

CATALOGO



ANNO 1622

VILLA SANDI



BORGH CONVENTI



Una cornice luminosa, tra le verdi colline della Marca Trevigiana, accoglie Villa Sandi, splendido edificio di scuola palladiana risalente al 1622 e oggi sede dell'Azienda. La Villa è inserita fin dalle sue origini in un paesaggio fertile con campi e strutture agricole, che oggi come allora rendono omaggio alla storia del luogo. Un vibrante palcoscenico in cui natura e architettura vivono in un rapporto dialettico e funzionale; luogo di delizie e centro direzionale, il complesso di Villa Sandi si offre come sintesi armonica della relazione tra uomo e ambiente.



Il segreto di Opere Trevigiane si respira nell'atmosfera delle settecentesche gallerie sotterranee di Villa Sandi che si estendono per oltre un chilometro e mezzo al di sotto della villa. La loro naturale caratteristica, di mantenere costante temperatura e umidità, rende l'ambiente ideale per la maturazione e l'invecchiamento dei vini. La luce fioca e il sapore degli eventi passati che le hanno attraversate nei secoli sembrano quasi donare allo Spumante Metodo Classico un distintivo carattere forte, fastoso e raffinato. La collezione Opere possiede una speciale allure, dedicata agli estimatori del buon gusto.

COD. 806 - 874 - 076 - 078

**OPERE RISERVA
AMALIA MORETTI
METODO CLASSICO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 8 g/l
Varietà: Pinot Nero 75%,
Chardonnay 25%
Affinamento e Maturazione:
84 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 086

**OPERE
MILLESIMATO
METODO CLASSICO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 10 g/l
Varietà: Chardonnay 40%,
Pinot Nero 60%
Affinamento e Maturazione:
60 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 084

**OPERE
BRUT
METODO CLASSICO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Chardonnay 70%,
Pinot Nero 30%
Affinamento e Maturazione:
36 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 - 150 - 300 - 600 cl



COD. 087

**OPERE
BRUT ROSÈ
METODO CLASSICO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 9 g/l
Varietà: Pinot Nero 100%
Affinamento e Maturazione:
36 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 085

**OPERE
DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO**

Classificazione: Dosaggio Zero
Residuo zuccherino: 3 g/l
Varietà: Chardonnay 70%,
Pinot Nero 30%
Affinamento e Maturazione:
36 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 073

**SERENISSIMA DOC
METODO CLASSICO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 10 g/l
Varietà: Chardonnay, Pinot Nero
Affinamento e Maturazione:
24 mesi min
Alcol: 12%
Formati: 75 - 150 cl



FORMATI SPECIALI

150 300 600 cl

**FORMATI:
150 cl**



COD. 077



COD. 817 - 870

**FORMATI:
300 - 600 cl**



COD. 808



COD. 809