



CASA GHELLER

IDENTITÀ ITALIANA



DA CA' GHELLER A CASA GHELLER:

Un viaggio dal fascino di Venezia all'incanto delle colline di Valdobbiadene. Un luogo dall'atmosfera magica e unica in tutto il mondo. È questa la città dove la storia della famiglia Gheller ha inizio, e dove hanno imparato ad assaporare il gusto della meraviglia.

FROM CA' GHELLER TO CASA GHELLER

A journey from the enchantment of Venice to the enchanting hills of Valdobbiadene. Venice is a magical city, the only place like it in the world. It's where the story of the Gheller family begins. It's where they learned to enjoy the flavors of wonderment.





Quella stessa meraviglia dominava le colline di Valdobbiadene, dove in una piccola residenza estiva trascorrevano l'estate per seguire da vicino la loro attività agricola. Qui scoprirono un suolo ostinato e di non facile coltivazione ma, proprio per questo, in grado di donare alle note del vino coltivato un'espressione unica.

That same wonderment can also be found in the hills of Valdobbiadene, where the Gheller family would spend its summers in a little house and tend to its farm there. The land there was stubborn and not easy to farm. But that's what made it perfect for growing grapes and making wines that stood apart from the crowd.

Dolci pendii irradiati di luce raccontano la storia di una famiglia, un territorio e una vocazione. Casa Gheller è il legame con la nostra terra e volontà di trasmettere le tradizioni per diventare sinonimo di eccellenza italiana nel mondo.

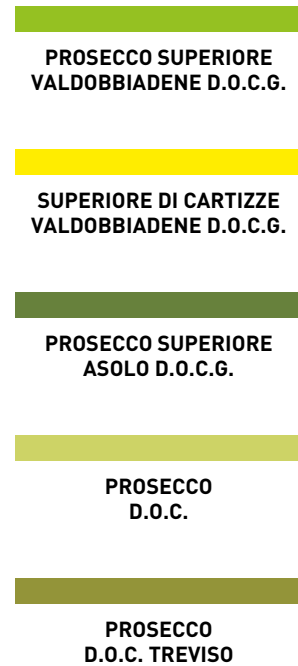
Gentle hills, bathed in light, tell the story of a family, a land, and a calling. Casa Gheller is what connects us to our land. It's an expression of our will to pass down our traditions, a legacy synonymous with Italian excellence throughout the world.





CASA GHELLER si è affermata nel tempo ed è iscritta nella memoria del suo territorio grazie ai suoi Prosecco Valdobbiadene DOCG e Prosecco Treviso DOC. È sintesi di armonia e frutto di un dialogo amoroso tra storia, natura e cultura.

Over time, CASA GHELLER's reputation and renown grew thanks its Prosecco Valdobbiadene DOCG and its Prosecco Treviso DOC. The joy of living with singular style is revealed through an ongoing dialog between nature, tradition, and modernity.



PROSECCO AREA

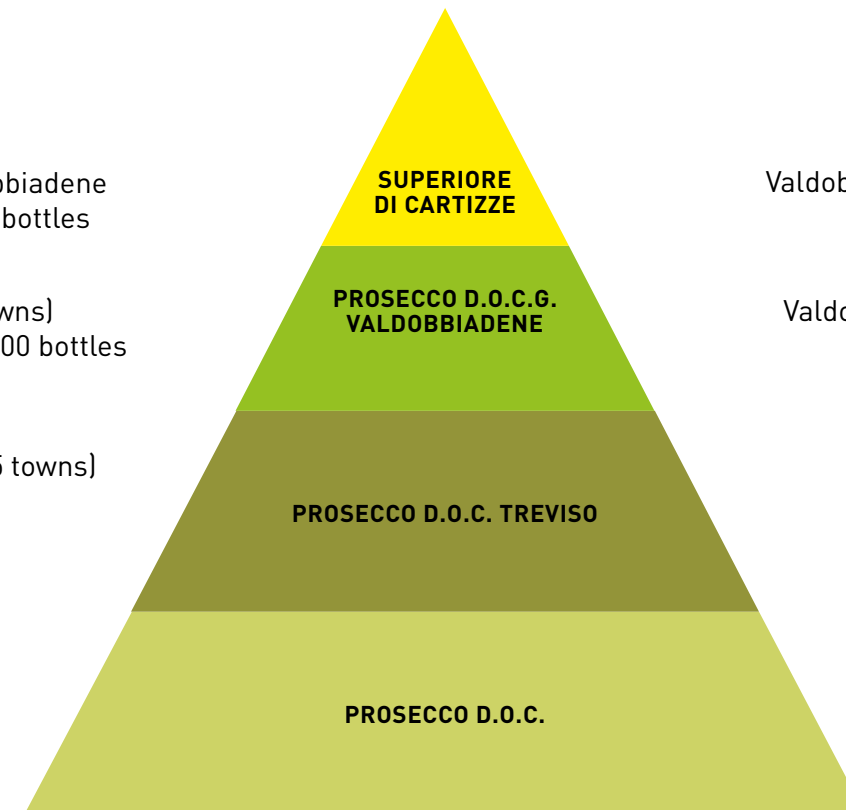
Area: Cartizze hill in Valdobbiadene
Total Ha 106,80 - 1.458.000 bottles

Area: Valdobbiadene (15 towns)
Total Ha 8.088 - ca 91.000.000 bottles

Area: Treviso Province (95 towns)
↓
Total Ha 24.450
ca 464.299.941 bottles

↑
Area: Veneto and Friuli
(556 towns)

CASA GHELLER PROSECCO PYRAMID



CASA GHELLER

Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Valdobbiadene Prosecco Superiore
D.O.C.G.

Prosecco D.O.C. Treviso



Nell'incontro fra tradizione e modernità,
si riscopre il piacere di vivere con uno stile unico
e il glamour delle bollicine regala un sorriso in ogni occasione.

Where tradition and modernity meet, the joy of living
with unique style is revealed as sparkling wine's glamor rewards
the wine lover with a smile for every occasion.



PROSECCO CASA GHELLER

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine, intenso e persistente
Colore: giallo paglierino chiaro
Grado alcolico: 11%
Bouquet: aroma fruttato di mela, pera, buccia di pesca, con sentori di limone e fiori di acacia bianca.

KEY ORGANOLEPTIC FEATURES

Perlage: intense, persistent and tiny bubbles
Colour: pale straw-yellow
Alcohol by volume: 11%
Bouquet: fruity aromas of apple, pear, peach skin with a hint of citrus and acacia white flowers.

RESIDUO ZUCCHERINO

Brut: da 0 a 12 gr/l
Extra Dry: da 12 a 17 gr/l
Dry: da 17 a 32 gr/l
Cartizze Dry: normalmente attorno ai 30 gr/lt
Tolleranza $\pm$ 3 gr/l

STYLES (in residual sugar)

Brut: between 0 and 12 gr/l
Extra Dry: between 12 and 17 gr/l
Dry: between 17 and 32 gr/l
Cartizze Dry: normally around 30 gr/lt
Tolerance $\pm$ 3 gr/l



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Dai vigneti della rinomata zona del Cartizze, nel cuore di Valdobbiadene, nasce il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Casa Gheller. Spumante versatile che può altrettanto piacevolmente aprire e chiudere una serata a tavola.

Ideale con tartare di salmone o pesci di scoglio marinati.

Ottimo con dessert a pasta lievitata moderatamente dolci.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Vitigno: Glera

Territorio di origine: Microzona del Cartizze, comune di Valdobbiadene, area Conegliano - Valdobbiadene DOCG

The vineyards of the renowned area of Cartizze, in the heart of Valdobbiadene, give birth to the Valdobbiadene Superiore of Cartizze DOCG Casa Gheller.

A versatile sparkling wine that can equally pleasantly open and close an evening at table.

Ideal with salmon tartare or marinated shellfish.

Excellent with moderately sweet yeast-based pastry.

Serving temperature: 6-8 ° C

Grape variety: Glera

Territory of origin: Microzone of Cartizze Municipality of Valdobbiadene, area Conegliano - Valdobbiadene DOCG





VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

Le colline che si estendono da est ad ovest, da Conegliano a Valdobbiadene dove la viticoltura è un'arte antica di almeno tre secoli, sono la storica area di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Ottimo come aperitivo. Può accompagnare appetizer sfiziosi e bene si abbina durante tutto il pasto soprattutto con pietanze a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Vitigno: Glera
Territorio di origine: Colline dell'area Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.

The hills that extend from east to west, from Conegliano to Valdobbiadene where viticulture is an ancient art of at least three centuries, are the historic production area of Prosecco Superiore D.O.C.G. Excellent as an aperitif. Perfect for tasty appetizers, and goes well throughout the meal especially with fish dishes.
Serving temperature: 6-8 ° C
Grape variety: Glera
Territory of origin: Hills of the area Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO BRUT

Le colline che si estendono da est ad ovest, da Conegliano a Valdobbiadene dove la viticoltura è un'arte antica di almeno tre secoli, sono la storica area di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Ottimo come aperitivo, accompagna bene pesci marinati con delicate erbe aromatiche e primi piatti a base di erbe spontanee e verdure.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Vitigno: Glera
Territorio di origine: Colline dell'area Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.

The hills that extend from east to west, from Conegliano to Valdobbiadene where viticulture is an ancient art of at least three centuries, are the historic production area of Prosecco Superiore D.O.C.G. Excellent as an aperitif, it pairs well with fish marinated with delicate aromatic herbs and first courses based on wild herbs and vegetables.
Serving temperature: 6-8 ° C
Grape variety: Glera
Territory of origin: Hills of the area Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.



PROSECCO DOC TREVISO BRUT

L'area DOC Prosecco che si estende su 9 province fra Veneto e Friuli, trova nella provincia di Treviso la zona che vanta la più lunga consuetudine e tradizione vitivinicola.

Ottimo aperitivo, accompagna bene primi piatti e pietanze delicate.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Vitigno: Glera

Territorio di origine: Vigneti situati nella provincia di Treviso, al centro dell'area DOC Prosecco

The Prosecco DOC area, which covers 9 provinces between Veneto and Friuli, finds in the province of Treviso the area that boasts the longest custom and winemaking tradition.

Excellent aperitif, it pairs well with first courses and delicate dishes.

Serving temperature: 6-8°C

Grape variety: Glera

Territory of origin: Vineyards located in Treviso province, at the centre of the DOC Prosecco area



PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

L'area DOC Prosecco che si estende su 9 province fra Veneto e Friuli, trova nella provincia di Treviso la zona che vanta la più lunga consuetudine e tradizione vitivinicola.

Aperitivo per eccellenza insieme a stuzzichini salati.

Ideale con primi piatti a base di pesce ed erbe spontanee.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Vitigno: Glera

Territorio di origine: Vigneti situati nella provincia di Treviso, al centro dell'area DOC Prosecco

The Prosecco DOC area, which covers 9 provinces between Veneto and Friuli, finds in the province of Treviso the area that boasts the longest custom and winemaking tradition.

Aperitif par excellence along with savory snacks.

Ideal with first courses based on fish and wild herbs.

Serving temperature: 6-8°C

Grape variety: Glera

Territory of origin: Vineyards located in Treviso province, at the centre of the DOC Prosecco area



PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE

L'area DOC Prosecco che si estende su 9 province fra Veneto e Friuli, trova nella provincia di Treviso la zona che vanta la più lunga consuetudine e tradizione vitivinicola.

Ottimo aperitivo e adatto a tutte le ore del giorno.

Ben accompagna antipasti delicati di crostacei e molluschi.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Vitigno: Glera

Territorio di origine: Vigneti situati nella provincia di Treviso, al centro dell'area DOC Prosecco

The Prosecco DOC area, which covers 9 provinces between Veneto and Friuli, finds in the province of Treviso the area that boasts the longest custom and winemaking tradition.

Pleasant as an aperitif, but suitable for drinking at any time of the day; it goes well with delicate shellfish and seafood hors d'oeuvre.

Serving temperature: 6-8°C

Grape variety: Glera

Territory of origin: Vineyards located in Treviso province, at the centre of the DOC Prosecco area





CUVÉE SPUMANTE BRUT

Spumante fresco ed equilibrato caratterizzato dalle invitanti e delicate bollicine.
Ottimo aperitivo, ben accompagna stuzzichini con verdure o primi piatti delicati a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Vitigno: Varie uve a bacca bianca
Territorio di origine: Veneto

A fresh and balanced sparkling wine with inviting, delicate bubbles.
An excellent aperitif, this wine goes well with vegetable finger foods or delicate first courses prepared with fish.
Serving temperature: 6-8°C
Grape variety: Various white grapes
Territory of origin: Veneto



CUVÉE SPUMANTE ROSÉ

Riflessi rosati brillanti per uno spumante elegante e raffinato.
Ottimo come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Vitigno: Vari a bacca bianca e rossa
Territorio di origine: Aree ad alta vocazione viticola delle regioni nord-orientali dell'Italia

Brilliant rose in color, this is an elegant and refined sparkling wine.
Excellent as an aperitif or paired with first courses prepared with fish.
Serving temperature: 6-8 °C
Grape variety: Various white and red grapes
Territory of origin: Areas with a high wine-growing vocation in the north-eastern regions of Italy



CUVÉE SPUMANTE DOLCE

**Bollicine fini e setose, uno spumante dolce, pieno e persistente.
Ideale con pasticceria secca e dolci da forno.**

Temperatura di servizio: 6-8°C

Vitigno: Uve aromatiche, in particolare Moscato bianco e giallo

Territorio di origine: Aree collinari ad alta vocazione viticola

A sweet sparkling wine, with fine silky bubbles, rich body, and a lingering finish.
Ideal with cookies or baked desserts.

Serving temperature: 6-8 ° C

Grape variety: Aromatic grapes, in particular white and yellow Moscato

Territory of origin: Hilly areas with a high wine-growing vocation



Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono patrimonio dell'Umanità, 55° sito italiano riconosciuto dall'Unesco. Viene così riconosciuto il valore universale di un vero e proprio paesaggio culturale dove l'opera dei viticoltori ha contribuito a creare uno scenario unico.

In 2019, the Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene (Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene) were designated the 55th Unesco Heritage Site in Italy. The designation reflects the universal value of a genuine cultural landscape where the work of grape growers has helped to create a truly unique backdrop.

CASA GHELLER

IDENTITÀ ITALIANA

Nogarè di Crocetta del Montello (TV) Italia - casagheller.it