



## Territorio



**Nuestra empresa está localizada en la ciudad de Fontanella Italia, en los alrededores del río Piave y pleno corazón de la Marca Trevisana; basto territorio que abarca las zonas de Treviso y Venezia que inspiraron los nombres de nuestros vinos.** El río Piave está en el centro de esta parte de Europa llamada "Venezas", un ambiente lleno de historia, mitos y valores simbólicos. Las Dolomites hacen de marco generando protección de los vientos y climas fríos, típicos del norte de Europa. En las cercanías se localizan varias ciudades de arte y cultura, ciudades como: Oderzo, Portobuffolé, Treviso, Vittorio Veneto y Conegliano con su histórica Escuela Enológica.

## Viñas



**Nuestra bodega se encuentra rodeada de viñas y para nosotros es fundamental formar parte de un ambiente natural y protegido. Cultivamos las viñas respetando la biodiversidad y ejecutando las normativas europeas previstas para la viticultura.**

El río Piave es el artífice de nuestro territorio que con sus continuos aluviones dispersa las rocas y los diversos sedimentos de las Dolomites creando así ambientes muy originales.

*Viñas Fontanelle:* con presencia de arcilla y Caranto, rico en calcio y magnesio que combinados al entorno natural y clima local generan mayor carácter, sabor y longevidad a los vinos.

*Viñas Valgranda:* mezcla de tierra arenosa y grava, de superficie ondulante que generan intensos aromas.

*Viñedos Baite:* terrenos arenosos y arcillosos que donan estructura y aroma.

Los diferentes viñedos que empleamos sumado a nuestra experiencia en el sector generan la creación de vinos excelentes, sobre todo, de características diferentes que van desde los vinos tintos estructurados a los vinos blancos afrutados y delicados.





## Empresa



**Introvigne es un apellido Veneto: de antigua origen tardo-latina que significava DENRTRO LAS VIÑAS. Pertenece a un grupo de familias originarias de las faldas montañosas Trevisanas las cuales habitaban en burgos rodeados de viñas que ellos mismos cultivaban.** Nuestra familia desde siempre hace viticultura con pasión, conservando los antiguos conocimientos y enriquecindonos con los nuevos estudios y tecnologías. Recerve anticipadamente la visita guiada dividida en tres fases: en las viñas, en la bodega de transformación, concluyendo con la degustación de nuestros vinos.

## Ficha Técnica



### *Prosecco Extra dry*

D.O.C. Treviso

**Viñedo:** 100% uva Glera

**Fase Visiva:** color amarillo pajizo pálido, de espuma cremosa y fino perlage.

**Fase Olfativa:** resulta intenso con notas de manzana, ciruela y musgo.

**Fase Gustativa:** de gusto suave y animada frescura.

**Grado alcohólico:** 11,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridajes:** entradas, platos condimentados con hierbas aromáticas, almejas, pescados, quesos suaves para concluir con dulces y postres.

**Temperatura de servicio:** 9/10° destapar la botella sólo al momento de consumirlo.



### *Prosecco Frizante*

Frizante D.O.C. Treviso

**Viñedo:** 100% uva Glera

**Fase Visiva:** color amarillo pajizo muy pálido, de fino perlage.

**Fase Olfativa:** resulta intenso con característico perfume delicado de frutas.

**Fase Gustativa:** suave y fresco, postgusto delicado y lievemente amargo.

**Grado alcohólico:** 11,50% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridajes:** entradas, platos delicados a base de pescados, carnes blancas. Buen compañero de postres y dulces.

**Temperatura de servicio:** 9/10° destapar la botella sólo al momento del consumo.



### *Raboso Frizante*

Frizante I.G.T. Marca Trevisana

**Viñedo:** 100% uva Raboso Piave

**Fase Visiva:** color rojo ruby con reflejos del cyclamen

**Fase Olfativa:** resulta intenso de característico perfume afrutado y floreal como las cerezas, violetas y flores salvajes.

**Fase Gustativa:** seco, sabroso y elegante de ligera acidez.

**Grado alcohólico:** 10,50% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** salchichas y embutidos en general también con comidas grasas como el cotechino.

**Temperatura de servicio:** 10/12° para exaltar la estructura ácida.



### *Chardonnay Frizante*

Frizante I.G.T. Marca Trevisana

**Viñedo:** 100% uva Chardonnay

**Fase Visiva:** amarillo pajizo tenue.

**Fase Olfativa:** resulta intenso, recuerda la manzana Golden y migajas de pan.

**Fase Gustativa:** intenso, armonioso con notas de miel, flor de acacia y liquirizia.

**Grado alcohólico:** 11,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** entradas, platos a base de carnes y pescados.

**Temperatura de servicio:** 10/12° destapar la botella sólo al momento del consumo.



### *Goccia D'oro Frizante dulce*

I.G.T. Marca Trevisana frizante

**Viñedo:** 100% Moscatel amarillo

**Fase Visiva:** color amarillo pajizo pálido con ribetes verdosos.

**Fase Olfativa:** resulta intenso con aromas de uva Moscatel.

**Fase Gustativa:** suave y fresco con delicado postgusto amargo.

**Grado alcohólico:** 9,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** panetones, mousse delicados, tortas, dulces y postres en general.

**Temperatura de servicio:** 6/7° destapar la botella sólo al momento del consumo.



## *Pinot Gris*

I.G.T. Marca Trevisana

**Viñedo:** 100% Pinot Gris

**Fase Visiva:** color amarillo paja tenue.

**Fase Olfativa:** aromas de flores de campo y peras.

**Fase Gustativa:** sabor aterciopelado, suave y armonioso.

**Grado alcohólico:** 11,50% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** entradas, sopas, caldos, arroz, pescados, huevos, ensaladas y conejo.

**Temperatura de servicio:** 10/12°.



## *El Rustego*

Rojo I.G.T. marca Trevisana

**Viñedo:** uvas mixtas de bayas rojas.

**Fase Visiva:** color rojo ruby intenso con reflejos de cyclamen

**Fase Olfativa:** intenso aroma característico del mosto, recuerda a las ciruelas y mermelada de cerezas.

**Fase Gustativa:** afrutado, áspero y picante al mismo tiempo.

**Grado alcohólico:** 11,00% Vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** óptimo con estofados, carnes rojas sancochadas, salchichas y chuletas condimentadas con especias y tomates. Pizzas con salchichas y chicorias.

**Temperatura de servicio:** 15°.



## *Merlot*

D.O.C. Piave

**Viñedo:** 100% uva Merlot

**Fase Visiva:** Rojo ruby, tendencia al granate con el envejecimiento.

**Fase Olfativa:** intenso y persistente aroma de vinaza.

**Fase Gustativa:** sabor y cuerpo intenso, ligeramente tánico y armónico.

**Grado alcohólico:** 12,50% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** anguila marinada con hierbas aromáticas, platos a base de pescados, bacalao, carnes blancas, rojas y quesos.

**Temperatura de servicio:** 17/19°.



## *Raboso*



I.G.T. Marca Trevisana afinado en barril.

**Viñedo:** 100% uva Raboso Piave

**Fase Visiva:** rojo ruby intenso tendente al púrpura con el envejecimiento.

**Fase Olfativa:** perfume intenso de vinaza con notas de rezina y flores de violetas.

**Fase Gustativa:** seco, sabroso, ligeramente tánico y su característica principal es la ácida fresqueza.

**Grado alcohólico:** 13,00 % vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** en la cocina local con pastas, recetas de frejoles con piel de cerdo, pato relleno, carnes a la brasa y cordero.

**Temperatura de servicio:** 18/20°.

## *Refosco*



I.G.T. Del Veneto

**Viñedo:** 100% uva Refosco

**Fase Visiva:** color rojo ruby intenso.

**Fase Olfativa:** afrutado, aroma herbáceo con notas de frambuesa y moras salvajes.

**Fase Gustativa:** suave y seco, con tendencia al amargo y herbáceo.

**Grado alcohólico:** 12,50 % vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** carnes grasas, estofados, aves de corral, quesos frescos y de media estación.

**Temperatura de servicio:** 18/ 20°.

## *Cabernet Carmenera*



D.O.C. Piave

**Viñedo:** 100% uvas Carmenera

**Fase Visiva:** color rojo ruby intenso.

**Fase Olfativa:** aroma franco e intenso típico del mosto recién filtrado, ligeramente herbáceo.

**Fase Gustativa:** sabor y gusto intenso, libremente herbáceo con notas de pimentón.

**Grado alcohólico:** 12,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** pastas y tallarines con salsa de tomate, parrilladas de carne y carnes de caza.

**Temperatura de servicio:** 18/20°.



## *Tai*

I.G.T. – Marca Trevisana

**Viñedo:** 100% uva Tocai friulano

**Fase Visiva:** color amarillo pajizo con tendencia al verde.

**Fase Olfativa:** de aroma delicado, agradable con notas de flores del campo, miel, manzana verde y almendras.

**Fase Gustativa:** seco y cálido, suave, armonioso y agradablemente picante, decididamente sabroso.

**Grado alcohólico:** 12,00% Vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** entradas, sopas y caldos delicados, arroz y platos a base pescados fritos y salsas.

**Temperatura de servicio:** 10/12 °.



## *Cabernet Sauvignon*

D.O.C. - Venezia Afinado en barril

**Viñedo:** 100% uva Cabernet Sauvignon

**Fase Visiva:** color rojo ruby intenso con tendencia al granate.

**Fase Olfativa:** aromas intensos de especias, con notas de vainilla y frutas rojas maduras.

**Fase Gustativa:** sabor seco, de cuerpo redondo y armónico.

**Grado alcohólico:** 13,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** azados y estofados de carnes rojas y blancas, aves de corral, carnes de caza, quesos y cordero.

**Temperatura de servicio:** 18/20°.



## *Fata Peralba*

I.G.T. - Marca Trevisana Extra Dry

**Viñedo:** uvas Raboso Piave

**Fase Visiva:** color rosado tenue de espumas suaves y finos perlage.

**Fase Olfativa:** aromas afrutados (pomelo, melocotón, granada, frambuesa, grosella), albaricoque y cáscaras de naranjas.

**Fase Gustativa:** seco y sabroso, de fresco sabor y acidez típica.

**Grado alcohólico:** 12,00% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** servir con entradas a base de carnes o pescados. Primeros platos con almejas, mariscos y embutidos.

**Temperatura de servicio:** 9/13° destapar la botella sólo al momento del consumo.



## *Pra' dea Jera*

I.G.T. - Marca Trevisana Frizante

**Viñedo:** 85% uva Glera, 15% uva Chardonnay.

**Fase Visiva:** amarillo pajizo tenue de finos perlajes.

**Fase Olfativa:** aromas intensos de característico perfume afrutado y delicado con matices que recuerdan las migas de pan.

**Fase Gustativa:** sabor suave y fresco con delicado pos gusto amargo.

**Grado alcohólico:** 10,80% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** entradas, platos delicados a base de pescados y mariscos, dulces y postres.

**Temperatura de servicio:** 9/10° destapar la botella sólo al momento de consumirlo.



## *Cabernet Sauvignon*

D.O.C. Venezia

**Viñedo:** 100% Cabernet Sauvignon

**Fase Visiva:** color rojo ruby intenso.

**Fase Olfativa:** aroma intenso y afrutado.

**Fase Gustativa:** sabor seco, de cuerpo delicadamente tánico.

**Grado alcohólico:** 12,50% vol.

**Tipología de botella:** 0,75 l.

**Maridaje:** se acompaña a estofados y azados de carnes rojas y blancas, carnes de caza y quesos.

**Temperatura de servicio:** 18/20°