



dd
a
duca di dolle

La nostra Collezione

BENVENUTO - WILLKOMMEN - WELCOME - '欢迎光临' - ПРИВЕТСТВОВАТЬ - BIENVENUE - BIENVENIDOS



duca di dolle

LA TENUTA

A Rolle di Cison di Valmarino (Treviso), nel cuore della zona del Prosecco Superiore, sorge la Tenuta Duca Di Dolle, un'oasi di pace e natura immersa nel verde dei boschi e nel silenzio dei vigneti. La Tenuta si estende per 75 ettari, 15 dei quali dedicati a vigneto. Il restante territorio è coperto da verdi boschi, prati, frutteti, dolci sentieri e persino un piccolo laghetto. Angoli di paradiso tutti da scoprire, godendo della tranquillità di una natura rigogliosa.

Le vigne Duca di Dolle, coltivate con metodi naturali, sono situate in un'area particolarmente vocata alla produzione del Prosecco, all'interno della storica Tenuta che comprende anche un antico monastero, oggi convertito in agriturismo di charme.

I vigneti, qui chiamati "rive", sono ubicati in collina, a circa 300 metri s.l.m. a Rolle (primo Borgo d'Italia ad essere nominato punto FAI per la salvaguardia del paesaggio).

Grazie alla costituzione chimica equilibrata del terreno, all'umidità costante e al clima asciutto e ventilato, sono ideali per la coltivazione di uve di grande qualità minimizzando l'utilizzo di fitofarmaci.



duca di dolle



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - “EXD” Spumante Extra Dry

Vista: Giallo paglierino carico con marcati riflessi verdognoli, perlage molto fine e ben persistente.

Olfatto: Media intensità ed elevata finezza con marcate sensazioni di crosta di pane e frutta matura, mela, pera Williams, leggere note floreali di acacia e glicine.

Gusto: Leggermente asciutto, di buona struttura e sapidità, mediamente persistente con espressione acidula e finale salino.

<i>Vitigno:</i>	85% Glera, 5% Verdiso, 10% Perera
<i>Età delle vigne:</i>	Dai 25 ai 30 anni
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	Sud
<i>Forma di allevamento:</i>	Doppio capovolto
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine Settembre
<i>Modalità di raccolta:</i>	Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)
<i>Gradazione alcolica:</i>	11,5 % Vol.
<i>Residuo zuccherino:</i>	16 grammi per litro
<i>Acidità totale:</i>	5,5 grammi per litro
<i>Estratto secco:</i>	18 grammi per litro

Servizio: Servire in un tulipano ampio di cristallo a bocca richiudente alla temperatura di 6-8 °C.

Suggerimenti: La perfetta armonia tra morbidezza zuccherina ed acidità permette di accompagnarlo a preparazioni in equilibrio tra il dolce e il salato senza tema di sbavature.

Come Indicare nella “Carta dei Vini”: “Duca di Dolle” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - “EXD” - Spumante Extra Dry, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 30.000 bottiglie/anno.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - “BRT” Spumante Brut

Vista: Giallo paglierino carico con marcati riflessi verdognoli, perlage molto fine e ben persistente.

Olfatto: Media intensità ed elevata finezza con marcate sensazioni di crosta di pane e frutta matura, mela, pera Williams, leggere note floreali di acacia e glicine.

Gusto: Magro, leggermente rugoso, asciutto, di buona struttura e sapidità, mediamente persistente con espressione acidula e finale salino.

<i>Vitigno:</i>	<i>90% Glera, 5% Verdiso, 5% Perera</i>
<i>Età delle vigne:</i>	<i>Dai 25 ai 30 anni</i>
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	<i>Sud</i>
<i>Forma di allevamento:</i>	<i>Doppio capovolto</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Fine Settembre</i>
<i>Modalità di raccolta:</i>	<i>Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>11,5 % Vol.</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>8 grammi per litro</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5,5 grammi per litro</i>
<i>Estratto secco:</i>	<i>19 grammi per litro</i>

Servizio: Servire in un tulipano ampio di cristallo a bocca richiudente alla temperatura di 6-8 °C.

Suggerimenti: Con la sua spiccata personalità accompagna degnamente pesci importanti e carni bianche ma anche primi piatti particolari a base di pasta.

Come Indicare nella “Carta dei Vini”: “Duca di Dolle” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - “BRT” - Spumante Brut, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 30.000 bottiglie/anno.

duca di dolle



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Rive di Rolle "CUV" Spumante Brut Cuvée

Il termine "riva", nel dialetto della pedemontana trevigiana, designa un vigneto situato in collina, il più delle volte in forte pendenza.

Il Duca di Dolle Spumante Brut "Rive di Rolle" Cuvée è un vino realizzato con uve provenienti da un singolo vigneto di uva Glera varietà lunga, vecchio di oltre 50 anni. Grazie alla composizione del terreno e all'esposizione particolarmente favorevole questa "riva" continua a dare pochi ma pregiati frutti. Un vero e proprio Cru aziendale, prodotto in tiratura limitata e numerata.

Vista: Vino limpido e brillante, di colore giallo paglierino, con perlage finissimo e persistente anche molti minuti all'interno del calice.

Olfatto: Intenso ed invitante grazie ai profumi floreali leggermente agrumati e alla caratteristica nota di mela verde.

Gusto: Buon equilibrio tra freschezza e rotondità, con espressione acidula e lieve retrogusto amarognolo.

<i>Vitigno:</i>	100% Glera
<i>Età delle vigne:</i>	Vigneto molto antico con più di 50 anni
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	Sud
<i>Forma di allevamento:</i>	Doppio capovolto
<i>Epoca di vendemmia:</i>	Fine Settembre
<i>Modalità di raccolta:</i>	Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)
<i>Gradazione alcolica:</i>	11,5 % Vol.
<i>Residuo zuccherino:</i>	5 grammi per litro
<i>Acidità totale:</i>	5,5 grammi per litro
<i>Estratto secco:</i>	20 grammi per litro

Servizio: Servire in un tulipano ampio di cristallo a bocca richiudente alla temperatura di 7 °C.

Suggerimenti: Perfetto come aperitivo e per antipasti di pesce e verdure, salumi crudi poco speziati, anche primi e secondi piatti non particolarmente impegnativi.

Come Indicare nella "Carta dei Vini": "Duca di Dolle" - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - "CUV" - Spumante Brut "Rive di Rolle" Cuvée, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 7.000 bottiglie/anno.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Vino Frizzante - **“NINO”** Rifermentazione in bottiglia

“Nino” è un Prosecco Frizzante prodotto con le uve della Tenuta di Rolle, vinificato senza l’aggiunta di zucchero né di anidride solforosa e lasciato a rifermentare in bottiglia sui propri lieviti per diversi mesi, fino alla vendemmia successiva.

Per l’azienda rappresenta il “vino di famiglia”, l’espressione più autentica e naturale della tradizione del Prosecco.

Vista: Colore paglierino-verdognolo con apparente velatura caratteristica conferita dalla rifermentazione in bottiglia.

Olfatto: Profumo intenso di crosta di pane, vivaci note floreali ed agrumate.

Gusto: Fresco, secco, di facile beva e di buona intensità, con marcate sensazioni di lievito.

<i>Vitigno:</i>	<i>85% Glera, 10% Verdiso, 5% Perera</i>
<i>Età delle vigne:</i>	<i>Dai 35 ai 40 anni</i>
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	<i>Sud</i>
<i>Forma di allevamento:</i>	<i>Doppio capovolto</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Fine Settembre</i>
<i>Modalità di raccolta:</i>	<i>Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>11 % Vol.</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>0 grammi per litro</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5 grammi per litro</i>
<i>Estratto secco:</i>	<i>15 grammi per litro</i>

Servizio: Temperatura di servizio 8 °C, meglio se scaraffato eliminando il lievito depositato nella parte inferiore della bottiglia.

Suggerimenti: Ideale con formaggi stagionati, salumi e insaccati, ma anche per un intero pasto a base di pesce e crostacei. Si sposa molto facilmente con carni bianche e cacciagione di piuma tipica della pedemontana Trevigiana.

Come Indicare nella “Carta dei Vini”: “Duca di Dolle” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Vino Frizzante - **“NINO”** - Rifermentazione in bottiglia, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 10.000 bottiglie/anno.

duca di dolle



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di **Cartizze** D.O.C.G. - **“ZERO” Spumante Brut.**

Il Prosecco Superiore di Cartizze viene prodotto in un'area ristretta di 106 ettari. Le uve Glera che danno vita al Cartizze ZERO provengono da un singolo ettaro di vigneto in località Santo Stefano di Valdobbiadene, condotto con metodi naturali secondo la filosofia Duca di Dolle. **Un Cartizze unico nel suo genere: Duca di Dolle, per preservare il più possibile la purezza del vitigno, ha abbassato al minimo il residuo zuccherino, dando vita a un Cartizze Brut dal carattere inconfondibile che esprime l'essenza del Prosecco.**

Vista: Vino limpido e brillante, di colore giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli, con bollicine fini e persistenti.

Olfatto: Intenso ed invitante grazie ai profumi floreali leggermente agrumati e la caratteristica nota di fior di glicine e mela verde.

Gusto: Armonico ed equilibrato, con ottima sapidità; spuma cremosa e vellutata. Gusto lungo con note di glicine e mela verde, in particolare.

<i>Vitigno:</i>	<i>100% Glera</i>
<i>Zona di produzione:</i>	<i>Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)</i>
<i>Età delle vigne:</i>	<i>Vigneto molto antico con più di 50 anni</i>
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	<i>Sud/Sud Est</i>
<i>Forma di allevamento:</i>	<i>Doppio capovolto</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Fine Settembre</i>
<i>Modalità di raccolta:</i>	<i>Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>11,5 % Vol.</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>5 grammi per litro</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>5,5 grammi per litro</i>
<i>Estratto secco:</i>	<i>16 grammi per litro</i>

Servizio: Servire in un tulipano ampio di cristallo a bocca richiudente alla temperatura di 7 °C.

Suggerimenti: Ottimo come aperitivo e per accompagnare primi e secondi piatti leggeri a base di pesce e carni bianche delicate.

Come Indicare nella “Carta dei Vini”: “Duca di Dolle” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. - “ZERO” - Spumante Brut, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 5.000 bottiglie/anno.



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di **Cartizze** D.O.C.G. - **“DDD”** Spumante Extra Dry.

Il Duca di Dolle Superiore di Cartizze Extra Dry “DDD” è prodotto esclusivamente con uve Glera provenienti da un ettaro di vigneto aziendale in località Santo Stefano di Valdobbiadene. **Uno spumante intensamente profumato e piacevole, che si affianca al Cartizze Brut “Zero” e che rappresenta la punta di diamante della produzione aziendale.**

Vista: Giallo paglierino intenso con marcati riflessi verdognoli.

Olfatto: Profumi ampi e invitanti, con intense note floreali, tra cui spicca la rosa, e fruttate, che ricordano la pera, la mela, l’albicocca e gli agrumi maturi.

Gusto: Piacevole, con ottima sapidità, con retrogusto di crosta di pane, e la nota minerale tipica dei terreni morenici.

<i>Vitigno:</i>	<i>100% Glera</i>
<i>Zona di produzione:</i>	<i>Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)</i>
<i>Età delle vigne:</i>	<i>Vigneto molto antico con più di 70 anni</i>
<i>Esposizione dei vigneti:</i>	<i>Sud</i>
<i>Forma di allevamento:</i>	<i>Doppio capovolto</i>
<i>Epoca di vendemmia:</i>	<i>Fine Settembre</i>
<i>Modalità di raccolta:</i>	<i>Manuale con immediato trasporto delle uve in cantina su mezzi refrigerati a temperatura controllata (8-10 °C)</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>11,5 % Vol.</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>16 grammi per litro</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>6 grammi per litro</i>
<i>Estratto secco:</i>	<i>18 grammi per litro</i>

Servizio: Servire in un tulipano ampio di cristallo a bocca richiudente alla temperatura di 7 °C.

Suggerimenti: Dal gusto piacevole e intenso, sposa con armonia antipasti di pesce, primi leggeri, secondi a base di pesce e carni bianche. Perfetto con i dessert, con il suo buon tenore acidico accompagna anche creme non troppo grasse.

Come Indicare nella “Carta dei Vini”: “Duca di Dolle” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. - “DDD” - Spumante Extra Dry, Rolle di Cison di Valmarino (Treviso) Italia.

Produzione: 5.000 bottiglie/anno.



duccardolle



IL PROTOCOLLO INTERNO

Il rispetto del prossimo, il rispetto della natura e la volontà di essere leali con il nostro futuro: questi sono i principi che guidano l'attività vitivinicola di Duca di Dolle.

Primissimo obiettivo della Proprietà è da sempre la gestione più naturale possibile del territorio e dei vigneti destinati alla produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Il Protocollo Biologico, cui l'azienda si è attenuta fino alla vendemmia 2013, si è dimostrato, in un'annata particolarmente difficile come quella 2014, non adatto alle particolarità pedoclimatiche della Tenuta, e poco elastico nella gestione di vigneti con età, altitudini, esposizione e problematiche molto diverse tra loro. L'utilizzo delle sostanze consentite dal Disciplinare Biologico, tra cui alcuni metalli come il rame, rischiava di rendere sterili diverse porzioni di vigneto. L'impossibilità di "personalizzare" la cura delle piante in base alle specifiche esigenze di ciascuna particella ha portato la Proprietà, da sempre votata alla ricerca e sviluppo, a individuare un protocollo interno con le soluzioni più all'avanguardia per migliorare, oltre alle condizioni delle viti, anche la gestione ambientale. A partire dalla vendemmia 2014, pertanto, Duca di Dolle ha sostituito la certificazione Biologica con il Protocollo Interno NS0 (acronimo di Naturale, Sostenibile e a Residuo Zero) studiato ad hoc per garantire la maggior naturalità possibile ai propri vini e, soprattutto, una gestione ambientale ancora più rispettosa dell'ecosistema e dell'uomo. Per fare ciò Duca di Dolle ha avviato una serie di collaborazioni con Università e Centri di Ricerca, Scuole enologiche, enologi e agronomi di chiara fama, per giungere a un disciplinare interno che garantisse, attraverso tecniche sperimentali e tecnologie innovative, la miglior cura del vigneto e al contempo il minimo residuo di sostanze chimiche nel vino e nell'ambiente.



duca di dolle

LA VINIFICAZIONE

È la fase in cui si determinano la tempra, la longevità e la stabilità di un vino.

Duca di Dolle opera secondo principi molto semplici: minima lavorazione e massima selezione. L'epoca di vendemmia è stabilita in base all'attento monitoraggio dell'uva e all'andamento climatico nel periodo di raccolta; segue la sapiente selezione dei grappoli durante la vendemmia, completamente manuale. Una volta raccolte e sistemate in cassette, le uve vengono immediatamente riposte in camion frigoriferi a una temperatura di 8/10 °C e da lì direttamente trasferite in cantina per la lavorazione, in modo da evitare l'innescarsi di fermentazioni indesiderate e preservare le caratteristiche originarie delle uve. Alla pressatura molto soffice segue una macerazione di 24 ore a bassa temperatura (criomacerazione), per estrarre gli aromi primari dell'uva e per ottenere un nettare con profumi più intensi, fruttati e definiti. Si avvia quindi una lenta, prima fermentazione seguita da un mese di rifermentazione naturale e ulteriori due mesi di sosta del vino sui lieviti nobili. In questa fase lo spumante acquista il suo perlage e si affinano le sue caratteristiche di eleganza, piacevolezza, longevità e freschezza. Durante tutto il processo di vinificazione vengono eseguiti puntuali controlli di qualità, per seguire al meglio l'evoluzione del nuovo vino e intervenire il meno possibile. Le tecnologie di filtrazione e imbottigliamento sono le più moderne e delicate, per preservare al massimo le peculiarità della materia prima.



*"...non hai bisogno d'essere nemmeno
un sogno, perché sei una cartolina
inviata dagli Dèi."*

Andrea Zanzotto



www.ducadidollewinery.com





duca di dolle

LA NOSTRA OSPITALITÀ IN RELAIS

A Rolle, un angolo segreto della Marca Trevigiana...

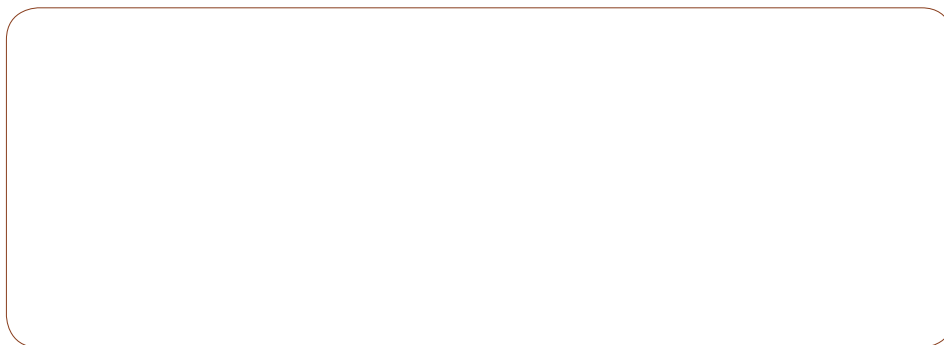
Esiste un piccolo paradiso dove è ancora possibile ascoltare l'incanto del silenzio. Dove ammirare il verde di un paesaggio incontaminato, perfetto nella sua naturalità al punto da essere divenuto il primo borgo d'Italia nominato Punto FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano). Ricavato da un antico eremo camaldolese cinquecentesco, è stato ristrutturato nel pieno rispetto della struttura originaria, composta da diversi edifici posti proprio sulla cima di un colle panoramico a pochi passi dal borgo di Rolle. Il Relais Duca di Dolle è il luogo ideale per prendersi una pausa dal frenetico mondo quotidiano godendosi il piacere della quiete, della natura e del buon vivere. Di giorno in giorno si può decidere di approfittare dell'area relax con piscina, lettini, ombrelloni, oppure di partire in sella ad una delle biciclette messe a disposizione degli ospiti alla scoperta del territorio circostante, o ancora di immergersi in una degustazione di ottimo Prosecco Superiore di produzione aziendale e tipicità locali o di prender parte ai raffinati corsi di cucina veneta organizzati su prenotazione dallo staff del Relais Duca di Dolle. Uno staff sempre attento alle esigenze dell'ospite, disponibile e discreto. Qualunque sia il vostro desiderio, Duca di Dolle, agriturismo di charme, è il luogo dove la bellezza del paesaggio naturale e di un'architettura ricca di storia si fondono con la migliore ospitalità e i sapori tipici del territorio, per regalare un'esperienza di soggiorno indimenticabile.





www.ducadidolle.it





dd
duca di dolle



DUCA DI DOLLE SOCIETÀ AGRICOLA S.S.

Via Piai Orientali, n. 5 - 31030 Rolle di Cison di Valmarino (TREVISO) Italy

Tel. +39 0438.975809 - Fax +39 0438.975792 - info@ducadidolle.it

GPS: 45.952489,12.176408 - +45° 57' 9", +12° 10' 35

www.ducadidollewinery.com - www.ducadidolle.it - www.proseccobrut.it - www.facebook.com/DucaDiDolle

