



**LA CERIOLA**  
PODERE ALLA QUERCIA



## HISTOIRE

La Société agricole PODERE ALLA QUERCIA de FACCHIN FABIO et STENCO ORNELLA est installée dans les COLLINES EUGANÉENNES depuis la FIN DE 1800 où, malgré les difficultés auxquelles la viticulture a été soumise dans ces années (oïdium, mildiou et phylloxéra), la famille Facchin a réussi à faire face aux énormes difficultés. FELICE, arrière-grand-père de Fabio, grâce à sa grande inventivité et sa volonté de faire, il est réussi, avec de grands sacrifices, à acheter une nouvelle terre et à commencer une nouvelle vie. DEPUIS 1989 FABIO AVEC SON ÉPOUSE ORNELLA, QUATRIÈME GÉNÉRATION de producteurs de vin, a réussi à concilier la passion pour le territoire avec le plus avancé progrès technologique dans le domaine œnologique.





## TERRITOIRE

A MATTEO, LEUR FILS UNIQUE, ils ont réussi à transmettre, avec passion et enthousiasme, l'objectif de ceux qui les ont précédés parmi ces rangées. Ainsi, au début du nouveau millénaire, vu les nouvelles exigences du marché, l'entreprise a donné un tournant radical à son activité et, grâce à l'importante collaboration avec L'ŒNOLOGUE BOARETTI ANDREA, elle a DONNÉ VIE À UNE NOUVELLE LIGNE DE PRODUCTION, spécialisée dans la transformation de vins mousseux de qualité des Collines Euganéennes. PODERE ALLA QUERCIA : UNE FAMILLE, UN PROJET, UNE ENTREPRISE. Trois éléments qui se fondent, en estompant les contours l'un dans l'autre pour converger vers les objectifs qui rendent la famille cohésive et l'entreprise gagnante. Actuellement, l'exploitation s'étend sur 40 HECTARES AVEC UNE PRODUCTION ANNUELLE DE 400.000 BOUTEILLES.



PODERE ALLA QUERCIA se dresse à 70', dans la splendide terre des Collines Euganéennes, COLLINES D'ORIGINE VOLCANIQUE qui s'élèvent dans la plaine Padane, dans la province de Padoue. C'est justement dans cette zone, à l'intérieur du parc des collines Euganéennes, que les vignobles de 'GLERA' ET DE 'MUSCAT' se trouvent en majorité. La variété des terrains, la pente des collines, les différentes EXPOSITIONS DES VIGNOBLES, la particularité des MICROCLIMATS, les excursions thermiques et encore la riche végétation autour des arbres fruitiers et des oliviers, sont le contexte naturel que le PODERE ALLA QUERCIA veut exprimer dans ses vins.





## PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY SILVER 1,5 L

**Nom du Vin:** Prosecco

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vò (Padoue)

**Cépages:** 100% Glera

**Forme d'élevage:** Guyot double

**Densité:** 3.300 pieds/ha

**Rendement:** 180 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** Dix derniers jours d'août

**En vigne:** Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendange à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6°C et sedimentation pendant 15 heures. Séparation du moût proper par soutirage, inoculum de la fermentation et contrôle de celle-ci à 15-16°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Transformation en mousseux:** Prise de mousse lente, agréable et prolongée avec l'utilisation de levures sélectionnées; période de froid à la fin de la fermentation.

**Analyse sensorielle:** Parfum fruité de pomme Golden, poire Williams et pêche, parfum floral avec des notes de glycine et de fleurs blanches, notes de croûtes de pain. Doux au palais avec une bonne note acide, agréable, fin et extrêmement harmonique.

**Mariage:** Ideal en aperitif, mais grâce à sa grande versatilité, c'est un vin adapté à toutes les occasions. Viandes molles. Idéal pour célébrer les événements les plus importants.

**Température de service:** 10°C

**Degré alcoolique:** 11% vol.



## PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY 0,75 L

**Nom du Vin:** Prosecco

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vò (Padoue)

**Cépages:** 100% Glera

**Forme d'élevage:** Guyot double

**Densité:** 3.300 pieds/ha

**Rendement:** 180 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** Dix derniers jours d'août

**En vigne:** Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendange à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6°C et sedimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par soutirage, inoculum de la fermentation et contrôle de celle-ci à 15-16°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Transformation en mousseux:** Prise de mousse lente, agréable et prolongée avec l'utilisation de levures sélectionnées; période de froid à la fin de la fermentation.

**Analyse sensorielle:** Parfum fruité de pomme Golden, poire Williams et pêche, parfum floral avec des notes de glycine et de fleurs blanches, notes de croûtes de pain. Doux au palais avec une bonne note acide, agréable, fin et extrêmement harmonique.

**Mariage:** Ideal en aperitif, mais grâce à sa grande versatilité, c'est un vin adapté à toutes les occasions. Viandes molles. Idéal pour célébrer les événements les plus importants.

**Température de service:** 10°C

**Degré alcoolique:** 11% vol.





## PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY SELEZIONE ORO 0,75 L

**Nom du Vin:** Prosecco

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vò (Padoue)

**Cépages:** 100% Glera

**Forme d'élevage:** Guyot double

**Densité:** 3.300 pieds/ha

**Rendement:** 180 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** Dix derniers jours d'août

**En vigne:** Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendange à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6°C et sedimentation pendant 15 heures. Séparation du moût proper par soutirage, inoculum de la fermentation et contrôle de celle-ci à 15-16°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Transformation en mousseux:** Prise de mousse lente, agréable et prolongée avec l'utilisation de levures sélectionnées; période de froid à la fin de la fermentation.

**Analyse sensorielle:** Parfum fruité de pomme Golden, poire Williams et pêche, parfum floral avec des notes de glycine et de fleurs blanches, notes de croûtes de pain. Doux au palais avec une bonne note acide, agréable, fin et extrêmement harmonique.

**Mariage:** Ideal en aperitif, mais grâce à sa grande versatilité, c'est un vin adapté à toutes les occasions. Viandes molles. Idéal pour célébrer les événements les plus importants.

**Température de service:** 10°C

**Degré alcoolique:** 11% vol.



## ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY SELEZIONE ORO 0,75 L

**Nome du Vin:** Rosè Spumante

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vo' – Cinto Euganeo (Padoue)

**Cépages:** 85% Glera – 15% Merlot

**Forme d'élevage:** Cappuccina

**Densité:** 3.600 pieds/ha

**Rendement:** 160 quintaux de raisin/ha

**Période des Vendanges:** deuxième décade de septembre

**Vinification:** La fermentation, avec des levures sélectionnées, est effectuée à une température constante et contrôlée de 18°C et se termine en 8/10 jours.

**Affinement:** Ensuite le vin est filtré dans des cuves en acier pour la deuxième fermentation (méthode Martinotti-Charmat) à une température contrôlée de 14/15°C. Une fois que le vin a atteint les niveaux de pression, d'alcool et de sucres requis, est réfrigéré et stabilisé à froid (-2/-3°C), filtré et contrôlé avant l'embouteillage.

**Analyse sensorielle:** Couleur rose antique, perle fine et persistante. Fruité et flagrant au nez, avec des notes de framboises et de petites fraises des bois. Frais, avec un bon équilibre entre douceur et acidité, de bonne sapidité, avec une finale sèche et persistante.

**Associations:** Idéal comme apéritif et avec des salades de fruits, excellent avec des entrées légères, du riz et des viandes blanches. Délicieux avec des plats à base de crustacés et de saumon.

**Température de service:** 10°C





**PROSECCO SPUMANTE DOC  
EXTRA DRY 0,375 L**



**Nom du Vin:** Prosecco

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vò (Padoue)

**Cépages:** 100% Glera

**Forme d'élevage:** Guyot double

**Densité:** 3.300 pieds/ha

**Rendement:** 180 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** Dix derniers jours d'août

**En vigne:** Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendange à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6°C et sedimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par soutirage, inoculums de la fermentation et contrôle de celle-ci à 15-16°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Transformation en mousseux:** Prise de mousse lente, agreeable et prolongée avec l'utilisation de levures sélectionnés; période de froid à la fin de la fermentation.

**Analyse sensorielle:** Parfum fruité de pomme Golden, poire Williams et pêche, parfum floral avec des notes de glycine et de fleurs blanches, notes de croûtes de pain. Doux au palais avec une bonne note acide, agreeable, fin et extêmement harmonique.

**Mariage:** Ideal en aperitif, mais grace à sa grande versatilité, c'est un vin adapté à toutes les occasion. Viandes molles. Idéal pour célébrer les évènements les plus importants.

**Température de service:** 10°C

**Degré alcoolique:** 11% vol.



**PROSECCO SPUMANTE DOC  
EXTRA DRY BIOLOGICO 0,75 L**

**Nom du Vin:** Prosecco Bio

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vò (Padoue)

**Cépages:** 100% Glera

**Forme d'élevage:** Guyot double

**Densité:** 3.300 pieds/ha

**Rendement:** 180 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** Dix derniers jours d'août

**En vigne:** L'attention et le soin pour le produit final commencent sur le vignoble, en respectant complètement l'écosystème. Pour la fertilisation, des engrains organiques ou verts sont utilisés et pour la défense des cultures, des traitements fongicides et antiparasitaires d'origine naturelle tels que le cuivre ou le soufre. Les rangs sont enherbés pour éviter l'érosion superficielle et pour protéger le sol. Aucun herbicide ou pesticide n'est utilisé.

**Vinification:** Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendage à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6°C et sedimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par soutirage, inoculums de la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

**Analyse sensorielle:** Parfum fruité de pomme Golden, poire Williams et pêche, parfum floral avec des notes de glycine et de fleurs blanches, notes de croûtes de pain. Doux au palais avec une bonne note acide, agreeable, fin et extêmement harmonique.

**Mariage:** Ideal en aperitif, mais grâce à sa grande versatilité, c'est un vin adapté à toutes les occasions. Viandes maigres, plats à base de poissons et fromages à pâte molle. Idéal pour célébrer les événements les plus importants.

**Température de service:** 10°C

**Degré alcoolique:** 11% vol.





## PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC EXTRA DRY 0,75 L

**Nome du Vin:** Prosecco Spumante Rosé

**Type d'appellation:** Appellation d'Origine Contrôlée

**Résidu Sucré:** Extra Dry

**Zone de production:** Vo' – Cinto Euganeo(Padoue)

**Cépages:** 85% Glera – 15% Pinot Nero

**Forme d'élevage:** Cappuccina

**Densité:** 3.600 pieds/ha

**Rendement:** 160 quintaux de raisin/ha

**Période des Vendanges:** deuxième décade de septembre

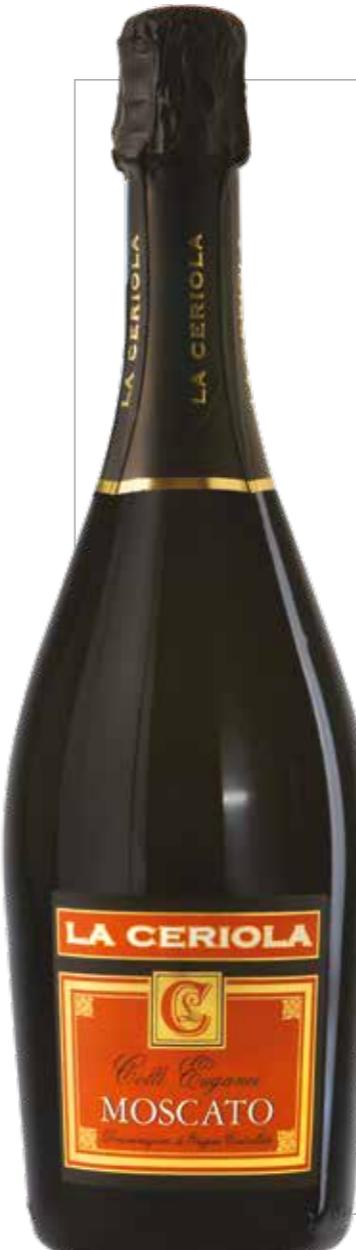
**Vinification:** La fermentation, avec des levures sélectionnées, est effectuée à une température constante et contrôlée de 18°C et se termine en 8/10 jours.

**Affinement:** mEnsuite le vin est filtré dans des cuves en acier pour la deuxième fermentation (méthode Martinotti-Charmat) à une température contrôlée de 14/15°C. Une fois que le vin a atteint les niveaux de pression, d'alcool et de sucres requis, est réfrigéré et stabilisé à froid (-2/-3°C), filtré et contrôlé avant l'embouteillage.

**Analyse sensorielle:** mecouleur rose pâle avec des reflets caractéristiques de couleur cuivrée, perlage fine et persistante. Est parfumé au nez, avec des senteurs de fleurs blanches typiques de la variété Glera accompagnées de notes violettes et de framboises typiques du Pinot Nero. Frais au palais et de bonne structure. À l'arrière-goût on perçoit distinctement les petits fruits rouges de sous-bois.

**Associations:** Idéal comme apéritif, peut accompagner parfaitement les premiers plats, en particulier ceux à base de poisson.

**Température du service:** m10°C



## COLLI EUGANEI MOSCATO SPUMANTE DOC 0,75 L

**Appellation du Vin:** Moscato Spumante

**Type de l'appellation:** Appelation d'Origine Contrôlée

**Nom de la dénomination:** Colli Euganei

**Sucre residue:** Doux

**Zone de production:** Vò (Padova)

**Encépagement:** Moscato Blanc 100%

**Forme d'élevage:** Pliage en arcure

**Densité:** 3.500 pieds/ha

**Rendement:** 100 quintaux de raisin/ha

**Vendanges:** première semaine de Septembre

**Vinification:** préparation de la base mousseuse, en respectant la plupart des notes florales de raisins par broyage et macération pendant 6 heures à une température de 12°C. Rayonnages, le presage et la sedimentation pendant 12 Heures. Séparation du moût clair par soutirage. Le stockage dans del cuves en acier avec contrôle de la température à 0°C autour jusqu'à ce que la mise en bouteille.

**Transformation en mousseux:** Le moût est fermenté en autoclave avec la method Martinotti, où la fermentation dure 15 jours, résultant en un perlage à grain fin.

**Était évolutif:** Prêt à être consommé.

Commentaire technique: Couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres. Le nez est aromatique avec des notes de fruits frais. Fin et persistant; le palais est connu le sentiment de mousse soyeuse et agreeable. Goût sucré, intense, arôme puissant, agréable amer. Bonne saveur et à long degustation.

**Mariages:** Idéal appariement avec biscuits sec set desserts.

**Température de service:** 6 °C.

**Degré alcoolique:** 5,5% vol.



# SPRITZ TIME



LA CERIOLA  
PODERE ALLA QUERCIA

**Spritz**  
*Time*



Aperitive

- 3 doses de Prosecco La Ceriola
- 2 doses de Spritz Time
- 1 dose d'eau gazeuse
- des glaçons et une rondelle d'orange

**Spritz**  
*Time*

sour

- 4 doses de Spritz Time
- 1 dose de jus de citron vert
- 1 doses de sirop de sucre

**Spritz**  
*Time*

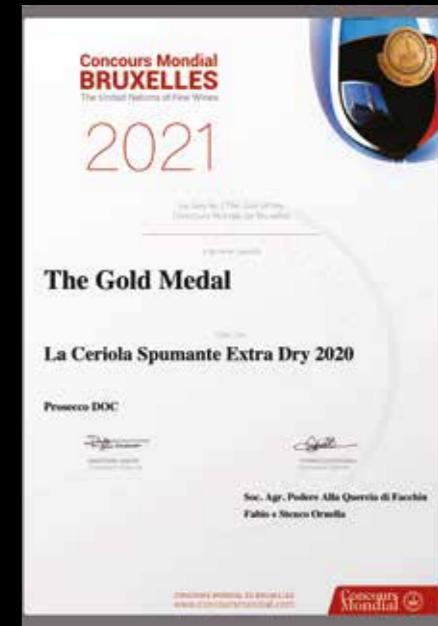
Orange

- 4 doses de Spritz Time
- 5 doses de jus d'orange "Pago"
- 1 dose de di pulpe de fraise "Pago"
- des glaçons

**Spritz**  
*Time*

tonic

- 2 doses de Spritz Time
- 4 doses eau tonique
- directement dans le verre





*La passion du vin depuis quatre générations*



**LA CERIOLA**  
PODERE ALLA QUERCIA



LA CERIOLA  
PODERE ALLA QUERCIA Soc. Agr.

Via Roda 303 - 35030 Vo' (PD) Italia  
Tel. +39 049.99.40.469  
[laceriola.podere@gmail.com](mailto:laceriola.podere@gmail.com)

[www.laceriola.com](http://www.laceriola.com)