



CIODET

VALDOBBIADENE

MDCCLIX



L'APPARTENENZA AL TERRITORIO

L'azienda CIODET si trova da sempre a Valdobbiadene, nel cuore del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, tra le splendide colline che si snodano, nell'Alta Marca Trevigiana, lungo un anfiteatro naturale che si stende tra le vicine montagne ed il mare. Il clima, la composizione del terreno, l'esposizione e la forte pendenza delle colline rendono l'area Docg assolutamente unica ed inimitabile per la produzione del Valdobbiadene Docg. Si tratta di 8000 ettari di vigneto localizzati fra le cittadine di Valdobbiadene e Conegliano a cui si aggiungono i 107 ettari del cru Cartizze che si trovano a ridosso della frazione di San Pietro di Barbozza. Nella seconda metà di settembre avviene la vinificazione di queste uve.



A TRUE SENSE OF BELONGING

The CIODET Winery has always been in Valdobbiadene, the heart of the Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG area which nestles among the beautiful hills that wind through northern Treviso Province creating a natural amphitheatre between the nearby mountains and sea. The climate, the soil composition and the steep hillsides render the DOCG area unique and utterly inimitable for the production of Valdobbiadene DOCG. Here there are just 8,000 hectares of vineyards between the towns of Valdobbiadene and Conegliano with a further 107 hectares of Cartizze tucked away close to San Pietro di Barbozza. The grapes are processed in the second half of September.

DAL CHIODO ALLA VITE

Un'antica fornace e la storia di Bartolomeo Bortolomiol. Sappiamo che vendemmiava uva per il suo vino e produceva chiodi dalla sua fornace. E dai chiodi viene il soprannome della sua discendenza: "i Ciodet". Una stirpe di uomini vocati come la loro terra alla coltivazione della vite ed al gusto dell'eccellenza. Così il fondatore, Labano Bortolomiol, iniziava nel dopoguerra insieme ad i suoi fratelli il cammino di crescita qualitativa di un prodotto dal grande futuro. Oggi la tradizione di famiglia prosegue con i figli di Labano. L'attitudine all'innovazione di Enrico, esperto enologo, rappresenta il vero spirito della nuova generazione che considera la qualità un valore distintivo ed inestimabile.



Sala di spumantizzazione
The sparkling wine production hall



FROM FOUNDRY TO VINEYARD

An ancient foundry, and the life of Bartolomeo Bortolomiol. We know he harvested the grapes for his wine and that he made nails in his foundry. And it is these nails that gave him and his descendants the nickname Ciodet from the local dialect word for the Italian chiodo, or nail. This is a family as dedicated as the land is itself to wine growing, and excellence. After the War Labano Bortolomiol and his brothers set out to refine the quality of a wine with a bright future. Today the family tradition continues with Labano's children. Enrico, naturally innovative and an expert oenologist, represents the true spirit of a new generation that believes in quality as a fundamental mark of distinction.



Alberto & Enrico Bortolomiol



CIODET
M D C C L I X

VALDOBBIADENE DOCG Bartolo - Extra Brut Millesimato

Al nostro Avo Bartolomeo Bortolomiol, di cui è attestata la presenza nel 1759, dedichiamo questo particolare spumante affinato sui lieviti e dal bassissimo residuo zuccherino. È la versione più secca della linea Valdobbiadene DOCG. È un extra brut fragrante, immediato, armonico e bilanciato nonostante il bassissimo residuo zuccherino. Immediato nei suoi aspetti sapidi e fruttati.

This very special sparkling wine aged on the lees with very low sugar residue, is dedicated to our ancestor and inspiration from 1759, Bartolomeo Bortolomiol. This is the driest wine from our Valdobbiadene DOCG line. This Extra Brut is fragrant, approachable, harmonious and balanced despite the very low sugar residue. Its zesty and fruity aromas are immediate and clear.



Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue





VALDOBBIADENE DOCG Labano - Brut

Dedicato al papà Labano nostro maestro di vita e di vino. È la versione più secca della linea Valdobbiadene Docg dove la sapidità si amalgama in completa armonia con il ridotto residuo zuccherino dando una sensazione di finezza olfattiva e pienezza gustativa. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela verde e i floreali di fiori d'acacia.

Dedicated to our father Labano, master of life and of wine. This is the driest version of our Valdobbiadene DOCG line where its natural zest blends harmoniously with the lower sugar residue for a fine nose and full flavour. As you drink look for hints of peach and green apple alongside acacia flower.

Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue



VALDOBBIADENE DOCG Gelmo - Extra dry

Dedicato al nonno Guglielmo detto Gelmo mediatore e viticoltore a Valdobbiadene. La versione più amata del Valdobbiadene Docg, dove il modesto residuo zuccherino sostenuto da una adeguata freschezza acida esalta la carica aromatica floreale e fruttata. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela matura e i floreali di glicine.

Dedicated to our grandfather Guglielmo, Gelmo to his friends. A respected wine grower and broker from Valdobbiadene. This is the best-loved version of Valdobbiadene DOCG with a modest sugar residue supported by a perfectly acidic freshness that emphasises the wine's aromatic flowery and fruity feel. As you drink look for hints of ripe peach and apple alongside wisteria flower.

Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue





VALDOBBIADENE DOCG Giosuè - Extra Dry Millesimato

Dedicato al bisnonno Giosuè, infaticabile viticoltore a Valdobbiadene. Il discreto residuo zuccherino in completo equilibrio con corpo, acidità, salinità e sapidità porta alla massima espressione olfattiva caratteristica di questo vitigno semi aromatico. Ricercate nella complessità olfattiva le mille sfumature floreali, che vanno dai fiori al miele, e fruttate dai frutti freschi a quelli esotici.

Dedicated to Giosuè, our great grandfather and tireless wine grower from Valdobbiadene. The subtle sugar residue with finely balanced body, acidity, salinity and zest brings out the distinctive aromas of this semi-aromatic variety in the best possible way. In its complex aromas look for flowery sensations with honey alongside hints of fresh and exotic fruit.

Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue



VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartitze - Dry

All'interno dei 8000 ettari dell'area Docg troviamo un cru di 107 ettari denominato Cartitze, la massima espressione qualitativa del nostro territorio. La sua particolare esposizione a sud, che permette un costante soleggiamento, abbinato alle caratteristiche minerali del terreno, che grazie anche alla sua estrema pendenza evita ristagni idrici, porta a produrre un'uva ricca di zuccheri e piena di profumi tali da rendere il prodotto finito unico, di grande percezione sferica e di assoluta qualità superiore.

Within the 8,000 hectares that make up the DOCG area there's a Cru of 107 hectares called Cartitze home to the finest production in the territory. Here the unique southern aspect provides constant exposure to the sun while the mineral characteristics of the soil - on ground so steep water cannot build up below the surface - produces very sweet, aromatic grapes. The result is a quite exceptional, beautifully rounded wine of the highest quality.

Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue



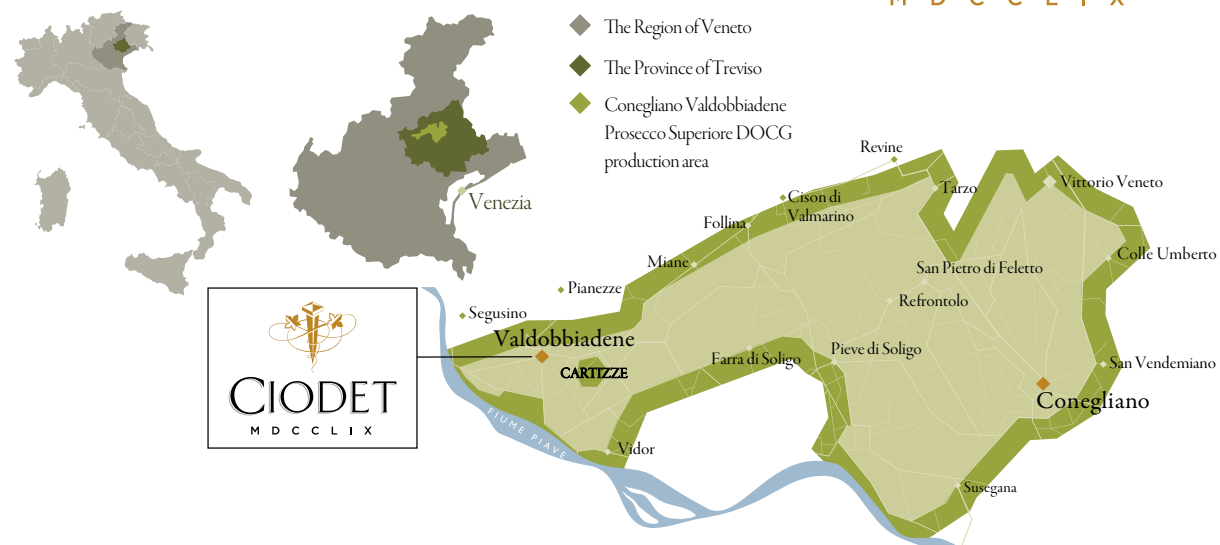


PROSECCO DOC TREVISO Sanser - Extra Dry

Dedicato al mediatore; in dialetto “Sanser”, figura fondamentale nel commercio del vino. È la versione classica della denominazione Doc Prosecco. La sua provenienza è ben identificata all'interno della provincia di Treviso. Classico per definizione perché poco impegnativo e molto immediato nella sua semplicità aromatica e gustativa e nella sua pulizia olfattiva. Fresco e sincero, è il compagno ideale per ogni momento.

An homage to the important role of the wine brokers, called Sanser in the local dialect. This is the classic version of the DOC Prosecco. It's provenance is strictly from within the Province of Treviso. Classic by definition, this version is unpretentious and highly drinkable with subtle aromas and a pleasant flavour. This sincere, light and crisp wine is the perfect accompaniment for any occasion.

Residuo zuccherino gr/l - Sugar residue



DOVE NASCE IL VALDOBBIADENE DOCG

Il Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore è prodotto nei 15 comuni cui appartengono le colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Tra questi si distinguono i cru ovvero il celeberrimo Superiore di Cartizze e i Rive ottenuti da uve provenienti esclusivamente da un unico Comune o frazione di esso.

THE ORIGIN OF VALDOBBIADENE DOCG

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore is produced in the 15 comuni or towns which lie in the hills between Conegliano and Valdobbiadene. The most exclusive crus produced here are the Superiore di Cartizze and the Rive, wines made using grapes harvested exclusively in a single Comune or sub-section of it.



CIODET SPUMANTI Srl
Via Piva, 104 - Valdobbiadene - TV - Italia
Tel +39 0423 973131 - Fax +39 0423 905301 - prosecco@ciodet.it

Visite guidate su prenotazione
Guided tours with pre-booking



ciodet.it

