



# La Tordera

VALDOBBIADENE PROSECCO

**2023**



# DOVE SIAMO

La nostra azienda agricola nasce sulle **colline di Valdobbiadene**, nel cuore dell'area di produzione del Valdobbiadene **Prosecco Superiore DOCG**, tra Venezia e le Dolomiti.



# LA FAMIGLIA VETTORETTI

Da 4 generazioni, viticoltori nati e cresciuti nelle Colline di Valdobbiadene



\* **Pietro Vettoretti** nel 1940 sul Cartizze, nella zona chiamata **Tordera**, dove la tradizione di viticoltori della Famiglia Vettoretti era già iniziata nel 1918.

\* **Pietro Vettoretti**, oggi 80enne, coltiva con passione questi territori, con il supporto della moglie Mirella e dei figli Gabriella, Renato e Paolo.

**ORIGINE  
DEL NOME**

La Tordera  
VALDOBBIADENE PROSECCO



***Tordera** = caratteristica zona della collina del Cartizze, denominata "Tordera" perché particolarmente frequentata dai **tordi** che in passato scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti. Qui nel 1918 il Bis Nonno Bepi pianta le prime viti.*





Da sempre la nostra parola chiave è **Natural Balance**, alla continua ricerca di **sostenibilità**:

- **cerchio chiuso** dal vigneto – coltivato **direttamente** dalla nostra famiglia - alla bottiglia, a garanzia di **assoluta qualità**.

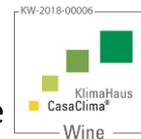
Nel 2021 l’Azienda ottiene la certificazione **FSSC 22000**. 

- \*  **Azienda familiare con vigneti certificati SQNPI**



- \*  **Ridotto uso di solfiti**  
grazie alla lavorazione veloce delle uve

- \*  **Energia solare**  
nella cantina certificata CasaClima Wine



**Packaging**

**Peso vetro** circa 700 gr

**Etichette** carta riciclata

**Riduzione del 40%**  
delle emissioni di **CO2** da parte  
del produttore di vetro

# RETRO VALDOBBIADENE DOCG

## DA SEMPRE SOSTENIBILI



→ QR Code alla pagina sito Natural Balance

→ Etichettatura ambientale  
Come dare nuova vita finita la bottiglia

**Contenuto solfiti**  
dichiarato in retro  
rispetto al max consentito in  
U.E. 185 mg/l

## ATTENZIONE AL CLIENTE

L'Azienda ha una forte predisposizione al **servizio cliente**.  
Un cliente soddisfatto è il nostro miglior biglietto da visita.



Servizio a 360°



Diversi corrieri per coprire tutte le  
aree geografiche



ARCO  
SPEDIZIONI

FERCAM  
Logistics & Transport

A.FINESSO  
Trasporti nazionali - Depositi e Spedizioni

barone  
AUTOTRASPORTI E SPEDIZIONI BARONE SPA



Supporto costante per qualsiasi richiesta  
tramite mail, telefono e Whatsapp



# ACCOGLIENZA

Siamo a disposizione per giornate **educative** con l'obiettivo di respirare in prima persona l'Azienda.

- \* Visita in cantina e degustazione



- \* Soggiorno presso B&B Casa Oltraval nelle Colline di Valdobbiadene



**VALDOBBIADENE DOCG  
SUPERIORE DI CARTIZZE**  
*107 ettari hectares*



**CARTIZZE  
Dry**

0.75L

**VALDOBBIADENE DOCG RIVE**  
*43 colline hills*



**TITTONI  
Rive di Vidor - Dry**

0.75L - 1.5L - 3L



**OTREVAL ZERO ZUCCHERI  
Rive di Guia - Extra Brut**

0.75L - 1.5L

**VALDOBBIADENE DOCG**  
*15 comuni municipalities*



**SERRAI  
Extra Dry**

0.75L



**BRUNEI  
Brut**

0.375L - 0.75L - 1.5L - 3L - 6L - 9L

**ASOLO DOCG  
PROSECCO SUPERIORE**  
*19 comuni municipalities*



**A3  
Extra Brut**

0.75L

**PROSECCO DOC TREVISO**  
*95 comuni municipalities*



**ALNÈ  
Extra Dry**

0.75L - 1.5L - 3L



**SAOMÌ  
Brut**

0.75L - 1.5L - 3L



**TOR SÈ  
Rosè Brut**

0.75L - 1.5L



**FRIZZANTE  
Spago**

0.75L



**FRIZZANTE  
Stelvin**

0.75L

**VINO SPUMANTE**  
*Sparkling wine*



**JELMAS  
Extra Dry**

0.75L



**GABRY  
Vino Spumante  
Rosè Brut**

0.75L

**PICCOLI FORMATI**  
Small bottles

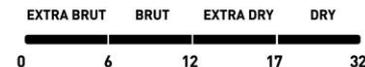


**LT  
Prosecco Doc  
Treviso Brut**

0.2L

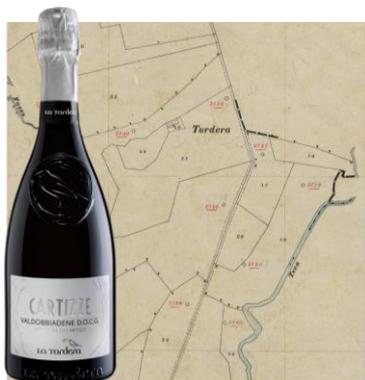
**UN PROSECCO PUÒ ESSERE:**

*A PROSECCO CAN BE:*



**Grammi zucchero in un litro**  
*Grams of sugar in one liter*

# VALDOBBIADENE DOCG



## CARTIZZE

### SUPERIORE DI CARTIZZE

Vertice qualitativo della denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 106 ettari di vigneto. Qui risiede lo storico **vigneto centenario** nel colle Tordera.

100  
anni e vita



## OTREVAL

### LE RIVE

Nella parlata locale, il termine “**Rive**” indica le pendici delle **colline scoscese** che caratterizzano il territorio. Sono spumanti prodotti esclusivamente con uve di singoli comuni o frazione dell’area del Conegliano Valdobbiadene. Le “Rive” La Tordera hanno origine dai nostri vigneti più ripidi e vocati.



## TITTONI

**OTREVAL:** Vigneto Otreval nella frazione di Guia di Valdobbiadene.

**TITTONI:** Vigneto Casera del Tittoni nel comune di Vidor.

**NB** La menzione di Rive deve essere immessa al consumo a partire dal primo Marzo dell’anno successivo a quello della vendemmia.





## BRUNEI

### VALDOBBIADENE DOCG

Nelle Colline di Valdobbiadene hanno sede i vigneti di **Brunei e Serrai**.

Sono l'espressione di un territorio unico, quello delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, **patrimonio Unesco** dal 2019.



## SERRAI

**BRUNEI:** il modo più tipico di bere il territorio Valdobbiadene DOCG. La sua freschezza lo rende perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto.

**SERRAI:** da sempre riconosciuto come l'aperitivo, l'Extra Dry DOCG si abbina anche a risotto ai frutti di mare e carni bianche.





## ASOLO DOCG

**A3**

Le uve dell'**A3 Asolo DOCG Extra Brut** crescono in un vigneto particolarmente ventilato a **Maser**, il cui terreno è ricco di **minerali** e particolarmente vocato alla spumantizzazione.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

La retro presenta il simbolo della **certificazione SQNPI**.

La Tordera ha ottenuto questa importante certificazione a livello di **sostenibilità nei vigneti**.

Si è scelto di certificare solo il prodotto A3 in quanto sono vigneti nuovi con maggiore ventilazione che necessitano di pochi trattamenti situati in un'area meno antropizzata, sottolineando sempre di più il nostro **Natural Balance**.

# PROSECCO DOC TREVISO



**ALNÈ**

## PROSECCO DOC TREVISO

I vigneti di produzione dei **Prosecco DOC Treviso** La Tordera si estendono in **provincia** di Treviso e godono della vista della Colline di Valdobbiadene. Si tratta di **zone vocate** che si sviluppano in aree di assoluta qualità.

**ALNÈ:** con il suo **frutto** avvolgente, questo Extra Dry è ben equilibrato e perfetto come aperitivo.



**SAOMÌ**

**SAOMÌ:** in versione Brut accompagna un aperitivo più secco o **carni** bianche e piatti leggeri.



**TOR SÈ ROSÈ**

**TOR SÈ:** Il Prosecco Rosé DOC viene approvato da disciplinare nel **2020**. Il Tor sè contiene 90% di Glera (min.85%) e 10% di Pinot Nero(unico vitigno rosso ammesso). Floreale e fruttato è perfetto come **aperitivo**, con finger food anche fritti come arancini o con tempura.



# PROSECCO DOC TREVISO



## SPAGO

### PROSECCO DOC TREVISO

I vigneti Prosecco DOC Treviso danno origine anche a 2 versioni **frizzanti**, con chiusura **spago** e **stelvin**.



## STELVIN

Derivano da una spumantizzazione in autoclave più breve che porta quindi a una beva più semplice adatta a tutti i giorni.



# CUVÉE



## CUVÉE

### GABRY

Dai vigneti più giovani nascono le nostre cuvée:

**GABRY:** spumante rosé brut da Incrocio Manzoni 13.0.25. Questo vitigno autoctono conferisce intensi profumi di frutta rossa.



### JELMAS

**JELMAS:** frutto di Glera, Pinot Grigio e Chardonnay è uno spumante Extra Dry profumato e perfetto per mixology.



### GREJ

**GREJ:** la versione Brut di questo spumante è agrumata con un finale secco, ottimo anche con finger food fritti.



Manzoni 13.0.25



Glera



Chardonnay



Pinot Grigio



**Uffici e Magazzini:** Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV)

**Sede Legale:** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia Di Valdobbiadene (TV)

[commerciale@latordera.it](mailto:commerciale@latordera.it)

Tel. 0423 985362 | Cell. E Whatsapp 331 2924417

P.IVA- C.F. 03869770267 | Codice SDI: AU7YEU4