pairings accompagnamento al cioccolato fondente.
 Distillate for meditation moments, excellent to be tasted after a meal or with dark chocolate.

Formati 700 ml - 750 ml
 Items

1868 GRAPPA DA PROSECCO

Fine Vecchia

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa da Prosecco Carpenè Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre. Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi del Territorio e della cultura profonda della Cantina che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of raw materials, ensures to the Carpenè Malvolti Grappa da Prosecco the purity and elegance that has always characterized it. From the selection of Glera grape's pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of the Territory and the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which today is one of the most famous Sparkling Wines in the world.

Denominazione Denomination	Grappa da Prosecco Distillato di Vinaccia / Distilled Pomace
Invecchiamento Aging Period	Minimo 24 mesi in Barrique di rovere francese a lieve e media tostatura. At least 24 months in french oak barriques with light and medium toasting.
Note Sensoriali Sensorial Notes	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetto / Colour Limpido, cristallino con delicate sfumature paglierine. Crystal clear, with delicate pale yellow nuances. • Bouquet / Bouquet: Particolarmente fine nelle note organolettiche complesse che ricordano profumi floreali, di frutti canditi, cacao, pan di spagna e mandorla. Particularly elegant in its complex aromatic notes that remind floral, candied fruits, chocolate, sponge cake and almond fragrances. • Sapore / Taste: Le caratteristiche di questo nobile distillato invecchiato, si fondono al palato con un cocktail di frutti appassiti. The characteristics of this nobly aged distillate, on the palate, blend with a dried fruit cocktail.
Gradazione Alcolica Alcohol Content	Alc. 38% Vol.
Modalità di Servizio Serving Suggestion	Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente. Serve in a tulip glass at room temperature.
Abbinamenti Consigliati Suggested Pairings	Da degustare liscia a fine pasto, in accompagnamento al cioccolato fondente o alla piccola pasticceria secca. To be tasted smooth after meal or with dark chocolate or biscuits.
Formati Items	750 ml - 1.000 ml



1868 GRAPPA DA PROSECCO



Finissima

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa da Prosecco Carpenè Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre. Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi del Territorio e della cultura profonda dell'Azienda che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of raw materials, ensures to the Carpenè Malvolti Grappa da Prosecco the purity and elegance that has always characterized it. From the selection of Glera grape's pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of the Territory and the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which today is one of the most famous Sparkling Wines in the world.

Denominazione Grappa da Prosecco
Denomination Distillato di Vinaccia / Distilled Pomace

Invecchiamento Minimo 6 mesi in serbatoi di acciaio inox.
Aging Period At least 6 months in stainless steel tanks.

Note Sensoriali Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**
Limpido e trasparente.
Crystal clear.
- **Bouquet / Bouquet:**
Fresco, floreale, pulito, intenso e ricco di sensazioni aromatiche tipiche dell'uva Glera.
Fresh, floral, clean, intense and rich in aromatic sensations typical of the Glera grape.
- **Sapore / Taste:**
Secco, armonioso e delicato.
Dry, harmonious and delicate.

Gradazione Alcolica Alc. 38% Vol.
Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente.
Serving Suggestion Serve in a tulip glass at room temperature.

Abbinamenti Consigliati Da degustare liscia a fine pasto o con l'aggiunta di un po' di ghiaccio.
Suggested Pairings To be tasted smooth after meal or on the rocks.

Formati 750 ml - 1.000 ml
Items

