

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.



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 100%
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: 3 g/l
Varietà: Glera 100%
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl
Prodotto su prenotazione



COD. 051

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG**

Classificazione: Dry
Residuo zuccherino: 31 g/l
Varietà: Glera 85% min
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 85% min
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: 3 g/l
Varietà: Glera 85% min
Resa per ettaro: Max 130 q
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl



COD. 052

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**

Classificazione: Extra Dry
Residuo zuccherino: 17 g/l
Varietà: Glera 85% min
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 85% min
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 035

**VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG
SPAGO**

Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Glera 85% min
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 85% min
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 - 150 - 300 cl



COD. 047

**ASOLO
PROSECCO SUPERIORE DOCG
NERO**

Classificazione: Extra Brut
Residuo zuccherino: 5 g/l
Varietà: Glera 85% min
Resa per ettaro: Max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 027

**IL FRESCO
PROSECCO DOC
ROSÉ MILLESIMATO**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 10 g/l
Varietà: Glera 85%, Pinot Nero 15%
Resa per ettaro: Glera max 180 q
Pinot nero max 135 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 029

**IL FRESCO
PROSECCO DOC TREVISO
MILLESIMATO**

Classificazione: Extra Dry
Residuo zuccherino: 15 g/l
Varietà: Glera 85% min
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 85% min
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: 12 g/l
Varietà: Glera 85% min
Resa per ettaro: Max 180 q
Alcol: 11%
Formati: 75 cl



COD. 030



**IL FRESCO
PROSECCO DOC TREVISO
SPAGO**

Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Glera 85% min
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 cl

COD. 083



**IL FRESCO
ROSÉ**

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 14 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
e a bacca rossa
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl

COD. 054



DOLCE SANDI

Residuo zuccherino: 90 g/l
Varietà: Moscato bianco
e Moscato giallo
Alcol: 7%
Formati: 75 cl

COD. 819



AURIS

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

COD. 899



ROSEUM

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 14 g/l
Varietà: Vitigni a bacca bianca
e a bacca rossa
Alcol: 11,5%
Formati: 75 cl

COD. 066

**CORPORE
DOC MONTELO
E COLLI ASOLANI**

Varietà: Merlot 100%
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 100%
Vendemmia: 15 giorni
in sovraturazione
Maturazione: alcuni mesi
sulle fecce
Resa per ettaro: Max 150 q
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 064

**RABOSO
MARCA TREVIGIANA IGT**

Varietà: Raboso 100%
Affinamento: 15 mesi
botti rovere
Resa per ettaro: Max 100 q
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl





COD. 338



**PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC**

Varietà: Pinot Grigio 100%
Alcol: 12%
Formati: 75 cl

COD. 323



**CABERNET SAUVIGNON
VENEZIA DOC**

Varietà: Cabernet Sauvignon 100%
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



OPERE Metodo Classico

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 - 805 - 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. 079

OPERE RISERVA METODO CLASSICO

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 10 g/l
Varietà: Chardonnay 40%,
Pinot Nero 60%
Affinamento e Maturazione:
60 mesi min,
30% vini di riserva in barrique
Alcol: 12%
Formati: 75 cl



COD. 074

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. 071

**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. 072

**OPERE
EXTRA BRUT
METODO CLASSICO**

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



COD. 070

**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. 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





BORGO CONVENTI Friuli

Un proprietario terriero di nobili origini, un frate e un appezzamento di terra su cui costruire il primo monastero del territorio di Farra d'Isonzo.

Inizia così l'antica leggenda da cui prende il nome "Borgo Conventi", fondata nel 1975 con l'obiettivo di produrre vini raffinati ed eleganti da questo territorio altamente vocato.

COD. 700

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Classificazione: Brut
Residuo zuccherino: 11 g/l
Varietà: Ribolla Gialla
Alcol: 12,5%
Formati: 75 cl



COD. 702

SCHIOPPETTINO VENEZIA GIULIA IGT

Varietà: Schioppettino
Affinamento: 12 mesi in barrique
+ 3 mesi in bottiglia
Alcol: 13%
Formati: 75 cl
Quantità limitata,
bottiglie numerate



COD. 703

BRAIDA NUOVA VENEZIA GIULIA IGT

Varietà: Merlot e Refosco dal Peduncolo Rosso
Affinamento: 16-24 mesi
in botti di rovere
+ alcuni mesi in bottiglia
Alcol: 13,5%
Formati: 75 - 150 - 300 - 500 cl
Quantità limitata,
bottiglie numerate



COD. 716

MERLOT COLLIO DOC

Varietà: Merlot
Affinamento: 10-12 mesi
in barrique
Alcol: 13,5%
Formati: 75 - 150 cl
Quantità limitata,
bottiglie numerate



COD. 715



**RIBOLLA GIALLA
COLLIO DOC**

Varietà: Ribolla Gialla
Alcol: 13%
Formati: 75 cl

COD. 711



**PINOT GRIGIO
COLLIO DOC**

Varietà: Pinot Grigio
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl

COD. 714



**FRIULANO
COLLIO DOC**

Varietà: Friulano
Alcol: 13,5%
Formati: 75 - 150 cl

COD. 713



**SAUVIGNON
COLLIO DOC**

Varietà: Sauvignon
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl

COD. 739



**PINOT GRIGIO RAMATO
COLLIO DOC**

Varietà: Pinot Grigio
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl



COD. 721



**RIBOLLA GIALLA
VENEZIA GIULIA IGT**

Varietà: Ribolla Gialla
Alcol: 12,5%
Formati: 75 cl

COD. 717



**PINOT GRIGIO
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Pinot Grigio
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl



COD. 720



**FRIULANO
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Friulano
Alcol: 13%
Formati: 75 cl

COD. 719



**SAUVIGNON
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Sauvignon
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl

COD. 718



**CHARDONNAY
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Chardonnay
Alcol: 13,5%
Formati: 75 cl

COD. 723



**MERLOT
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Merlot
Alcol: 13%
Formati: 75 cl

COD. 722



**REFOSCO
DAL PEDUNCOLO ROSSO
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Refosco
dal Peduncolo Rosso
Alcol: 13%
Formati: 75 cl

COD. 724



**CABERNET FRANC
ISONZO DEL FRIULI DOC**

Varietà: Cabernet Franc
Alcol: 13%
Formati: 75 cl

LUNA DI PONCA

Luna di Ponca rappresenta una nuova era del Collio DOC. Il suo blend ha struttura e profumi del tutto inediti, raccontati dal mix elegante di uve di Friulano, Chardonnay e Malvasia, frutto della lunga vinificazione che valorizza al meglio le peculiarità uniche del terroir. L'assaggio è un percorso sensoriale alla scoperta della Ponca, il terreno fatto di marne e arenarie ricche di minerali su cui si innestano le viti, in bottiglia si mantiene tutta la tipicità delle uve per offrire al palato l'eleganza distintiva del Collio. La produzione è di 6.000 bottiglie numerate. Di colore giallo paglierino, Luna di Ponca è un vino fresco dai profumi intensi. Al naso si presenta con aromi di agrumi e note floreali, per poi liberare profumi di biscotto, pane e mela matura. Al palato rivela il perfetto equilibrio tra acidità, fragranze e sapidità del suo blend.

COD. 735



**LUNA DI PONCA
COLLIO BIANCO DOC**

Varietà: Friulano 68%,
Chardonnay 12,5%, Malvasia 19,5%
Vinificazione: Friulano in acciaio,
Chardonnay e Malvasia
in botti di rovere
Affinamento: in acciaio
e in bottiglia
Alcol: 13,5%
Formati: 75 - 150 - 300 cl





ANNO 1622

VILLA SANDI

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