



Familia Poletto

Catalogo Prosecco
2024





Famiglia Poletto

Da tre secoli la famiglia Poletto originaria di Caneva-PN (Italia), si occupa di agricoltura, in particolare modo di frutta e vino a livello artigianale.

Oggi la famiglia Poletto ha deciso di offrire al pubblico il suo vino rosso, bianco ed il suo famoso Prosecco Brut, Extra Dry e Rosé in bottiglia.

La produzione annuale totale, all'incirca 2 milioni di litri.

Caneva è una ridente piccola cittadina ai piedi delle sue colline e montagne Friulane, bagnata dal fiume Livenza, che dista circa 60 km dalla Laguna Veneta.

Un microclima votato alla coltivazione della vite che dona particolari caratteristiche al vino qui prodotto.

Prosecco

EXTRADRY



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Familia Poletto

Zona produzione: Zona collinare della DOC Treviso

Vitigno: Glera

Terreno: Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo

Forma di allevamento: Guyot - Sylvoz

Epoca di vendemmia: Prime due settimane di settembre

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati

Presa di spuma: Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura

Alcol: 11% Vol

Residuo zuccherino: 13-15 g/l

Acidità totale: 5,50-6,50 g/l

Vista: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlage: Fine e persistente

Olfatto: Un'esplosione di fragranze fruttate e floreali con prevalenza di mela verde, pesca e con sentori di fiori d'acacia e gelsomino

Gusto: Fresco, si percepisce la nota dolce e morbida che poi lascia spazio alla nota acida

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna antipasti e primi piatti di pesce. Si abbina a dolci di creme e frutta fresca

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati: Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt

Prosecco

BRUT



PROSECCO DOC BRUT

Familia Poletto

Zona produzione: Zona collinare della DOC Treviso

Vitigno: Glera

Terreno: Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo

Forma di allevamento: Guyot - Sylvoz

Epoca di vendemmia: Prime due settimane di settembre

Vinificazione: In bianco mediante pressatura soffice

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati

Presatura di spuma: Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura

Alcol: 11% Vol

Residuo zuccherino: 7-9 g/l

Acidità totale: 5,70-6,70 g/l

Vista: Giallo paglierino brillante con riflessi verdi

Perlage: Fine e persistente

Olfatto: Note piacevoli di fiori bianchi d'acacia con sentori di frutta, mela e pera in prevalenza, non ancora matura

Gusto: Fresco e sapido, nel finale lascia spazio ad una nota acida ben presente

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e accompagna in modo ottimale antipasti di pesce, crostacei e molluschi

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati: Bottiglia 0,75 lt

Prosecco

ROSE BRUT



PROSECCO DOC ROSE BRUT

Familia Poletto

Zona produzione: Zona collinare della DOC Treviso

Vitigno: Glera 85-90% e Pinot Nero 10-15%

Terreno: Limoso - argilloso asciutto magro e poco profondo

Forma di allevamento: Guyot - Sylvoz

Epoca di vendemmia: Fine Agosto prima decade di settembre

Vinificazione: La Glera in bianco mediante pressatura soffice, mentre il Pinot Nero vinificato in rosso

Fermentazione primaria: A temperatura controllata e con lieviti selezionati

Presa di spuma: Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 70 gg a bassa temperatura

Alcol: 11% Vol

Residuo zuccherino: 6-9 g/l

Acidità totale: 5-6 g/l

Vista: Rosa Tenue di spiccata brillantezza

Perlage: Fine e persistente

Olfatto: Profumo intenso con note di fiori bianchi, mela, pera, tipici del Prosecco che si confondono con note ben riconoscibili di frutti rossi come il lampone

Gusto: Fresco e delicato, al palato si presenta fragrante e riconferma le sensazioni olfattive. Si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva

Abbinamenti: Ottimo come Aperitivo e accompagna in maniera trasversale molte pietanze, dall'antipasto di crudità di pesce, ai primi e secondi piatti delicati

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati: Bottiglia 0,75 lt



Prosecco

ROSE EXTRA DRY MILLESIMATO



PROSECCO DOC G ROSE
EXTRA DRY MILLESIMATO

Familia Poletto

Colore: Rosa leggero elegante, perlage finissimo e persistente

Profumo: Note di rosa, frutti di bosco freschi e fragoline di bosco

Sapore: Buona struttura, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole e armonico

Vitigni utilizzati: 90% Glera - 10% Pinot Nero

Zona ubicazione vigneti: Veneto

Altitudine : 30 metri s.l.m.

Tipo di suolo: Argilloso, sabbioso

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud-Nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 150 Glera - 120 Pinot Nero

Epoca vendemmia: Inizio Settembre

Pressatura: Molto soffice

Tecnica di spumantizzazione: Charmat lungo

Fermentazione: No

Affinamento: No

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

Resa di uva in vino %: 70%

Acidità totale (gr/lit): 5,60 ÷ 5,90

Ph: 3,10 ÷ 3,30

Zuccheri residui (gr/lit): 11 ÷ 14

Alco svolto: 11,50% Vol

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufo e scampi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Conservazione: In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore



Prosecco

EXTRA DRY MILLESIMATO



PROSECCO DOC G
EXTRA DRY MILLESIMATO

Familia Poletto

Vitigni utilizzati: Glera

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine : 30 metri s.l.d.m.

Tipo di suolo: Argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Cepi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: Metà settembre

Pressatura: Molto soffice

Tecnica di spumantizzazione: Charmat lungo (70/90 giorni)

Fermentazione: No

Affinamento: No

Durata maturazione: 45 giorni prima della commercializzazione

Resa di uva in vino %: 70%

Acidità totale (gr/lt): 5,70 ÷ 5,90

Ph: 3,15 ÷ 3,25

Zuccheri residui (gr/lt): 12 ÷ 14

Alco svolto: 11% Vol

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate frittate e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche tartufi e scampi

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Conservazione: In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

Prosecco

BRUT MILLESIMATO



PROSECCO DOC G
BRUT MILLESIMATO

Familia Poletto

Vitigni utilizzati: Glera

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri s.l.d.m.

Tipo di suolo: Argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: Sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2800

Resa uva q.li/ha: 120

Epoca vendemmia: Metà settembre

Pressatura: Molto soffice

Tecnica di spumantizzazione: Charmat lungo (70/90 giorni)

Fermentazione Malolattica: No

Affinamento: No

Durata maturazione: 30 giorni prima della commercializzazione

Resa di uva in vino %: 70%

Acidità totale (gr/lt): 5,70 ÷ 5,90

Ph: 3,15 ÷ 3,25

Zuccheri residui (gr/lt): 10 ÷ 12

Alcol svolto: 11% Vol

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittore e formaggi; eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, tartufi e scampi

Temperatura di servizio: 6 - 8° C

Conservazione: In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore

Prosecco

EXTRA DRY



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Crizali

*Sparkling
white wine*

EXCELLENCE XX



SPUMANTE
EXCELLENCE XX

Crizali

*Sweet white
sparkling wine*



PROSECCO DOC ROSÉ

Crizali



Prosecco

MILLESIMATO EXTRA DRY



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Crizali

Prosecco

MILLESIMATO BRUT

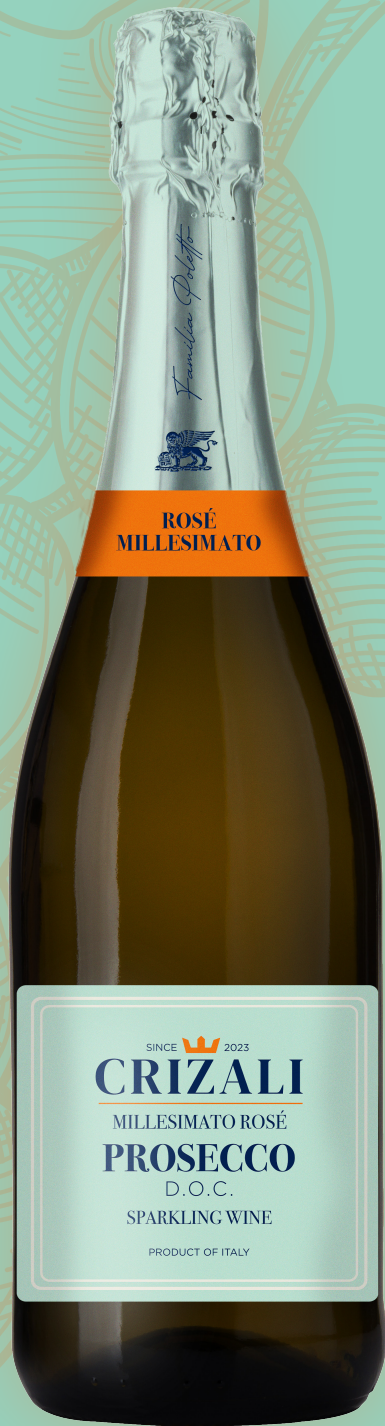


PROSECCO DOC BRUT

Crizali

Prosecco

MILLESIMATO ROSÉ



PROSECCO DOC ROSÉ

Crizali





Localita maloria
33070 Caneva (PN)
Italia

Freddy Poletto — *CEO*
+39 348 481 96 12

freddy.poletto@gmail.com
info@familiapoletto.com

familiapoletto.com