

CATALOGO



ANNO 1622

VILLA SANDI



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.

PROSECCO AREA



Area: Cartizze Hill
in Valdobbiadene
Total Ha 106,8

Area: Valdobbiadene Rive
(43 sub-zone)

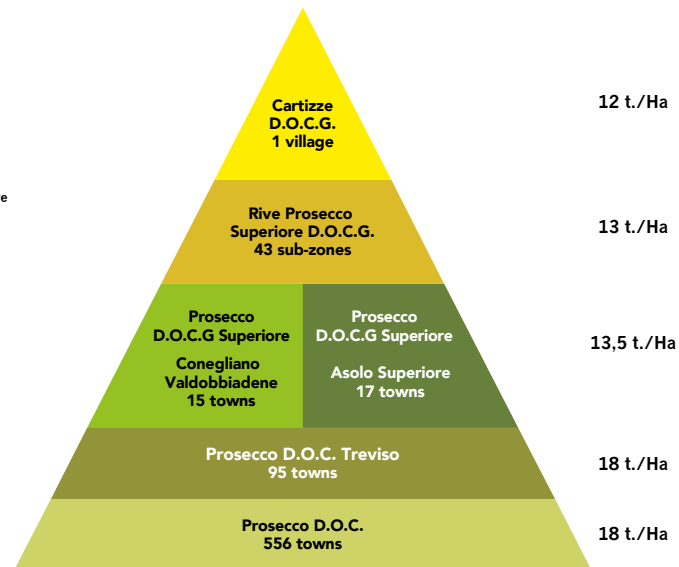
Area: Valdobbiadene
(15 towns)
Total Ha 8.088

Area: Asolo
(17 towns)
Total Ha 1.644

Area: Province of
Treviso (95 towns)

↓
Total Ha 24.450

↑
Area: Veneto and Friuli
(556 towns)



**SUPERIORE DI CARTIZZE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.**

**RIVE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.**

**PROSECCO SUPERIORE
VALDOBBIADENE D.O.C.G.**

**PROSECCO SUPERIORE
ASOLO D.O.C.G.**

**PROSECCO
D.O.C. TREVISO**

**PROSECCO
D.O.C.**

VILLA SANDI FOR LIFE

UN FUTURO PIÙ SALUTARE PER IL NOSTRO PIANETA



Villa Sandi ha sempre operato nel rispetto dell'ambiente, facendo attenzione ad ogni fase della sua filiera, dai vigneti allo scaffale.



Villa Sandi ha ricevuto la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). La certificazione attesta l'utilizzo di buone pratiche, sostenibili e a ridotto impatto ambientale, nella conduzione dei vigneti allo scopo di preservare la biodiversità.



DONAZIONI

→ Attività di Beneficenza e raccolta fondi



FORNITORI

→ Utilizzo di materie prime naturali e riciclabili



RICERCA

→ CREA - Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia



AMBIENTE

- Risorsa interna: Centrale idroelettrica
- Recupero acque potabili
- Sistema fotovoltaico



CERTIFICAZIONI

→ Sensibilità ambientale e sostenibilità



Nel cuore dei 106,8 ettari di Cartizze sorge La Rivetta di Villa Sandi. La felice posizione e la ricchezza del terreno arenario, la cui origine risale al Miocene, sono ideali per la formazione dei profumi e la maturazione delle uve.

COD. 082

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG
LA RIVETTA**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 120 q
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl
Prodotto su prenotazione



COD. 040

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG
LA RIVETTA 120**

Classificazione: Extra Brut
Residuo zuccherino: 4,5 g/l
Varietà: Glera
Alcol: 11,5%
Formati: 75 - 150 cl Prodotto
su prenotazione



COD. 051

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG**

Classificazione: Dry
Residuo zuccherino: 31 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 120 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 057

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
RIVE DI S. PIETRO
DI BARBOZZA**

Classificazione: Dry
Residuo zuccherino: 21 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 130 q
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 049

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
RIVE DI S. PIETRO
DI BARBOZZA**

Classificazione: Extra Brut
Residuo zuccherino: 4,5 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 130 q
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 052

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**

Classificazione: Extra Dry
Residuo zuccherino: 15 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 - 150 - 300 cl



COD. 081

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
MILLESIMATO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 035

**VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG
SPAGO**

Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 10,5%
Formati: 75 cl



COD. 045

**ASOLO
PROSECCO SUPERIORE DOCG
BIODIVERSITY**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 - 150 - 300 cl



COD. 029

**IL FRESCO
PROSECCO DOC TREVISO
MILLESIMATO**

Classificazione: Extra Dry
Residuo zuccherino: 15 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 180 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 036

**IL FRESCO
PROSECCO DOC TREVISO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 180 q
Alcol: 11%
Formati: 20 - 37,5 - 75 - 150 cl



COD. 028

**IL FRESCO
PROSECCO DOC
BIOLOGICO ORGANIC**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 10 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 180 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 027

**IL FRESCO
PROSECCO DOC
ROSÉ MILLESIMATO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Glera, Pinot Nero
Resa per ettaro: Glera max 180 q
Pinot nero max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 083

**IL FRESCO
ROSÉ**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
e a bacca rossa
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 030

**IL FRESCO
PROSECCO DOC TREVISO
SPAGO**

Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 180 q
Alcol: 10,5%
Formati: 75 cl



COD. 038

**IL FRESCO
BLANC DE BLANCS**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
Alcol: 11,5%
Formati: 75 - 150 cl



COD. 054

DOLCE SANDI

Residuo zuccherino: 90 g/l
Varietà: Uve aromatiche
Alcol: 7%
Formati: 75 cl



COD. 819

AURIS

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 899

ROSEUM

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 12 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
e a bacca rossa
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 047

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG NERO

Classificazione: Extra Brut
Residuo zuccherino: 5 g/l
Varietà: Glera
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 066

**CORPORE
DOC MONTELLO
E COLLI ASOLANI**

Varietà: Merlot
Affinamento: 12 mesi barrique
rovere + 12 mesi bottiglia
Macerazione: 15 giorni
sulle bucce
Resa per ettaro: Max 55 q
Alcol: 14%
Formati: 75 cl



COD. 330

**TARDO
TRE VENEZIE IGT**

Varietà: Sauvignon
Vendemmia: 15 giorni
in sovrasmaturazione
Maturazione: alcuni mesi
sulle fecce
Resa per ettaro: Max 150 q
Alcol: 12,5%
Formati: 75 cl



COD. 064

**RABOSO
MARCA TREVIGIANA IGT**

Varietà: Raboso
Affinamento: 15 mesi
botti rovere
Resa per ettaro: Max 100 q
Alcol: 13%
Formati: 75 cl



COD. 323

**CABERNET SAUVIGNON
VENEZIA DOC**

Varietà: Cabernet Sauvignon
Alcol: 12,5%
Formati: 75 cl



COD. 338

**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC**

Varietà: Pinot Grigio
Alcol: 12,5%
Formati: 75 cl





COD. 176

**GRAPPA ORIS
INVECCHIATA**

Varietà: Vinacce miste
Affinamento: 12 mesi
in piccole botti
Alcol: 40%
Formati: 70 cl



COD. 167

**GRAPPA BIANCA
SUPERIORE**

Varietà: Vinacce miste
Alcol: 40%
Formati: 70 cl



COD. 363

**GRAPPA
DI PROSECCO**

Varietà: Vinacce di Glera
Alcol: 40%
Formati: 70 cl



FORMATI SPECIALI

20 37,5 150 300 cl

FORMATI:
20 cl



COD. 153

FORMATI:
37,5 cl



COD. 136

FORMATI:
150 cl



COD. 037



COD. 801



COD. 041
e COD. 044
(cassa legno)



COD. 844
e COD. 837
(cassa legno)



COD. 033

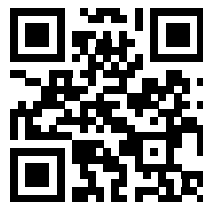
FORMATI:
300 cl



COD. 048
e COD. 042
(cassa legno)



COD. 832
e COD. 826
(cassa legno)



villasandi.it

Dati analitici, quantità dell'annata, blend varietali e affinamento del prodotto si possono discostare tra le annate e sono da considerarsi come dati medi.



ANNO 1622

VILLA SANDI

31035 Crocetta del Montello (TV) Italy - Via Erizzo, 113/A - Tel. +39 0423 8607 - villasandi.it