

RICCARDO

L'azienda agricola Riccardo nasce dalla volontà della famiglia Fornasier  
di godere dei meravigliosi frutti dei propri vitigni.

Tutte le vere passioni non devono essere vissute con i ritmi del mondo moderno ma con il tempo  
dettato dalla natura per poter ottenere solo il meglio che questa può regalare.

Solo un prodotto che in primis soddisfi il palato  
ed il cuore merita di essere condiviso con i nostri clienti.

Vi invitiamo a diventare parte di questa nostra famiglia.  
Dal lavoro della nostri mani direttamente al vostro cuore.



# BRUT

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline del circondario di Valdobbiadene e Vidor. Il periodo di vendemmia va da fine settembre a metà di ottobre.

La vinificazione viene fatta in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 19 °C.

E' uno spumante brut, frutto di una lunga ed attenta rifermentazione in autoclave a temperatura controllata a 16 - 17 °C con sosta sui lieviti per un periodo di un mese circa.

La pressione in bottiglia è di 5,5 atm. la gradazione alcolica è di 11,5 % vol. con un tenore di zuccheri di 10 gr/litro ed un'acidità totale di 6,50 gr/litro. Ha colore verdolino brillante solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e con sentori di frutta matura, su fondo floreale.

È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato con buona persistenza aromatica, con finale piacevolmente amarognolo di mandorla tostata. La temperatura ideale per la degustazione è di 7 - 8 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Classico vino da aperitivo, che ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Per apprezzare al meglio la fragranza e freschezza che lo contraddistinguono, si consiglia il consumo entro l'annata.



## SCHEDA TECNICA

VITIGNO: Glera 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: Mese di Settembre

RESA PER ETTARO: 180 Quintali

VINIFICAZIONE: in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:

A temperatura controllata con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA: 40 Giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL: 11,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO: 10 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 6,50 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino

PERLAGE: fine e persistente

PROFUMO: Intenso, molto fine con sentori di frutta

GUSTO: Secco, fresco, snello ed equilibrato.

TEMPERATURA SERV.: 8° C

INDICAZIONE CARTA VINI: Prosecco Doc Treviso Brut



# TRANQUILLO

Le uve da cui viene ricavato questo vino provengono dai col Valdobbiadene. Il periodo della vendemmia è tardivo, circa la metà di ottobre. La vinificazione viene fatta in bianco, in assenza delle bucce. È un vino secco che si ottiene dopo un'attenta selezione delle uve, una spremitura soffice a cui segue una scrupolosa vinificazione a temperatura controllata. La gradazione alcolica è di 11% vol., con un tenore di 10 gr/litro ed un'acidità totale di 6 gr/litro. Ha un colore paglierino delicato, con profumi di mela acerba, pera e miele di millefiori. Al palato risulta asciutto, armonico ed elegante, la struttura è soave e persistente ed il retrogusto ricorda la mandorla amara. La temperatura ideale per la degustazione è di 12 °C. Adatto come aperitivo, si accompagna bene ai primi piatti leggeri, ai salumi ed è ottimo con il pesce. Nonostante la sua freschezza si apprezza maggiormente entro l'annata di produzione.



## SCHEDA TECNICA

VITIGNO: Glera 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: Mese di Settembre - Ottobre

RESA PER ETTARO: 180 Quintali

VINIFICAZIONE: in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:

A temperatura controllata con lieviti selezionati

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL: 11 %

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE : giallo paglierino

PERLAGE : fine e persistente

PROFUMO : Mela acerba e miele millefiori.

GUSTO : Asciutto, armonico ed elegante

TEMPERATURA SERV. : 12° C

INDICAZIONE CARTA VINI : Prosecco Doc Treviso Tranquillo

# MILLESIMATO

La selezione delle uve con cui si produce, provengono da vecchi vigneti delle colline di Valdobbiadene. Il periodo di vendemmia comincia nel di settembre e termina solitamente a metà ottobre, la vinificazione viene fatta in bianco, cioè in assenza delle bucce, alla temperatura controllata di 19 °C.

E' uno spumante dry che si ottiene da un processo di vinificazione che va da una spremitura soffice delle migliori uve raccolte ottenendo così un mosto selezionato per poi giungere fino ad una lenta presa di spuma. La pressione in bottiglia è di 5,5 atm., la gradazione alcolica e' di 11,5% vol. con un tenore di zuccheri presente di 25 gr/litro ed una acidità totale di 6,20 gr/litro, ha colore paglierino carico, perlage finissimo e persistente. Il profumo è invitante e ampio, possiamo apprezzare i sentori fruttati che richiamano pera, albicocca con note di mandorla glassata.

Il sapore è rotondo, armonico, abboccato ed equilibrato.

La temperatura ideale per la degustazione è di 7÷8 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo. Ottimo spumante da 'fuori pasto', accompagna anche la pasticceria secca e i dolci delicati.



## SCHEDA TECNICA

VITIGNO: Glera 100%

EPOCA DI VENDEMMIA: Mese di Settembre

RESA PER ETTARO: 135 Quintali

VINIFICAZIONE: in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:

A temperatura controllata con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA: 40 Giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL: 11,5 %

RESIDUO ZUCCHERINO: 25 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 6,20 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo paglierino

PERLAGE: fine e persistente

PROFUMO: Invitante con sentori fruttati

GUSTO: Rotondo, armonico ed equilibrato

TEMPERATURA SERV.: 8° C

INDICAZIONE CARTA VINI:

Valdobbiadene DOCG Dry Millesimato





Il vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene è un prosecco DOCG prodotto unicamente nel Trevigiano, in particolare nella fascia collinare compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.

Il terroir DOCG comprende 15 comuni: Conegliano, Susegana, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, Follina, Miane, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Vidor e Valdobbiadene.

Il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, nella sola versione spumante, è detto anche Prosecco Superiore e la cru spumante della denominazione, ovvero la sottozona che racchiude le parcelle in Cartizze, si chiama Valdobbiadene Superiore di Cartizze.

Il Conegliano Valdobbiadene-Prosecco Superiore DOCG non va assolutamente confuso con il Prosecco DOC anche se hanno in comune la glera (né tanto meno altri vini IGT a base glera anche spumanti o frizzanti).

Il Brindisi lo vedo come un gesto d'evocazione. Un rituale semplice. Semplice e Bello come il rito di accendere una candela, c'è però un distinguo fondamentale tra l'accendere le candele con l'artificio dello zippo o con il classico fiammifero.

Fare un Brindisi vero, di quelli sentiti, equivale al rito di accendere le candele col fiammifero, perchè in questo gesto c'è accettazione della lentezza, dell'intelletto, del pericolo e dell'odore di zolfo e in tutto ciò si rievocano tempi lontani. Ora, l'etimo del termine Brindisi, deriva dal tedesco «bring dir's», cioè «porto (questo bicchiere) a te. Esprime, dunque, due cose: vicinanza e celebrazione.

Ma non solo, il tintinnio che si ricerca nel 'Cin cin', vuole che questo rituale tenga conto anche della dimensione fonica dell'umano, il sorriso dovuto nell'atto d'incontro dei calici, vuole che si contempli la categoria estetica della vita: la Bellezza del fugace, l'incontro tattile tra i due o più corpi di vetro è desiderio, invece, di unione, sensuale, prologo ad una giusta dialettica dell'Eros nei gesti.

Ed ecco che in un semplice Brindisi io rivedo l'intera umanità caduta in quello spazio in cui uguale e diseguale non esistono perchè nel momento in cui siamo in Brindisi noi viviamo liberi in un deserto silenzioso e disabitato dove non c'è nè opera nè immagine ma semplice "Atto di Potenza".

*Beunida Shani*







# RICCARDO

Azienda Agricola Riccardo  
Via Cieca D'Alnè n. 4, 31020 Vidor (TV)  
Tel. +39 0423 985248 - Fax +39 0423 989049  
[info@proseccoriccardo.com](mailto:info@proseccoriccardo.com) - [www.proseccoriccardo.com](http://www.proseccoriccardo.com)