



SETTEANIME[®]

VINI | WINES

*il senso della Vita:®
il consenso dell'Amore*



SETTEANIME

Setteanime non è solo un nome: è un luogo che vede riuniti sette fratelli, un tempo dello stare insieme oltre le distanze e i voli aerei, un tavolo imbandito attorno a cui condividere racconti, buon cibo, e il vino che parla di noi.

Lunghi anni trascorsi tra l'Italia e gli Stati Uniti ci hanno insegnato ad amare ancora più intensamente la nostra terra, a prendercene cura, a scoprire di nuovo la forza delle radici, la complessità delle stagioni.

Tra le nostre vigne, nel nostro vino, ritroviamo il senso della Vita, il consenso dell'Amore – qualcosa da cui non si torna indietro, come accade con tutto ciò che muove i cuori verso un'unica direzione.

Setteanime is not only a name, it's a time and place where seven brothers and sisters come together across far distances. It's a beautiful dining table where we share stories, good food and a glass of wine that represents who we are.

We have been working between Italy and the United States for years, learning the beauty of diversity and the importance of cultivating it, as well as the power of Nature appearing in its vast landscapes. As time passes, we love our land more and more intensely as we take care of it, we rediscover the strength of our heritage.

Through our vineyards, in our wine, we truly find the sense of Life, the blessing of Love – something there is no coming back from, as always happens when hearts run in the same direction.





“Di là dal fiume e tra gli alberi”

Così il soldato Hemingway dava un titolo ai ricordi delle stagioni trascorse in queste terre, da soldato prima e da scrittore poi. E proprio lì, dove il nostro fiume, dopo il trepido corso tra le montagne, allarga il suo alveo e si fa lento scorrere, levigati ciottoli, pioppi argentati, è su quelle sponde che dimorano i nostri vigneti: luoghi immersi nella natura, scenario di grandi battaglie e nel contempo casa e immagine di pace. Luoghi dove molti sono tornati, dopo vite girovaghe, e che rivivono nelle pagine di grandi autori del Novecento, da Ernest Hemingway a Goffredo Parise.

Le nostre viti corrono su terreni golenali, unici nel loro genere: il terreno sassoso, a medio impasto di limo e sabbia, asciutto e molto drenante, produce a vini bianchi dall'eccellente profumo e grado di salinità. A poca distanza, dove ricompare la compattezza dell'argilla, crescono le qualità rosse: corpose e strutturate, ci raccontano di radici robuste e del grande lavoro dell'uomo per farle crescere al meglio.

Racchiusa tra la laguna di Venezia e la dolcezza dei colli di Treviso, questa terra racconta la storia di ognuno di noi e continua ad offrirci in dono i suoi aromi unici, che si svelano con tutta la loro intensità in ogni singolo grappolo della nostra uva.

Con il nostro vino vogliamo farvi assaporare uno scorcio dei nostri paesaggi, un assaggio dei profumi che ci appartengono: l'emozione di una terra che, una volta vissuta, non si dimentica.

“Across the River and into the Trees”. This is the title Ernest Hemingway gave to the memoirs of the time he spent in our lands, first as a soldier and then as a writer. Our vineyards lie on the same banks where the river flows placidly through smooth pebbles and silver poplars. Deep in nature, these places have been the site of great battles, while also providing a homeland and image of peace to many. Many have returned to these places after wandering lives. Here the pages of the great Twentieth-century writers, from Ernest Hemingway to Goffredo Parise, still resonate.

Our vineyards run through these alluvial lands, which are unique in their nature. The stony soil, composed of half loam and sand, is dry and highly draining, which is perfect for creating white wines of an excellent aroma and grade of salinity. The red vines grow a short distance away, where the soil becomes more compacted and clayey. Full-body and structured, these wines speak of strong ties, as well as the dedicated effort necessary to grow them.

Nestled between the lagoon of Venice and the sweet hills of Treviso, this land tells the story of each of us. The unique aroma of this land is like a gift whose intensity is revealed in every single bunch of grapes.

With our wine, we want you to taste a glimpse of this country – of its scent.

This is our land's emotion – a land that, once experienced, you will never forget.





Molte volte ci siamo detti che per vivere a fondo bisogna metterci l'Anima.

E' un dono di chi conosce la passione, l'etica, l'autenticità nel fare bene ciò che si ama.

Setteanime è tutto questo: una storia di appartenenza alla Terra, di amore verso i suoi frutti, di tradizioni centenarie e intatte.

Abbiamo imparato dalla Natura il rispetto del tempo, nel susseguirsi delle stagioni che scivolano sulle rive del Fiume Sacro. L'importanza di non avere fretta. La pazienza affettuosa di chi attende qualcosa che cresce.

Abbiamo imparato dal cammino accanto alle acque limpide e imprevedibili che i grandi risultati si misurano nell'attenzione al dettaglio, nell'amore per la diversità di ogni pianta, nelle cure speciali che ognuna richiede. Vite e Vita portano nel nome le stesse radici, forse per quel loro innato desiderio di resistere, la tenacia che le fa aggrappare ad ogni appiglio e farsi strada nel mondo.

Siamo sette anime felicemente oneste, aperte e generose come il nostro raccolto: dolce, intenso, robusto o delicato, sempre orgoglioso delle proprie origini.

Nella semplicità di questo racconto, attraverso i nostri sguardi, ritroverete le nostre radici – la voce chiara di una storia di vigne, di vino, di Vita.

We have said to ourselves many times that we have to put our soul in things to make the most of them. It is a gift of those who know the passion, ethics, and authenticity of doing well what they love.

This is what Setteanime is all about: our belonging to the earth, our love for its fruits, and our traditions, intact and centuries long.

From Nature, we learned how to cherish time in the changing pattern of the seasons that slip on the banks of the Piave River. We learned the importance of slowing down and the loving patience in waiting for something as it grows.

Walking along the unpredictable course of the Piave with its clear and sparkling waters, we have learned that great results follow from the attention to detail – from the love for the diversity of each plant and the special care they require. Vine and Life are words that share the same root in Italian – 'Vita' and 'Vite' – perhaps for their natural instinct to resist, their tenacity to hold on to a grip, and to make their way into life. We are Seven Souls, cheerfully sincere, open, and generous as our harvest is. Sweet, intense, robust, and delicate, we are always proud of our heritage.

In our story, through our eyes, you will find our roots – a vivid voice speaking of vineyards, wine, and life.





Produzione

Un viaggio lungo intere stagioni: nelle nostre bottiglie troverete questo, e molto di più.

In Sette Anime è racchiusa la sapienza di anni di lavoro, la combinazione perfettamente dosata tra metodi innovativi e gli insegnamenti della tradizione. Dalle potature realizzate esclusivamente a mano per garantire la selezione dei tralci migliori, alla vendemmia compiuta nei giusti tempi, in cui un solo giorno può fare la differenza nella ricerca del risultato perfetto: soltanto da un buon grappolo, colto nel momento migliore e al giusto grado di maturazione, possiamo ottenere un vino ineccepibile.

Dal momento della raccolta, durante la trasformazione, fino all'imbottigliamento: seguiamo personalmente tutte le fasi di lavorazione del nostro vino, ogni giorno e in ogni momento, per garantirvi da sempre un prodotto di qualità eccellente.

Per questo, ad ogni assaggio corrisponde un'Anima, fatta di tempo, dedizione, passione: un modo sempre nuovo di raccontare la nostra storia

Production

A lifelong journey: that's what you will find in our bottles – and much more.

SETTEANIME possesses the wisdom that is cultivated from many years of work – the perfect combination between tradition and innovation. We prefer hand pruning to select the best vines and we always choose the perfect times for the harvest, as even a single day can make the difference in the search for excellence. We make our impeccable wine from only the best grapes, picked at the peak of ripeness.

From the harvest to vinification and bottling, we personally follow each phase of the wine making process – every day and in every moment, in order to provide you with a product of exceptional quality.

For this reason each taste is unique, corresponding to a Soul made of time, dedication and passion, so with each sip you will learn more about our story.



INCROCIO MANZONI 6.0.13 D.O.C. Piave

Nato da un'ibridazione tra Pinot Bianco e Riesling Renano, uno dei più apprezzati incroci ottenuti dal Prof. Luigi Manzoni della Scuola Enologica di Conegliano negli anni Trenta del '900, l'Incrocio Manzoni D.O.C. Piave è la Dama Bianca dei nostri autoctoni.

Un vitigno dalla produzione limitata e con caratteristiche molto particolari, dal grappolo piccolo e delicato, facile alla scottatura: richiede cure e attenzioni costanti, che ripaga ampiamente offrendoci un vino di altissima qualità, elegante, delicatamente profumato, con un buon tenore zuccherino e una gradazione alcolica piuttosto elevata.

First created in the 1930s by Professor Luigi Manzoni of the Oenological School in Conegliano, this much appreciated hybrid is achieved by blending Pinot Bianco and Riesling Renano. Incrocio Manzoni D.O.C. Piave is the Lady of our indigenous vines.

This cultivar has a limited production and highly specific characteristics, such as small bunches that are easy to burn, requiring constant care and maintenance. Tough laborious, the rewards is a wine of the highest quality, elegant and delicately scented, with a good measure of sugar and high alcohol content.

PERCHÉ:

è accaduto anche a voi di innamorarvi di un'anima fragile e scoprire con il tempo che nasconde un carattere di ferro?

WHY:

does it ever happen to you to fall in love with a frail soul and then to realize that she hides an iron will?

Classificazione: Incrocio Manzoni 6.0.13 D.O.C.
Piave

Colore: giallo paglierino intenso, luminoso con riflessi verdi

Profumo: aromi di frutta matura, pesca, ananas, banana, frutta esotica a seconda del tipo di macerazione e del tempo di maturazione

Gusto: vino di corpo, caldo, con sentori di spezie e salvia

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Manzoni Bianco 6.0.13 (100%)

Zona di provenienza: Negrisia di Ponte di Piave (TV)

Altitudine: 20 mt s.l.m.

Tipo di suolo: terreno a medio impasto

Esposizione: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro

Resa: 120 quintali di uva per ettaro

Epoca della vendemmia: metà settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco

Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C

Maturazione in vasche d'acciaio per minimo 6 mesi

Affinamento in bottiglia per 6 mesi

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%

Acidità totale: 6 g/l

pH: 3.30

Zuccheri residui: 4 g/l

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio

10-12°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Incrocio Manzoni 6.0.13 D.O.C.
Piave

Color: intense and bright straw-yellow with tinges of green

Aroma: aroma of fruit in full-bloom with notes of peach, pineapple, banana, tropical fruit dependent on the type of maceration and on maturation time

Taste: full-bodied wine, with a high alcoholic content, with undertones of spicy and sage

Soil and Vineyards

Varietà: Manzoni Bianco 6.0.13 (100%)

Area of origin: Negrisia di Ponte di Piave (TV)

Altitude: 20 mts above s.l.

Soil type: medium-textured soil

Exposure: north-south

Training system: Sylvoz

Vine density: 2900 strains per hectare

Yield: 120 quintals of grapes per hectare

Harvesting period: mid-September

Vinification and Refinement

White wine vinification process

Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F

Maturation in stainless steel tanks for at least 6 months

Refinement in bottle for 6 months

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%

Total acidity: 6 g/l

pH: 3.30

Residual sugar content: 4 g/l

Alcohol content: 13% vol

Serving temperature

10-12°C

Storage

In a cool place, away from light sources

RABOSO DEL PIAVE D.O.C. Piave

Il gioiello sulla corona del Re: il Raboso D.O.C. Piave è il rosso più intenso, il canto grave e profondo nel coro dei nostri vini. La lavorazione secondo metodo tradizionale e il successivo invecchiamento lungo 48 mesi, di cui 36 mesi in botte e minimo 12 mesi in bottiglia, gli consente di raggiungere, oltre alla denominazione di origine controllata, il perfetto grado di maturazione che si esprime nel suo aroma corposo, sapido, di velluto nero. Una volta compreso il suo carattere indomito e ombroso, riesce a farsi amare come pochi altri.

The jewel on the king's crown: Raboso D.O.C. Piave is our most intense red wine, the grave and deep tone in the choir of our wines. Processed using the traditional method and then aged for 48 months, at least 36 of which in oak barrels and a minimum of 12 in a bottle, the Raboso achieves, besides the Controlled Designation of Origin, a perfect level of maturation, emerging from its firm and sapid aroma, like black velvet. Once its shadowy and indomitable character is understood, Raboso knows how to win one's love like no one else.

PERCHÉ:

un inno alla meditazione, alle grandi domande, ai viaggi spirituali di andata e ritorno

WHY:

an ode to meditation, to the big questions, to round-trip spiritual journeys

Classificazione: Raboso D.O.C. Piave
 Colore: rosso rubino intenso, dalle profondità notturne e riflessi granati
 Profumo: vinoso con sentori di marasca
 Gusto: di corpo, leggermente tannico, marascato con aromi di frutti di bosco

Classification: Raboso D.O.C. Piave
 Color: intense ruby red with nocturnal depth and garnet tinges
 Aroma: vinous with an overtone of morello cherry
 Taste: full-bodied, slightly tannic, morello cherry-flavored with aroma of wild berries

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Raboso Piave (100%)
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno argilloso
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 100 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: 20-30 ottobre

Soil and Vineyards

Grape variety: Raboso Piave (100%)
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: clay soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 100 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: 20th-30th October

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in rosso
 Macerazione sulle bucce
 Fermentazione di 15 giorni
 Affinamento in botte per 36 mesi
 Maturazione in vasche d'acciaio per 6 mesi e poi in bottiglia per 12 mesi

Vinification and Refinement

Red wine vinification process
 Maceration on the skins
 Fermentation for 15 days
 Ageing in oak barrel for 36 months
 Maturation in stainless steel tanks for 6 months and then in the bottle for 12 months

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 60%
 Acidità totale: 7.5 g/l
 pH: 3.30
 Zuccheri residui: 4 g/l
 Gradazione alcolica: 14% vol.

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 60%
 Total acidity: 7.5 g/l
 pH: 3.30
 Residual sugar content: 4 g/l
 Alcohol content: 14% vol.

Temperatura di servizio

18°C

Serving temperature

18°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Storage

In a cool place, away from light sources



RABOSO [CURIOSO] Marca Trevigiana I.G.T.

Il Raboso [Curioso] Marca Trevigiana I.G.T. è così come si vede: solido, schietto, verace.

Dal nero delle sue bucce ha raccolto corpo e tannino, traendo dal terreno alluvionale ben drenato e ghiaioso aromi caratteristici che solo questo territorio riesce a conferire ai vitigni che vi crescono. Ricava il suo perlage dalla lavorazione con metodo Martinotti-Charmat, in seguito alla macerazione nelle proprie bucce per dieci giorni e ad una prima fermentazione con lieviti selezionati.

The Raboso [Curioso] Marca Trevigiana I.G.T. looks as it is: strong, forthright, genuine.

From the black of its skins it acquires body and tannin, drawing its distinctive aroma from the well-drained and gravelly alluvial soil that is characteristic exclusively of this land and of the vineyards that grow there. Its perlage comes from its processing with the Martinotti-Charmat method, after a ten days long maceration with its own skins followed by a first fermentation with selected yeasts.

PERCHÈ:

rubare al mondo qualche minuto per se stessi è un sorso di libertà

WHY:

to steal a few minutes for oneself, as it is a sip of liberty

Classificazione: Raboso Marca Trevigiana I.G.T.
 Colore: rosso rubino con riflessi violacei
 Profumo: fruttato intenso, richiama le bacche di sottobosco quali mirtillo e lampone
 Gusto: di gran carattere e spiccata acidità, morbido al palato

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Raboso Piave (100%)
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno argilloso
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: 15-20 ottobre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in rosso
 Macerazione sulle bucce per circa 10 giorni
 Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 22-23°C
 Maturazione in vasche d'acciaio per minimo 6 mesi a cui segue imbottigliamento
 Spumantizzazione per 25 giorni con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 65%
 Acidità totale: 8 g/l
 pH: 3.10
 Zuccheri residui: 24 g/l
 Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Classification: Raboso Marca Trevigiana I.G.T.
 Color: ruby red with tinges of purple
 Aroma: intense fruity, reminiscent of wild berries, blueberry and raspberry
 Taste: with a strong character and marked acidity, soft on the palate

Soil and Vineyards

Grape variety: Raboso Piave (100%)
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: clay soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: 15th-20th October

Vinification and Refinement

Red wine vinification process
 Maceration on the skins for about 10 days
 Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 71.6-73.4°F
 Maturation in stainless steel tanks for 6 months minimum, followed by bottling
 Sparkling effect obtained after 25 days with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 65%
 Total acidity: 8 g/l
 pH: 3.10
 Residual sugar content: 24 g/l
 Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources



RABOSO [GELOSO] Marca Trevigiana I.G.T.

Ottenuto dalla raccolta di uve Raboso Piave, questo Raboso frizzante rosato ci regala una freschezza inattesa.

Il Raboso [Geloso] Marca Trevigiana I.G.T. deve il suo aroma leggero ed estivo a una lavorazione con metodo "in bianco": le bucce, separate immediatamente dall'uva, non hanno tempo a sufficienza per conferire il loro colore intenso al mosto, che si tinge appena di rosa. Gentile, rotondo, piacevole, è il ricordo di una tarda primavera mentre prepariamo la legna per accendere il caminetto, in novembre.

Made from harvested Raboso Piave grapes, this semi-sparkling, rosé Raboso gives us an unexpected, refreshing taste.

Our Raboso [Geloso] Marca Trevigiana I.G.T. owes its light and summer aroma to its production with the white method: immediately removed from the grapes, the skins do not have enough time to give their most intense color to the must, which is therefore barely tinged with pink. Delicate, rounded, pleasant, it is reminiscent of late spring, when we collect the wood to light a fire, in November.

PERCHÉ:

osservare la vita attraverso un vetro rosa aiuta a vedere il bicchiere mezzo pieno

WHY:

to observe life through a pink glass helps to see the glass half full

Classificazione: Raboso Marca Trevigiana I.G.T.
 Colore: rosato carico tendente al rubino chiaro
 Profumo: aromaticità tipica, ricorda il lampono e la rosa canina
 Gusto: fresco, amabile, con caratteristiche di spiccata acidità

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Raboso Piave (100%)
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno argilloso
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: 15-20 ottobre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
 Macerazione sulle bucce per 1 giorno
 Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C
 Maturazione in vasche d'acciaio per minimo 6 mesi a cui segue imbottigliamento
 Spumantizzazione per 25 giorni con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 65%
 Acidità totale: 8 g/l
 pH: 3.10
 Zuccheri residui: 18 g/l
 Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Classification: Raboso Marca Trevigiana I.G.T.
 Color: light ruby red
 Aroma: a typical aroma, reminiscent of raspberry and wild rose
 Taste: fresh-tasting, slightly sweet, with marked acidity

Soil and Vineyards

Grape variety: Raboso Piave (100%)
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: clay soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: 15th-20th October

Vinification and Refinement

White wine vinification process
 Maceration on the skins for 1 day
 Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 64.4°F
 Maturation in stainless steel tanks for 6 months minimum, followed by bottling
 Sparkling effect obtained after 25 days with the Martinotti-Charmat method in steel autoclave

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 65%
 Total acidity: 8 g/l
 pH: 3.10
 Residual sugar content: 18 g/l
 Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources



EMMA PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene **EX.5** BRUT

Il Prosecco Superiore Emma classificato D.O.C.G. – massimo grado di eccellenza italiano – racconta la storia affascinante di un clima propizio, di lunghe piogge, di venti gentili e temperati.

Emma è così: il frutto inimitabile di condizioni uniche, di un lavoro sapiente e minuzioso, di passione, fatica e dedizione. Ex.5 Brut è la nota cristallina di due calici che si toccano: fresco, asciutto, raffinato, senza esitazioni.

The Prosecco Superiore Emma, classified as D.O.C.G. – the highest grade of excellence in Italian wines – tells the fascinating story of a favorable climate, with long rains and gentle, temperate breezes.

This is Emma: the inimitable fruit of unique conditions, of meticulous and masterful labor, and of passion, strain and dedication. Ex.5 Brut is the crystal-clear sound of two glasses touching in a toast: fresh-tasting, dry, elegant, without hesitation.

PERCHÈ:

quando il suono della pioggia estiva sulla terra asciutta diventa musica

WHY:

when the rain over the dry earth sounds like a melody

Classificazione: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut
Color: giallo paglierino con delicati riflessi verdi
Profumo: tipico del territorio con note di mela e pera, accompagnate da leggere note floreali
Gusto: fresco, secco, croccante, avvolgente

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)
Zona di provenienza: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitudine: 150/180 mt s.l.m.
Tipo di suolo: roccioso, sassoso e strato superficiale argilloso
Esposizione: sud
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Densità di impianto: 3000 ceppi per ettaro
Resa: 135 quintali di uva per ettaro
Epoca della vendemmia: settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
Decantazione statica a freddo
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 50 giorni

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
Acidità totale: 5.8 g/l
pH: 3.20
Zuccheri residui: 5 g/l
Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut
Color: straw-yellow with delicate green hints
Aroma: typical of the territory with notes of apple and pear, accompanied by light flowers scents
Taste: fresh-tasting, dry, crisp, enveloping

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)
Area of origin: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitude: 150/180 mts above s.l.
Soil type: rocky, stony, clay layer on the surface
Exposure: south
Training system: double arched cane
Vine density: 3000 strains per hectare
Yield: 135 quintals of grapes per hectare
Harvesting period: September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
Cold static settling
Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves for 50 days

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
Total acidity: 5.8 g/l
pH: 3.20
Residual sugar content: 5 g/l
Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources

EMMA PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene BRUT

Ad appena 50 chilometri dalla laguna di Venezia si stendono placide le colline di Conegliano, dove la mano dell'uomo e quella della Natura hanno lavorato in armonia per creare un luogo magico. Le ineguagliabili caratteristiche del terreno e un microclima unico hanno reso questo territorio la dimora ideale per il vitigno Glera, che qui si esprime al meglio delle sue qualità.

La versione Brut del nostro Prosecco Superiore D.O.C.G. è tersa come quei cieli, fresca, secca, lievemente profumata. Di poche parole e grandi sentimenti.

Only 50 kilometres from the Venice Lagoon stretch the hills of Conegliano, where Nature and the hands of the man have been working together in harmony to create a place of magic. The unparalleled nature of the soil and the unique microclimate of this territory are the ideal ingredients for the Glera vine, which makes here the best of its potential. The Brut version of our Prosecco Superiore D.O.C.G. is clear like those skies, fresh, crisp, slightly fruity. Of few words and intense feelings.

PERCHÉ:

le foglie colorate dell'autunno, un attimo prima che tramonti il sole

WHY:

Autumn's yellow leaves, moments before the setting of the sun

Classificazione: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi
Profumo: tipico del territorio con note di mela e pera, accompagnate da leggere note floreali
Gusto: fresco, secco, con acidità spiccata

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)
Zona di provenienza: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitudine: 150/180 mt s.l.m.
Tipo di suolo: roccioso, sassoso e strato superficiale argilloso
Esposizione: sud
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Densità di impianto: 3000 ceppi per ettaro
Resa: 135 quintali di uva per ettaro
Epoca della vendemmia: settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
Decantazione statica a freddo
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 50 giorni

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
Acidità totale: 5.8 g/l
pH: 3.20
Zuccheri residui: 9 g/l
Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut
Color: straw-yellow with green tinges
Aroma: typical of the territory with notes of apple and pear, accompanied by light flowers scents
Taste: fresh-tasting, dry, with a strong acidity

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)
Area of origin: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitude: 150/180 mts above s.l.
Soil type: rocky, stony, clay layer on the surface
Exposure: south
Training system: double arched cane
Vine density: 3000 strains per hectare
Yield: 135 quintals of grapes per hectare
Harvesting period: September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
Cold static settling
Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves for 50 days

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
Total acidity: 5.8 g/l
pH: 3.20
Residual sugar content: 9 g/l
Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources

EMMA PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene EXTRA DRY

Emma nasce sui versanti soleggiati racchiusi tra la pianura Veneta e i verdi boschi delle Prealpi.

Sappiamo che il profumo inconfondibile e la raffinatezza del suo aroma sono un dono del sole, del vento, dell'aria e della terra – ma anche, ne siamo certi, di tutta la bellezza che si scorge da quassù.

In ogni calice di Emma Extra Dry si cela un'istantanea: morbido e delicatamente profumato, ricorda le curve dei vigneti, i toni caldi della luce, panorami impossibili da dimenticare.

Emma grows right on the sunny slopes between the Venetian plain and the green forests of the Alpine foothills.

We know that its unmistakable aroma and refinement of flavor are a gift of the sun and wind, of the air and earth – but also, we are sure, of all that beauty you can see from up here.

Every glass of Emma Extra Dry is a snapshot: soft as the curved vineyards along the hills, warm as the light, a memory of landscapes that will not be soon forgotten.

PERCHÉ:

un gioiello d'argento che porta incastonato il calore di una pietra d'ambra

WHY:

a warm amber stone mounted in a silver frame

Classificazione: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
Colore: giallo paglierino con riflessi verdi accesi
Profumo: tipico del territorio con note di mela e pera, accompagnate da leggere note floreali di fiori bianchi
Gusto: fresco, giustamente amabile e accompagnato da spiccata acidità

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)
Zona di provenienza: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitudine: 150/180 mt s.l.m.
Tipo di suolo: roccioso, sassoso e strato superficiale argilloso
Esposizione: sud
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Densità di impianto: 3000 ceppi per ettaro
Resa: 135 quintali di uva per ettaro
Epoca della vendemmia: settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
Decantazione statica a freddo
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charvat in autoclavi d'acciaio per 50 giorni

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
Acidità totale: 5.8 g/l
pH: 3.20
Zuccheri residui: 14 g/l
Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
Color: straw-yellow with bright green tinges
Aroma: typical of the territory with notes of apple and pear, accompanied by light white flowers scents
Taste: fresh-tasting, slightly sweet, with a strong acidity

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)
Area of origin: Conegliano-Valdobbiadene (TV)
Altitude: 150/180 mts above s.l.
Soil type: rocky, stony, clay layer on the surface
Exposure: south
Training system: double arched cane
Vine density: 3000 strains per hectare
Yield: 135 quintals of grapes per hectare
Harvesting period: September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
Cold static settling
Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charvat method in steel autoclaves for 50 days

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
Total acidity: 5.8 g/l
pH: 3.20
Residual sugar content: 14 g/l
Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources

PROSECCO D.O.C. Treviso BRUT

Nato in terra carsica più di 2000 anni fa e diffusosi nei secoli, grazie alle sue caratteristiche uniche si è fatto conoscere in tutto il mondo, diventando un vino tra i più amati di sempre: è per questo che Setteanime produce il suo Prosecco con tutta l'attenzione dovuta a un prodotto sempre più tutelato, per garantirne tracciabilità e qualità superiore.

La versione Brut è dedicata a chi ama il suo gusto fresco, asciutto, lievemente fruttato.

Born in a karstic land more than 2000 years ago, then transmitted over the centuries, Prosecco has become one of the most beloved wines thanks to its unique characteristics that have made it known throughout the world. For this reason, Setteanime makes its Prosecco with care and dedication, in order to guarantee its traceability and superior quality.

The Brut version is dedicated to those who love its fresh, dry and slightly fruity taste.

PERCHÉ:

una magia cristallina per celebrare le amicizie di lunga data e corroborare quelle appena nate

WHY:

a crystalline magic to celebrate long-term friendships and invigorate the new ones

Classificazione: Prosecco D.O.C. Treviso Brut
Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: fruttato intenso, mela verde su note di fiori bianchi e agrumi
Gusto: fresco, asciutto, con un emozionante perlage

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)
Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
Altitudine: 20 mt s.l.m.
Tipo di suolo: suolo a medio impasto con strati argillosi
Esposizione: nord-sud
Sistema di allevamento: Sylvoz
Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
Resa: 180 quintali di uva per ettaro
Epoca della vendemmia: metà settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
Pulizia dei mosti con flottazione
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 45 giorni

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
Acidità totale: 5.8 g/l
pH: 3.20
Zuccheri residui: 9 g/l
Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Classification: Prosecco D.O.C. Treviso Brut
Color: bright straw-yellow
Aroma: intense fruity, green apple on notes of spring flowers and citrus
Taste: fresh-tasting, crisp, with an exciting perlage

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)
Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
Altitude: 20 mts above s.l.
Soil type: medium-textured soil, with clay layers
Exposure: north-south
Training system: Sylvoz
Vine density: 2900 strains per hectare
Yield: 180 quintals of grapes per hectare
Harvesting period: mid-September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
Musts clarification through flotation
Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves for 45 days

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
Total acidity: 5.8 g/l
pH: 3.20
Residual sugar content: 9 g/l
Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources



PROSECCO D.O.C. Treviso EXTRA DRY

Il Prosecco D.O.C. Treviso Setteanime viene vinificato con metodo tradizionale in bianco e sottoposto a processo di spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio, attuando rigorosi controlli sulla temperatura e sulla durata della rifermentazione.

La versione Extra Dry si distingue per il perfetto tenore zuccherino, il raffinato perlage e il caratteristico aroma fruttato.

Prosecco D.O.C. Treviso Setteanime is produced with the traditional white method and then processed with the Martinotti-Charmat sparkling method in steel autoclaves, meticulously monitoring its temperature and the duration of the second fermentation process.

The Extra Dry version is distinguished by its perfect sugar content, the refined perlage and the intense fruity aroma.

PERCHÈ:

quando deve nascere un amore

WHY:

when a new love is about to begin

Classificazione: Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry
 Colore: giallo paglierino brillante
 Profumo: fruttato intenso, mela Golden su note di banana e agrumi
 Gusto: fresco, delicato, fine e persistente perlage

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: suolo a medio impasto con venature argillose
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 180 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: metà settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
 Pulizia dei mosti con flottazione
 Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
 Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 45 giorni

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
 Acidità totale: 5.8 g/l
 pH: 3.20
 Zuccheri residui: 14 g/l
 Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry
 Color: bright straw-yellow
 Aroma: intense fruity, golden delicious apple with notes of banana and citrus
 Taste: fresh-tasting, delicate, with a fine and lingering perlage

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: medium-textured soil, with clay grains
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 180 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: mid-September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
 Musts clarification through flotation
 Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
 Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves for 45 days

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
 Total acidity: 5.8 g/l
 pH: 3.20
 Residual sugar content: 14 g/l
 Alcohol content: 11% vol

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources

PROSECCO D.O.C. ROSÈ MILLESIMATO BRUT

Cosa accade quando l'anima paglierina e frizzante di un sofisticato Prosecco D.O.C. Millesimato incontra la carezza vellutata del misterioso Pinot Nero? Se leggenda vuole che gli opposti si attraggano, il nostro Prosecco D.O.C. Rosè Millesimato ne è la conferma: un'avventura romantica che tinge di rosa i calici, regalandoci profumati sentori di agrumi, fiori e pesca. In versione Brut o Extradry, il perlage fresco e brioso di questo fortunato incontro di spiriti audaci ci appassiona senza mai stancarci. Come tutte le grandi storie d'amore.

What happens when the sparkling straw-yellow soul of a sophisticated Prosecco D.O.C. Millesimato meets the velvety caress of the mysterious Pinot Nero? If legend has it that opposites attract, our Prosecco D.O.C. Rosè Millesimato confirms it: a romantic adventure that tinges the glasses with pink, giving us fragrant hints of citrus, flowers and peach. Whether Brut or Extradry, the fresh and lively perlage of this fortunate meeting of daring spirits never gets old. Like every great love story.

PERCHÈ:

l'estate dei vent'anni e la magia delle corse tra le vigne, mano nella mano

WHY:

that summer when we turned 20, and the magic of running through the vineyards, hand in hand

Classificazione: Prosecco D.O.C. Millesimato Brut
 Colore: rosa tenue
 Profumo: fruttato intenso, agrumato e floreale, sentori di rosa e di pesca
 Gusto: fresco, asciutto, perlage fine e cremoso

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera in prevalenza, Pinot Nero
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: suolo a medio impasto con strati argillosi
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: prima decade settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco le uve Glera, vinificazione in rosso del Pinot Nero
 Pulizia dei mosti con flottazione
 Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
 Assemblaggio
 Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 60 giorni come previsto da disciplinare

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
 Acidità totale: 5.8 g/l
 pH: 3.20
 Zuccheri residui: 9 g/l
 Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce, da consumare nell'anno



Classification: Prosecco D.O.C. Millesimato Brut
 Color: soft pink
 Aroma: intense fruity, citrus and floral, notes of rose and peach
 Taste: fresh-tasting, crisp, fine and creamy perlage

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera mainly, Pinot Noir
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: medium-textured soil, with clay layers
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: first decade of September

Vinification and Refinement

White wine vinification for Glera grapes, red wine vinification for Pinot Noir
 Musts clarification through flotation
 Blend
 Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
 Sparkling effect obtained with the Martinotti-Charmat method in steel autoclaves for 60 days as required by the regulations

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
 Total acidity: 5.8 g/l
 pH: 3.20
 Residual sugar content: 9 g/l
 Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources, consume preferably within the year

ERAP Frizzante Bianco I.G.T.

Frizzante, brioso, irresistibile: le uve Glera da cui nasce questo profumato vino bianco vengono raccolte e sottoposte a una lunga frizzantatura, che ha il merito di intensificare i profumi di fiori bianchi e frutta a polpa chiara. Il risultato è un vino cremoso, morbido, dal perlage raffinatissimo e con sentori di mela. Ci piace pensarlo come compagno ideale per l'aperitivo, ma non solo: la sua leggerezza lo rende adatto ad essere gustato a tutto pasto, spensieratamente.

Sparkling, lively, irresistible: this is Erap, the latest addition to our labels. This fragrant white wine is produced with a 30-day-long sparkling process in steel autoclaves, which enhances its scents of white flowers and light pulp fruit. The result is a creamy, soft wine, with a very refined perlage and hints of apple. We like to think of it as a perfect match for happy hour, but it is also suitable with all courses, or whenever you need a light touch.

PERCHÈ:

Vi aspetto a una cena in giardino, il tavolo illuminato da lanterne di carta, una musica di fado dal giradischi del nonno.

WHY:

I expect you for a dinner in the garden, paper lanterns lighting the table, a fado music from my grandfather's record player.

Classificazione: Vino Bianco I.G.T.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: bouquet di fiori bianchi, frutta a polpa chiara

Gusto: bilanciato nella parte acida da una piacevole morbidezza, cremoso da frizzantatura lunga

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Glera (100%)

Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)

Altitudine: 20 mt s.l.m.

Tipo di suolo: terreno a medio impasto

Esposizione: nord-sud

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro

Resa: 180 quintali di uva per ettaro

Epoca della vendemmia: 20 Settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco

Decantazione a freddo

Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C

Maturazione in vasche d'acciaio per 5 mesi

Frizzantatura lunga 30 giorni in autoclave

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 80%

Acidità totale: 6,5 g/l

pH: 3.25

Zuccheri residui: 7 g/l

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio

6-8°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: White wine I.G.T.

Color: straw-yellow with greenish reflections

Aroma: bouquet of white flowers, white flesh fruits

Taste: well balanced in the sour part by a pleasant softness, creamy to the palate by long semi-sparkling process

Soil and Vineyards

Grape variety: Glera (100%)

Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)

Altitude: 20 mts above s.l.

Soil type: medium-textured soil

Exposure: north-south

Training system: Sylvoz

Vine density: 2900 strains per hectare

Yield: 180 quintals of grapes per hectare

Harvesting period: 20th September

Vinification and Refinement

White wine vinification process

Cold Settling

Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F

Maturation in stainless steel tanks for 5 months

Sparkling wine method of 30 days in pressure steel tank

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 80%

Total acidity: 6,5 g/l

pH: 3.25

Residual sugar content: 7 g/l

Alcohol content: 11% vol.

Serving temperature

6-8°C

Storage

In a cool place, away from light sources

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Marca Trevigiana I.G.T.

Rintracciabile sin da fonti molto antiche, il Refosco dal Peduncolo Rosso è un vitigno italianissimo, autoctono friulano, e deve il suo nome al colore scuro (fosco) degli acini e alla particolare colorazione purpurea presente sulla base del raspo. Non facile da coltivare, modifica di molto il suo carattere a seconda delle aree climatiche: in generale ama climi miti, non troppo caldi e secchi né troppo piovosi.

Le attenzioni che richiede sono un invito ad amarlo: il suo equilibrio magico tra struttura e delicatezza ci invita a parlarne, e parlarne ancora, per farlo conoscere ed apprezzare ben oltre le nostre terre.

Native to the Friuli region, Refosco dal Peduncolo Rosso is a strong Italian variety with a lineage that can be traced to ancient origins. It owes its name to the dark ("fosco" in Italian) color of the grapes as well as the particular purple shade of its pedicel. Not an easy vine to harvest, Refosco changes its character according to the climate of its surroundings: in general, it prefers mild environments where it is not too hot, dry or rainy.

Its particularities encourage one to love it: the magical balance between its structured refinement and delicate style lead it to be talked about over and over, making it well known and appreciated far beyond our lands.

PERCHÈ:

una passeggiata in un giardino colmo di rose, alla ricerca della più profumata

WHY:

a walk through a rose garden, looking for the most fragrant bloom

Classificazione: Refosco dal Peduncolo Rosso
 Marca Trevigiana I.G.T.
 Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
 Profumo: molto fruttato, ricorda la marasca e l'amarena con delicate note di mora selvatica e lampone
 Gusto: corposo, morbido al palato

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Refosco dal Peduncolo Rosso (100%)
 Zona di provenienza: Ponte di Piave e Negrisia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno a medio impasto sabbioso, terreno argilloso
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: metà/fine settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in rosso
 Macerazione sulle bucce per 10 giorni
 Fermentazione a temperatura controllata di 22-23°C
 Fermentazione malolattica
 Maturazione in vasche d'acciaio per circa 6 mesi
 Affinamento in bottiglia per 3 mesi

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
 Acidità totale: 5.5 g/l
 pH: 3.50
 Zuccheri residui: 6 g/l
 Gradazione alcolica: 12.5% vol.

Temperatura di servizio

15-18°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Refosco dal Peduncolo Rosso
 Marca Trevigiana I.G.T.
 Color: ruby red, with tinges of purple
 Aroma: very fruity, reminiscent of morello and black cherries with delicate undertones of bramble and raspberry
 Taste: full-bodied, soft on the palate

Soil and Vineyards

Grape variety: Refosco dal Peduncolo Rosso (100%)
 Area of origin: Ponte di Piave and Negrisia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: sandy of medium consistency, loam soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: from mid to end September

Vinification and Refinement

Red wine vinification process
 Maceration on the skins for 10 days
 Fermentation at controlled temperature of 71.6-73.4°F
 Malolactic fermentation
 Maturation in stainless steel tanks for about 6 months
 Refinement in bottle for 3 months

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
 Total acidity: 5.5 g/l
 pH: 3.50
 Residual sugar content: 6 g/l
 Alcohol content: 12.5% vol.

Serving temperature

15-18°C

Storage

In a cool place, away from light sources

PINOT GRIGIO D.O.C. Delle Venezie

Derivato dalla gemma del suo avo Nero, il Pinot Grigio si è ben adattato nel tempo alla produzione sul territorio del Nord Est d'Italia, variando di molto le sue caratteristiche a seconda delle latitudini.

È un vitigno piuttosto complesso e richiede particolare cura nella coltivazione e nella vinificazione, eseguita in bianco a temperatura controllata di 18°C: gli perdoniamo tutto, però, quando ne scopriamo l'amabilità, la corposità, l'elegante morbidezza.

Grown out of the budbreak of its Noir ancestor, Pinot Grigio has adapted well to production in the north-east territories of Italy, varying its characteristics according to latitudes. It is a rather complex vine requiring particular care in cultivation and vinification, which is carried out in the white method at a controlled temperature of 18°C. We forgive everything, however, once we discover its sweet, full-flavored nature with its natural soft and balanced taste.

PERCHÈ:

in una sera fresca di primavera, sono la sciarpa di seta che ripara le spalle scoperte di una sposa

WHY:

in a cool spring evening, I am the silk scarf on the shoulders of a bride

Classificazione: Pinot Grigio Marca Trevigiana I.G.T.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati
 Profumo: intenso, con note floreali e fruttate
 Gusto: corposo, morbido al palato, sapido

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Pinot Grigio (100%)
 Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno a medio impasto
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2500 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: inizio settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in bianco
 Decantazione a freddo
 Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C
 Maturazione in vasche d'acciaio per 6 mesi

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
 Acidità totale: 6 g/l
 pH: 3.25
 Zuccheri residui: 4 g/l
 Gradazione alcolica: 13% vol..

Temperatura di servizio

10-12°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce



Classification: Pinot Grigio Marca Trevigiana I.G.T.

Color: straw-yellow with tinges of gold
 Aroma: intense, with flowery and fruity notes
 Taste: full-flavored, soft on the palate, sapid

Soil and Vineyards

Grape variety: Pinot Grigio (100%)
 Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: medium-textured soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2500 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: early September

Vinification and Refinement

White wine vinification process
 Cold Settling
 Fermentation with selected yeast at controlled temperature of 58°F
 Maturation in stainless steel tanks for 6 months

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
 Total acidity: 6 g/l
 pH: 3.25
 Residual sugar content: 4 g/l
 Alcohol content: 13% vol.

Serving temperature

10-12°C

Storage

In a cool place, away from light sources

MERLOT Marca Trevigiana I.G.T.

Il nostro Merlot, dal sapore gentile, lo amiamo così com'è, lasciato in purezza.

Dopo la vinificazione in rosso e una macerazione di una settimana, matura per un breve tempo in autoclavi d'acciaio e lo imbottigliamo giovane, con il ricordo dell'estate ancora addosso.

Ci ricompensa con il suo carattere deciso e armonioso, leggermente tannico, morbido quel che basta per convincerci a seguirlo – e innamorarcene.

We love our Merlot as it is, with its gentle aroma, pure and uncompromising.

After a vinification in red and a week-long maceration, it matures for a short time in steel autoclaves to be then bottled while still young with the scent of summer still lingering.

Our Merlot rewards us with its assertive and harmonious nature, slightly tannic and balanced enough to convince us to follow it – and fall in love.

PERCHÈ:

una carezza calda da un guanto di velluto nero

WHY:

a warm caressing touch from a black velvet glove

Classificazione: Merlot Marca Trevigiana I.G.T.
Colore: rosso rubino con riflessi viola
Profumo: bouquet di mora e ribes nero, delicato con note di naturale morbidezza
Gusto: vinoso di frutta matura

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Merlot (100%)
Zona di provenienza: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
Altitudine: 20 mt s.l.m.
Tipo di suolo: terreno argilloso
Esposizione: nord-sud
Sistema di allevamento: Sylvoz
Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
Resa: 140 quintali di uva per ettaro
Epoca della vendemmia: metà-fine settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in rosso
Macerazione sulle bucce per 10 giorni
Fermentazione con lievito selezionato
Fermentazione malolattica
Maturazione in vasche d'acciaio per almeno 6 mesi

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
Acidità totale: 5.5 g/l
pH: 3.50
Zuccheri residui: 5 g/l
Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio

17-18°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Classification: Merlot Marca Trevigiana I.G.T.
Color: red ruby with hints of purple
Aroma: bouquet of blackberry and blackcurrant, elegant with notes of natural softness
Taste: vinous taste of fruit in full bloom

Soil and Vineyards

Grape variety: Merlot (100%)
Area of origin: Negrizia di Ponte di Piave (TV)
Altitude: 20 mts above s.l.
Soil type: clay soil
Exposure: north-south
Training system: Sylvoz
Vine density: 2900 strains per hectare
Yield: 140 quintals of grapes per hectare
Harvesting period: from mid to end September

Vinification and Refinement

Red wine vinification process
Maceration on the skins for 10 days
Fermentation with selected yeast
Malolactic fermentation
Maturation in stainless steel tanks for at least 6 months

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
Total acidity: 5.5 g/l
pH: 3.50
Residual sugar content: 5 g/l
Alcohol content: 13% vol.

Serving temperature

17-18°C

Storage

In a cool place, away from light sources



CABERNET Marca Trevigiana I.G.T.

Il nostro Cabernet Marca Trevigiana I.G.T. nasce da una sapiente miscela composta per il 70% di uve Sauvignon e per il rimanente 30% di qualità Franc.

Vinificato secondo il metodo tradizionale in rosso, viene lasciato macerare sulle sue bucce per una settimana, maturato poi in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata. Il risultato è un sorprendente, sapido vino, un racconto perfetto per l'autunno che è bello riascoltare in ogni stagione.

Our Cabernet Marca Trevigiana I.G.T. is born of a clever combination of 70% Sauvignon grapes and the remaining 30% of Franc grapes.

Vinified using the traditional red method, the grapes are left to macerate on their own skins for a week, then matured in steel autoclaves at controlled temperature. The result is a surprising and full-flavoured wine, a perfect Autumn tale that can also be enjoyed all the year round.

PERCHÈ:

un ritorno a un luogo dove ci si sente al sicuro

WHY:

a return to a place where you feel safe

Classificazione: Cabernet Marca Trevigiana I.G.T.
 Colore: rosso rubino con riflessi color porpora, granato quando invecchia
 Profumo: bouquet floreale che richiama la violetta, il peperone rosso e il pepe, delicatamente erbaceo
 Gusto: di gran corpo, leggermente tannico

Terreno e Vigneti

Varietà delle uve: Cabernet Sauvignon (100%)
 Zona di provenienza: Negrisia di Ponte di Piave (TV)
 Altitudine: 20 mt s.l.m.
 Tipo di suolo: terreno argilloso a medio impasto
 Esposizione: nord-sud
 Sistema di allevamento: Sylvoz
 Densità di impianto: 2900 ceppi per ettaro
 Resa: 150 quintali di uva per ettaro
 Epoca della vendemmia: fine settembre

Vinificazione e Affinamento

Vinificazione in rosso
 Macerazione sulle bucce per 10 giorni
 Fermentazione malolattica
 Maturazione in vasche d'acciaio per almeno 6 mesi

Caratteristiche chimico-fisiche

Resa di uva in vino: 70%
 Acidità totale: 5 g/l
 pH: 3.50
 Zuccheri residui: 5 g/l
 Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio

17-18°C

Conservazione

In luoghi freschi al riparo dalla luce

Classification: Cabernet Marca Trevigiana I.G.T.
 Color: red ruby, with tinges of crimson, a brick-red color when aged
 Aroma: flowery bouquet reminiscent of violets with hints of red and white pepper, gently herbaceous
 Taste: full-flavoured, slightly tannic

Soil and Vineyards

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (100%)
 Area of origin: Negrisia di Ponte di Piave (TV)
 Altitude: 20 mts above s.l.
 Soil type: clay, medium-textured soil
 Exposure: north-south
 Training system: Sylvoz
 Vine density: 2900 strains per hectare
 Yield: 150 quintals of grapes per hectare
 Harvesting period: end of September

Vinification and Refinement

Red wine vinification process
 Maceration on the skins for 10 days
 Malolactic fermentation
 Maturation in stainless steel tanks for at least 6 months

Chemical and Physical Characteristics

Yield of grapes in wine: 70%
 Total acidity: 5 g/l
 pH: 3.50
 Residual sugar content: 5 g/l
 Alcohol content: 13% vol.

Serving temperature

17-18°C

Storage

In a cool place, away from light sources



SETTEANIME

 MARCA TREVIGIANA IGT
 CABERNET

*il senso della Vita:®
il consenso dell'Amore*

the sense
of life ♥
the blessing
of Love



 [setteanimewinery](#) 

SETTEANIME S.R.L. Società Agricola - Via San Romano 114 - Negrizia di Ponte di Piave - Treviso - ITALY - P.Iva 04681210268
ph: +39 0422 854607 fax: +39 0422 854721
www.setteanime.com - winery@setteanime.com