

Cantina Progettivini

Cantina

Nel cuore dell'area del Prosecco Martina e Cristian Piazzetta, supportati da Gilberto Forner e dall'enologo Enrico Rana, gestiscono con entusiasmo, passione e competenza la Cantina Progettivini.

Il nome che abbiamo scelto, CANTINA PROGETTIDIVINI, non è a caso. Creiamo e modelliamo ogni nostro vino seguendo un obiettivo preciso, che rispecchia le nostre idee, il nostro gusto e i principi in cui crediamo. Il vitigno Glera che genera il Prosecco D.O.C.G. nasce e si sviluppa su 4.500 ettari disposti tra le Città di Valdobbiadene più a ovest e Conegliano più a est.

La particolare conformità dei terreni e le escursioni termiche tra il giorno e la notte conferiscono all'uva le caratteristiche organolettiche di profumi freschi e floreali. L'uva è perfettamente adatta per essere usata come base spumante grazie al ricco contenuto di zuccheri.

Le uve dei nostri Spumanti Prosecco D.O.C.G. provengono dalla zona di Valdobbiadene nella località di San Pietro di Barbozza. Circa 10 ettari vengono lavorati per ottenere un'uva la cui intensità di aromi e profumi, ci consentono di portare in bottiglia tipicità e naturalità.

CANTINA PROGETTIDIVINI, sviluppa ogni suo prodotto seguendo un preciso 'progetto'.

Partiamo dal risultato che vogliamo ottenere, secondo i nostri gusti e le nostre esperienze.

Definito lo spumante che vogliamo ottenere in bottiglia, procediamo a ricostruire tutta la filiera produttiva, iniziando dal vigneto, dal tipo di allevamento, viti, la vendemmia.

Ogni passaggio di lavorazione viene pensato con l'obiettivo di ottenere la bottiglia che abbiamo in mente.

Controlliamo tutte le fasi rigorosamente, ponendo attenzione nella 'cuvée' dosando mosto e base uva, a seconda delle annate.

Dunque, non parliamo solo di vini di qualità ma di veri e propri 'progetti' enoici, studiati e pensati per raggiungere determinate caratteristiche organolettiche.

Oggi stiamo producendo:

- 'PROGETTIDIVINI 1' Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Extra Dry.
- 'PROGETTIDIVINI 2' Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Brut.
- 'PROGETTIDIVINI 3' Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Millesimato Extra Dry
- 'PROGETTIDIVINI 4' Spumante Rosè .
- 'PROGETTIDIVINI 5' Prosecco D.O.C. Treviso Brut/Extra Dry.
- 'PROGETTIDIVINI DOSAGGIO ZERO' Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Extra Brut
- "PROGETTIDIVINI 8" Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Superiore di Cartizze
- "CUVÈE DIVINA" Vino spumante Bianco Brut/Extra Dry
- "PROGETTIDIVINI MOSCATO" Vino spumante dolce di Moscato
- "LA TONI" Merlot dei Colli Asolani

La produzione attuale si attesta sulle 300.000 bottiglie.

Tante sono le idee, e tanto è l'entusiasmo che ci sta accompagnando in questo nostro cammino ma, senza esagerare, vogliamo continuare a fare le cose con criterio ed intelligenza.

Per noi l'obiettivo e la motivazione più grande resterà sempre la piena soddisfazione di chi degusta i nostri vini.

Visita la nostra pagina Facebook

Instagram

Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Via Roma, 7 Villa Brandolini

31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019

www.coneglianovaldobbiadene.it