# CATALOGO





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.





#### 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





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 a/l Varietà: Glera 85%, Pinot Nero 15% Resa per ettaro: Glera max 180 g 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



#### 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



#### CORPORE DOC MONTELLO 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

CORPORION VILLA SANDI

COD. 330

#### TARDO TRE VENEZIE IGT

Varietà: Sauvignon 100% Vendemmia: 15 giorni in sovramaturazione Maturazione: alcuni mesi sulle fecce Resa per ettaro: Max 150 q

Alcol: 12% Formati: 75 cl



COD. 064

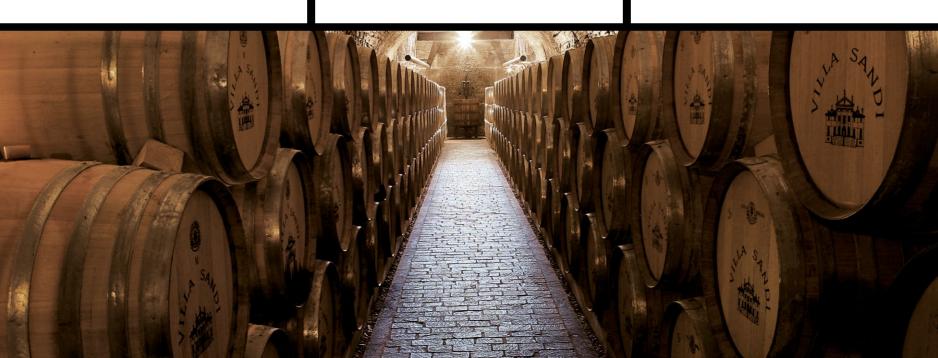
#### RABOSO MARCA TREVIGIANA IGT

Varietà: Raboso 100% Affinamento: 15 mesi botti rovere

Resa per ettaro: Max 100 q

Alcol: 13,5% Formati: 75 cl









#### PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Varietà: Pinot Grigio 100% Alcol: 12%

Formati: 75 cl





#### CABERNET SAUVIGNON VENEZIA DOC

Varietà: Cabernet Sauvignon 100% Alcol: 12,5%

Formati: 75 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





#### 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



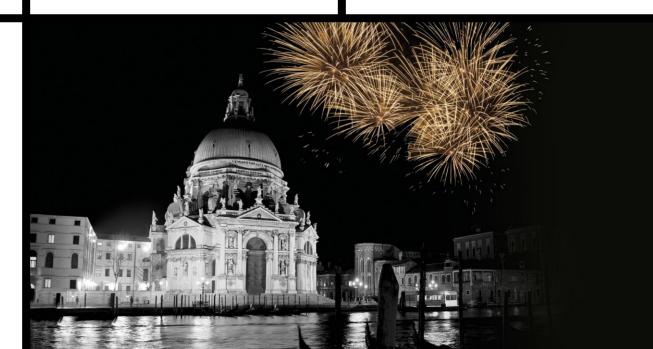
COD. 073

#### 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. 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

Alcol: 13%



Ribolla Gialla

COD. 739

PINOT GRIGIO RAMATO **COLLIO DOC** 

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



**SAUVIGNON COLLIO DOC** 

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



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

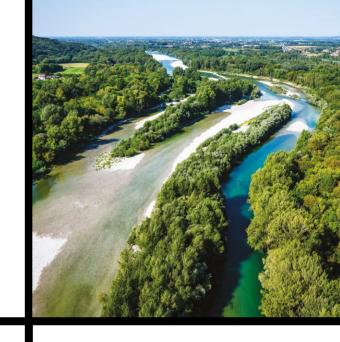


COD. 717

#### 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



MERLOT

Alcol: 13%

Varietà: Merlot

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%

Alcol: 13% Formati: 75 cl



#### LUNA DI PONCA

ISONZO DEL FRIULI DOC

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







## VILLA SANDI

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