

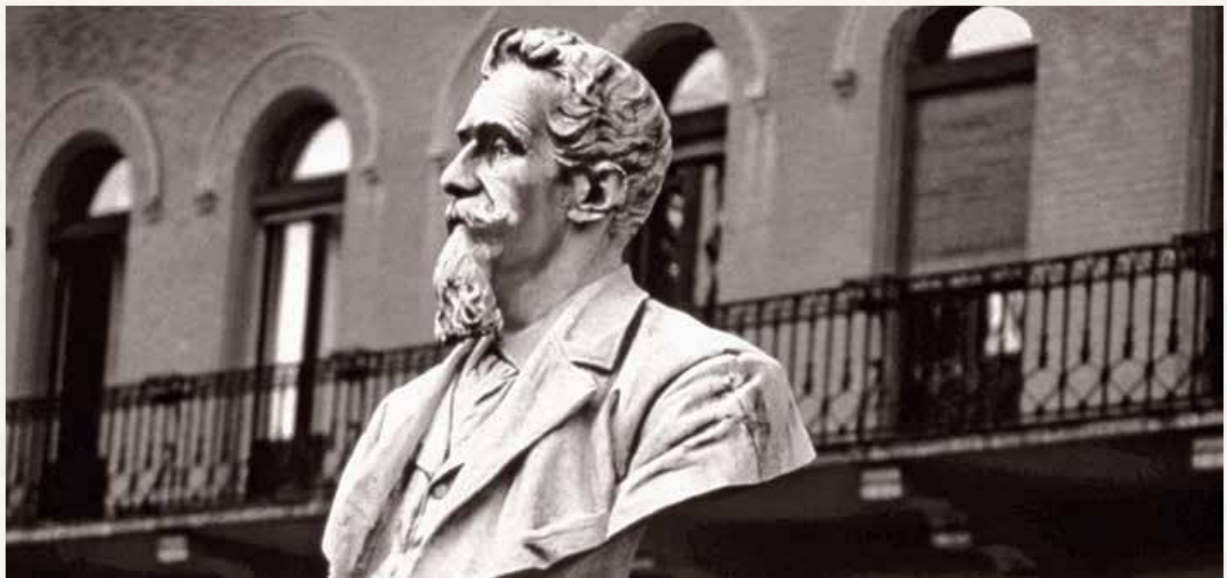


OFF-TRADE SELECTION

“CONDIVIDERE LA STORIA”



Carpenè-Malvolti - storica Impresa dell'Enologia Italiana - nasce nel 1868 dal desiderio di Antonio Carpenè di spumantizzare e distillare vini con le uve raccolte sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Un sogno divenuto una missione ormai giunta alla Quinta Generazione. La Cantina ha sede a Conegliano, raffinata Città d'Arte in provincia di Treviso e sede della prima Scuola Enologica d'Italia fondata dal medesimo Antonio Carpenè nel 1876. Per l'impegno profuso a favore dell'Enologia Italiana e per aver fatto di Conegliano la Patria del Prosecco - a cui dal 2009 è stata riconosciuta la "D.O.C.G." (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) - la Città nel 1902 ha dimostrato la propria riconoscenza intestando in suo onore una strada e dedicando un busto che dà il benvenuto davanti alla Scuola Enologica, che ancora oggi è riconosciuta come uno degli Istituti di formazione più prestigiosi d'Italia. Dal 1868 la Carpenè-Malvolti si identifica con la sua storia - fatta di Territorio, ricerca ed innovazione - che ha contribuito alla crescita culturale, economica e sociale dell'area vitivinicola del Conegliano Valdobbiadene. Prima Cantina in Italia a produrre il Prosecco come Vino Spumante, a perfezionare il metodo di spumantizzazione (Metodo Charmat) ed a creare, già nel 1924, la prima etichetta con la denominazione "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano" - associando in tal modo il nome del vino a quello del vitigno e del suo Territorio di origine - nonchè a riportare, ancora una volta per prima, in etichetta il termine PVXINVM nel 2015.



“SHARE THE HISTORY”

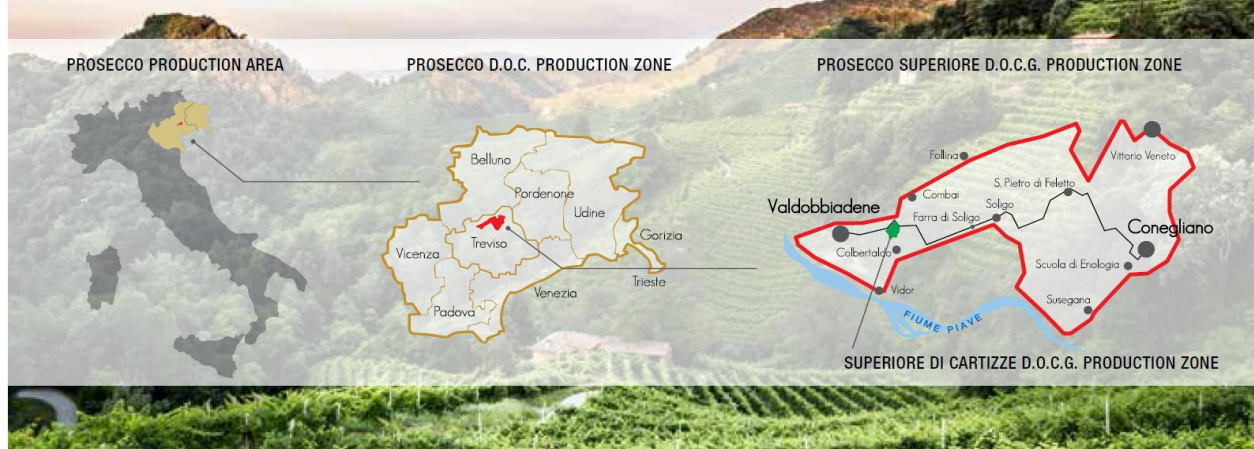
Carpenè-Malvolti - historical firm of Italian Oenology - was founded in 1868 from the desire of Antonio Carpenè to make sparkling wines and to distill wines with the grapes harvested from the hills of the Conegliano and Valdobbiadene area. A dream that has become a mission, now in its Fifth Generation. The Winery is located in Conegliano, refined City of Art in the Province of Treviso and site of the first Oenological School in Italy founded in 1876 by Antonio Carpenè himself. As a way to commend Antonio Carpenè for the efforts he made in favour of the Italian Oenology and for turning Conegliano into the Prosecco homeland - which obtained the "D.O.C.G." (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin) status in 2009 - the City showed its gratitude by naming a street after him and realizing a bust in his honour. The bust is placed in front of the Oenological School, which is still nowadays recognized as one of the most prestigious Educational Institutes in Italy. Since 1868, Carpenè-Malvolti has identified itself with its history - made of Territory, research and innovation - taking part in the cultural, economic and social growth of the Conegliano Valdobbiadene vinegrowing area. The first Winery in Italy to produce Prosecco as a Sparkling Wine, to improve the sparkling wine process (Charmat Method) and to report, already in 1924, the denomination "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano" on a label, linking the name of the wine to the grape variety and its Territory of origin, as well as to be the first to report the term PVXINVM on a label in 2015.

UNA TERRA VOCATA ALL'ECCELLENZA



Il termine "Prosecco" dal 2009 identifica il Territorio situato tra le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia e non più semplicemente il vino ottenuto dall'omonimo vitigno, oggi denominato Glera. Si può fregiare del termine Prosecco solo il Vino Spumante bianco ottenuto dal vitigno autoctono Glera (min.85%), prodotto ed imbottigliato esclusivamente nel Nord-Est d'Italia secondo i disciplinari D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) e D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) che rappresentano due distinti livelli qualitativi. Alla storica zona di produzione del Conegliano Valdobbiadene è stata riconosciuta la D.O.C.G., la più alta qualificazione per i vini italiani di qualità. Solo il Prosecco che nasce da questo Territorio, delimitato da 15 Comuni in provincia di Treviso - tra le Dolomiti ed il mare Adriatico - può essere denominato "Superiore". Le Colline del Conegliano Valdobbiadene con le loro ripide pendici, spesso ardue da coltivare per la varietà dei suoli, hanno reso il paesaggio rurale così unico e spettacolare tanto da essere riconosciuto dall'UNESCO quale Patrimonio Mondiale dell'Umanità. All'interno della D.O.C.G. esiste inoltre una preziosa collina, racchiusa in soli 108 ettari, dove nasce il Superiore di Cartizze, che rappresenta la massima espressione enologica del Prosecco. Il Prosecco Superiore Carpenè-Malvolti, proviene proprio da questo Territorio, da secoli vocato alla viticoltura, in cui gli storici Viticoltori producono uve di pregiata qualità, seguiti con cura nelle loro attività vitivinicole dagli esperti Agronomi ed Enologi della Cantina medesima.

The Hills of Conegliano Valdobbiadene Prosecco become a World Heritage Site



THE LAND SUITED TO EXCELLENCE

Since 2009, the word "Prosecco" has identified the Territory located between the Veneto and Friuli Venezia Giulia Regions and no more than the wine obtained from the homonymous grape, today called Glera. The appellation Prosecco can therefore only be given to the white sparkling wine obtained from the native Glera grape variety (min. 85%), produced and bottled exclusively in the North-East of Italy, according to the D.O.C.G. (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin) and D.O.C. (Controlled Denomination of Origin) production disciplinaries, which represent two distinct quality levels. The historical production area of Conegliano Valdobbiadene has been awarded with the D.O.C.G. status, the highest qualification for Italian high quality wines. Only the Prosecco that comes from this Territory, that includes 15 Municipalities in the Province of Treviso- between the Dolomites and the Adriatic sea - can be defined as "Superiore". The Hills of Conegliano Valdobbiadene with their steep slopes, often hard to cultivate due to the variety of soils, have made the rural landscape so unique and spectacular that it has been recognized by UNESCO as a World Heritage Site. Within this area, there is a very special hill, enclosed by only 108 hectares, where the Superiore of Cartizze comes from, the highest oenological expression of the Prosecco. The Prosecco Superiore Carpenè-Malvolti is produced in this Territory, for centuries devoted to viticulture, where historical Vine-Growers produce grapes of high quality, overseen with care during their vine-growing activities by the expert Agromists and Oenologists of the Winery.

LA PASSIONE IN OGNI PRODOTTO

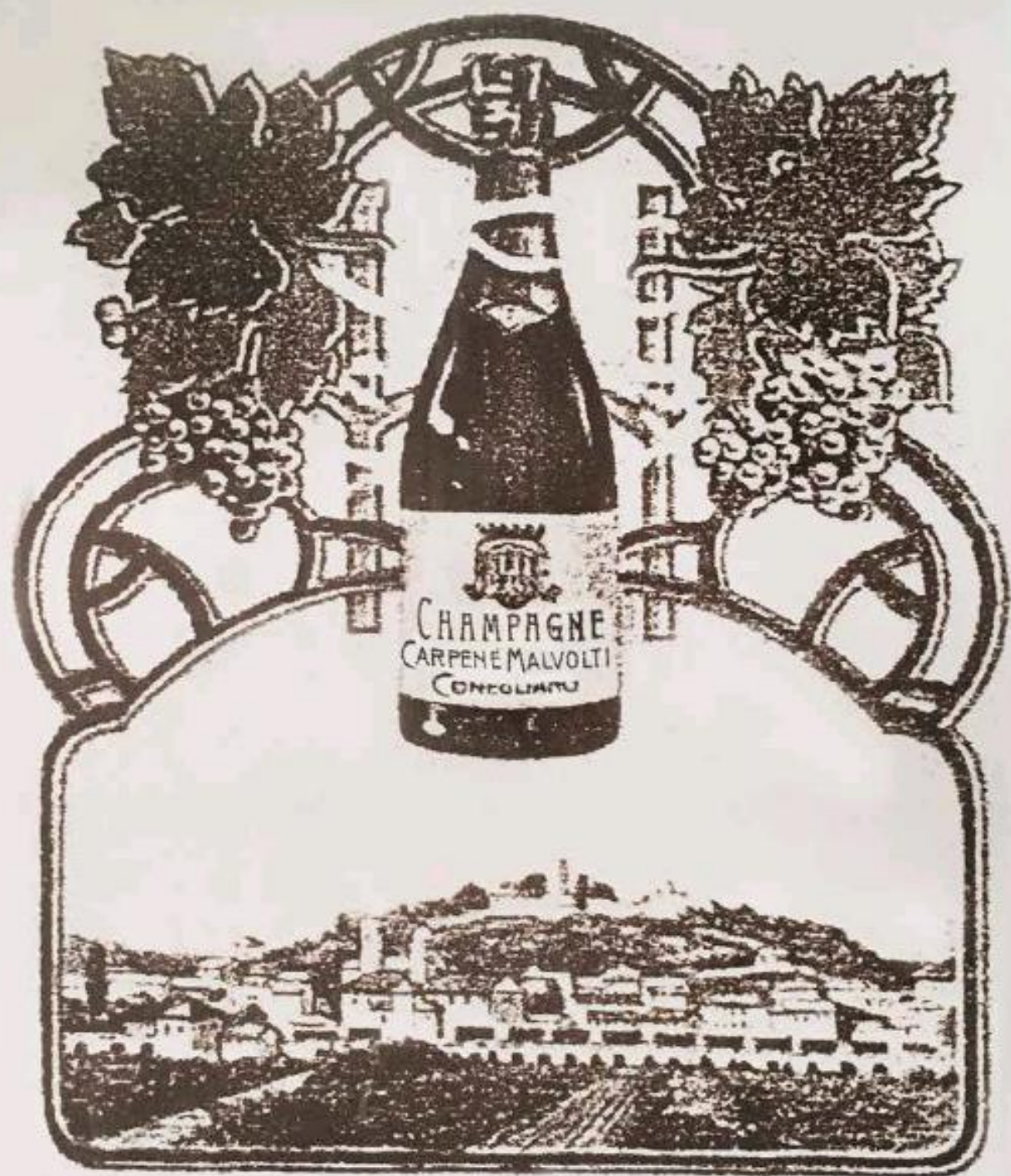


Dall'esperienza enologica della Carpenè-Malvolti nasce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. proposto nelle sue distinte declinazioni: "PVXINVM", "1924 Prosecco", "1868 Cartizze", "1868 Rive di San Pietro di Barbozza" e il "1868 Prosecco" nelle diverse tipologie "ExtraBrut", "Brut", "ExtraDry" e "Dry". Completano e arricchiscono la gamma della produzione spumantistica, il nuovo "Prosecco D.O.C. Rosè" - Spumante Metodo Charmat ottenuto da uve Glera e Pinot Nero provenienti dalla zona di produzione del Prosecco D.O.C. - ed il "Tarvisium", Spumante Metodo Classico Brut ottenuto da un'attenta rifermentazione in bottiglia di pregiate uve Chardonnay provenienti dal Trentino. Prima Cantina ad introdurre il Prosecco come Vino Spumante e tra le prime Distillerie in Italia a produrre Grappa e Brandy a partire dalla fine dell'Ottocento, dotandosi di una propria distilleria a vapore. La "1868 Grappa da Prosecco Finissima" e la "1868 Grappa da Prosecco Fine Vecchia" rappresentano il risultato di un processo di restyling avviato per innovare l'intera categoria e valorizzare il distillato nella sua tipica ed inconfondibile bottiglia a forma di zucca, introdotta negli anni '30 da Etile Carpenè. Il nuovo "1868 Brandy 9 anni", riproduzione vintage dei primi esemplari di distillato di vino prodotti dalla Cantina Carpenè-Malvolti, insieme al "1868 Brandy 15 anni" ed al "1868 Brandy 21 anni", completano la selezione dei distillati. L'attenzione, la cura e la centenaria esperienza in ogni aspetto del ciclo produttivo assicurano ai Distillati Carpenè-Malvolti la purezza e l'eleganza che da sempre li contraddistinguono.



THE PASSION IN EVERY PRODUCT

From its wine-making experience Carpenè Malvolti gives birth to the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. in its different versions: "PVXINVM", "1924 Prosecco", "1868 Cartizze", "1868 Rive di San Pietro di Barbozza" and the "1868 Prosecco" in its different typologies "ExtraBrut", "Brut", "ExtraDry" and "Dry". The new "Prosecco D.O.C. Rosè" Charmat Method, obtained by a blend of Glera and Pinot Noir grapes coming from the Prosecco D.O.C. production area, and the "Tarvisium" Classic Method Brut, obtained from a careful second bottle fermentation of fine Chardonnay grapes coming from the Trentino area, complete and enrich the range of Carpenè-Malvolti Sparkling production. Since the late XIX century, Carpenè-Malvolti has been the first Winery to launch the Sparkling Wine "Prosecco" and among the first distilleries in Italy to produce Grappa and Brandy employing its own steam distillery. The "1868 Grappa da Prosecco Finissima" and "1868 Grappa da Prosecco Fine Vecchia" represent the result of a restyling process undertaken in order to renew the complete range and to enhance the distillate in its traditional and unique pumpkin-shaped bottle, introduced in 1930's by Etile Carpenè. The new "1868 Brandy 9 ys", a vintage reproduction of the first distilled wine produced by Carpenè-Malvolti, together with the "1868 Brandy 15ys" and the "1868 Brandy 21ys" complete the distillates selection. Attention, care and the hundred years experience in every aspect of the production cycle guarantee the purity and elegance that has always characterized the Carpenè-Malvolti Distillates.



CHAMPAGNE ITALIANO
CARPENÈ & MALVOLTÌ
CONCOLIATI (VENETI)

CARTIZZE

Valdobbiadene

Superiore di Cartizze D.O.C.G. - Dry

Il Superiore di Cartizze D.O.C.G. è un Vino Spumante ottenuto da uve Glera coltivate esclusivamente nei vigneti situati nell'area del Cartizze, una preziosa collina racchiusa in soli 108 ettari di vigneto, particolarmente vocata alla viticoltura, all'interno dell'area D.O.C.G. che rappresenta la massima espressione enologica dell'area del Prosecco.

The Superiore di Cartizze D.O.C.G. is a Sparkling Wine obtained from Glera grapes coming exclusively from vineyards located in the Cartizze area; a precious hill particularly suited to viticulture, enclosed by only 108 hectares of vineyards inside the D.O.C.G. area, which represents the highest oenological expression of Prosecco.



Denominazione Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico

Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Glera (100%) coltivato esclusivamente nei vigneti situati nella zona
Grape Variety del Cartizze D.O.C.G., compresa tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel Comune di Valdobbiadene ad una altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Glera (100%) coming exclusively from vineyards located in the Cartizze D.O.C.G. area, between San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the Municipality of Valdobbiadene at an altitude of 300 metres a.s.l.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.
Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet:**
Complesso, ricco di note minerali, floreali e fruttate di acacia, gelsomino, rosa, mela golden e pompelmo rosa.
Complex, rich in mineral, floral and fruity notes of acacia, jasmine, rose, golden apple and pink grapefruit.
- **Sapore / Taste:**
Fresco, armonico, cremoso, suadente, rotondo, con un'intensa persistenza aromatica.
Fresh, pleasant, creamy, smooth, round, with an intense aromatic persistence.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11,5% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 19-20 g/l > Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 -
Serving Suggestion 8°C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti consigliati Ideale per grandi occasioni, ottimo con dessert e piccola pasticceria
Suggested Pairings secca.
Ideal for important occasions, excellent with desserts and little dry pastries.

Formato 750 ml
Item

IL PROSECCO

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. - Brut



“Il Prosecco” è una speciale cuvée dedicata al Fondatore Antonio Carpenè, a cui si ascrive lo studio e la sperimentazione del metodo di spumantizzazione del Prosecco. Riproduzione vintage della prima etichetta di Prosecco commercializzata dalla Cantina già nel 1924, questo Prosecco Superiore è ottenuto da uve Glera (90%) ed altri vitigni storici del Territorio (10%).

“The Prosecco” is a special cuvée dedicated to the Founder Antonio Carpenè, to whom is ascribed the study and experimentation of the Prosecco sparkling wine process. A vintage reproduction of the first Prosecco label commercialized by the Winery in 1924, this Prosecco Superiore is obtained from Glera grapes (90%) and other historical vines of the Territory (10%).



Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Denomination
Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Glera a bacca bianca (90%) e altri vitigni storici del Territorio (10%)
Grape Variety provenienti dall'area collinare del Conegliano Valdobbiadene.
Glera white grape (90%) and other historical vines of the Territory (10%) cultivated on the hills of the Conegliano Valdobbiadene area.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali • **Aspetto / Colour:**
Sensorial Notes Colore giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente.
Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage.

• **Bouquet / Bouquet:**
Intensi aromi di frutta poco matura, fiori bianchi e freschi sentori vegetali.
Intense aromas of unripe fruit, white flowers and fresh vegetal scents.

• **Sapore / Taste:**
Al palato esprime il suo carattere deciso, con note fresche e leggermente amare di mandorla.
On the palate, it expresses its decisive character with fresh and slightly bitter notes of almond.

Dati Analitici • **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
Analytical Data • **Acidità / Acidity:** 5,1 - 6,1 g/l
• **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 8-9 g/l > Brut
• **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 -
Serving Suggestion 8°C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti consigliati Ideale per le occasioni speciali. Ottimo accompagnamento per piatti
Suggested Pairings a base di pesce o carni bianche.
Ideal for special occasions. Excellent with refined dishes based on fish or white meats.

Formati 750 ml – 1.500 ml
Items



TRV




**CARPENÉ
MALVOLTÍ**



IL TIPICO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - ExtraDry



Il Prosecco Superiore Carpenè-Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del Fondatore Antonio Carpenè, al quale va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione.

The Carpenè-Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of the Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Glera (100%) coltivato nei vigneti situati sulle colline della D.O.C.G.
Grape Variety Conegliano Valdobbiadene, esclusiva area di produzione del Prosecco Superiore, ad un'altitudine di 150/250 metri s.l.m.
Glera (100%) coming from hillside vineyards located in the D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene area, exclusive production zone of Prosecco Superiore, at an altitude of 150/250 metres a.s.l.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali • **Aspetto / Colour:**
Sensorial Notes Colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente.
Pale straw yellow colour with a creamy and persistent perlage.

• **Bouquet / Bouquet:**
Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta.
Rich in fruity, floral and vegetable fragrances that remind of the freshly picked grapes.

• **Sapore / Taste:**
Pieno e persistente con una fresca punta di acidità.
Round and persistent with a fresh hint of acidity.

Dati Analitici • **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
Analytical Data • **Acidità / Acidity:** 5,5 – 7,0 g/l
• **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 15-16 g/l > ExtraDry
• **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 -
Serving Suggestion 8°C.
Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti consigliati Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina
Suggested Pairings mediterranea.
Excellent as an aperitif, perfect with light Mediterranean dishes.

Formati 200 ml – Bipack (2x200ml) – Tripack (3x200ml) – 375 ml – Bipack (2x375ml)
Items – 750 ml 1.500 ml – 3.000 ml – 6.000 ml – 9.000 ml – 12.000 ml

IL TIPICO - Formati Standard

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. - ExtraDry



200ml



375ml



750ml



1500ml



2x200ml



3x200ml



2x375ml

IL TIPICO – Grandi Formati

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G. - ExtraDry



3 Lt

Il Tipico
D.O.C.G.
Extra-Dry



6 Lt

Il Tipico
D.O.C.G.
Extra-Dry



9 Lt

Il Tipico
D.O.C.G.
Extra-Dry



12 Lt

Il Tipico
D.O.C.G.
Extra-Dry

IL TIPICO

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - ExtraBrut



Il Prosecco Superiore Carpenè-Malvolti, prodotto ed imbottigliato esclusivamente all'interno dell'Area D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, nasce dall'unione di questo Territorio - da secoli vocato alla viticoltura - e dalla sapienza enologica del Fondatore Antonio Carpenè, al quale va il merito di averne perfezionato il metodo di spumantizzazione.

The Carpenè-Malvolti Prosecco Superiore, produced and bottled exclusively in the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Area, is the result of the union of this Territory - for centuries dedicated to viticulture - and the oenological knowledge of the Founder Antonio Carpenè, who improved the sparkling wine process.



Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Glera (100%) coltivato nei vigneti situati nei ripidi pendii delle colline della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene, ad un'altitudine di 300/350 metri s.l.m. I terreni particolarmente calcarei donano grande sapidità e struttura al vino, bilanciando il basso residuo zuccherino.
Grape Variety Glera (100%) grown in vineyards located on the steep slopes of the hills in the Conegliano Valdobbiadene area, at an altitude of 300/350 meters above sea level. The particularly calcareous soils give great flavor and structure to the wine, balancing the low sugar residue.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Colore giallo paglierino tenue, dal perlage raffinato.
Light straw yellow colour with an elegant perlage
- **Bouquet / Bouquet:**
Fresco, sapido ed elegante. Rivela sentori floreali e lievemente agrumati.
Fresh, sapid and elegant, with floral and slightly citrus scents.
- **Sapore / Taste:**
Al gusto si rivela asciutto ed austero.
On the palate, it expresses its dry and austere body.

Dati Analitici
Analytical Data

- **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Acidity:** 6,2 g/l
- **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 2-3 g/l > ExtraBrut
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.
Serving Suggestion Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti consigliati Ottimo come aperitivo oppure per accompagnare antipasti di pesce e verdure, crudité e primi piatti di mare e di terra.
Suggested Pairings Excellent as an aperitif or to be paired with fish and vegetable appetizers, crudités and first courses of land and sea.

Formato 750 ml
Item

PROSECCO D.O.C. ROSÉ



Spumante Millesimato - Brut

Dall'esperienza enologica della Carpenè-Malvolti nasce il "Prosecco D.O.C. Rosé", un Vino Spumante Brut ottenuto da uve Glera e Pinot Nero provenienti della zona di produzione del Prosecco D.O.C. e spumantizzato con il Metodo Charmat, più adatto a valorizzare gli aromi fruttati e floreali tipici delle uve di provenienza.

From the oenological experience of Carpenè-Malvolti arises the "Prosecco D.O.C. Rosé", a Sparkling Wine Brut obtained from Glera and Pinot Nero grapes, coming from the Prosecco D.O.C. area, and produced through the Charmat Method, the most suitable to enhance the floral and fruity aromas typical of the grapes of origin.



Denominazione Prosecco D.O.C. Rosé
Denomination Vino Spumante di Qualità Aromatico
Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno Uva Glera (85%) + Pinot Nero (15%) vinificato in rosso, coltivati nei vigneti situati nell'area di produzione del Prosecco D.O.C.
Grape Variety Glera (85%) and Pinot Noir (15%) grapes coming from the vineyards located in the Prosecco D.O.C. production area.

Spumantizzazione Charmat Method
Sparkling Process

Note sensoriali • **Aspetto / Colour:**
Sensorial Notes Colore rosa tenue, brillante con perlage fine e persistente.
Pale pink color, bright with fine and persistent perlage.
• **Bouquet / Bouquet:**
Fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza con penetranti note fruttate e floreali.
Fine, characteristic, typical of the grapes of origin, with penetrants fruity and floral notes.
• **Sapore / Taste:**
Armonico, equilibrato, con retrogusto fruttato, fresco e persistente.
Harmonious, balanced, with a fruity, fresh and aftertaste persistent.

Dati Analitici • **Gradazione Alcolica / Alcohol Content:** Alc. 11% Vol.
Analytical Data • **Acidità / Acidity:** 5,0 – 6,0 g/l
• **Residuo Zuccherino / Residual Sugar:** 7-8 g/l > Brut
• **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / Contains Sulphites

Modalità di Servizio Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.
Serving Suggestion Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.

Abbinamenti consigliati Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce, carni bianche, verdure, salumi e formaggi dal gusto delicato.
Suggested Pairings Ideal as an aperitif or paired with dishes based on fish, white meats, vegetables, cold cuts and cheeses with a delicate taste.

Formati 200 ml – Bipack (2x200ml) – Tripack (3x200ml) – 375ml – Bipack
Items (2x375ml) - 750 ml – 1.500 ml

PROSECCO D.O.C. ROSÉ - Formati Standard



Spumante Millesimato - Brut



200ml



375ml



750ml



1500ml



2x200ml



3x200ml



2x375ml

PROSECCO D.O.C. TREVISO



Spumante - Brut

Il Prosecco D.O.C. Treviso è un vino a Denominazione di Origine Controllata, ottenuto da uve Glera, prodotto ed imbottigliato all'interno di un'ampia area che include 9 Province situate tra le Regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, nel Nord-Est d'Italia. All'interno di questa vasta Denominazione, la D.O.C. Treviso rappresenta la migliore espressione qualitativa dell'intera area D.O.C. Il Prosecco D.O.C. Treviso Brut propone, in chiave moderna, lo stile, l'eleganza e la storia della produzione Carpenè-Malvolti, per un consumatore più giovane e per le occasioni più conviviali.

The Prosecco D.O.C. Treviso is a wine with Controlled Denomination of Origin, obtained from Glera grapes, produced and bottled inside a wide area that includes 9 Provinces located between the Veneto and Friuli Venezia Giulia Regions, in the North-East of Italy. Within this extensive Denomination, the D.O.C. Treviso represents the best quality expression of the entire D.O.C. area. The Prosecco D.O.C. Treviso Brut represents, in a modern way, the style, the elegance and the history of the Carpenè-Malvolti production, for a younger consumer and for more informal occasions.



Denominazione Denomination	Prosecco D.O.C. Treviso Vino Spumante di Qualità Aromatico Quality Aromatic Sparkling Wine
Vitigno Grape Variety	Glera (100%) coltivato nei vigneti situati in provincia di Treviso, in Veneto. Glera (100%) coming from vineyards located in the Province of Treviso, in the Veneto Region.
Spumantizzazione Sparkling Process	Charmat Method
Note sensoriali Sensorial Notes	<ul style="list-style-type: none">• Aspetto / Colour: Colore giallo paglierino lucente con delicate sfumature verdi, perlage fine ed elegante. Bright straw yellow colour with delicate greenish nuances, fine and elegant perlage.• Bouquet / Bouquet: Intenso, ricco di profumi fruttati e floreali di frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Intense, rich in fruity and floral fragrances of yellow fruits and white flowers.• Sapore / Taste: Fresco, delicato, equilibrato, con una leggerissima nota di mandorla dolce nel finale. Fresh, delicate, balanced, with a slight hint of sweet almond at the end.
Dati Analitici Analytical Data	<ul style="list-style-type: none">• Gradazione Alcolica / Alcohol Content: Alc. 11% Vol.• Acidità / Acidity: 5,0 – 7,0 g/l• Residuo Zuccherino / Residual Sugar: 8-9 g/l > Brut• Allergeni / Allergens: Contiene Solfiti / Contains Sulphites
Modalità di Servizio Serving Suggestion	Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C. Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.
Abbinamenti consigliati Suggested Pairings	Ideale come aperitivo o a tutto pasto, con piatti leggeri della cucina mediterranea. Ideal as an aperitif or for the whole meal, with light Mediterranean dishes.
Formato Item	200 ml – Bipack (2x200ml) – 375ml – Bipack (2x375ml) – 750 ml

PROSECCO D.O.C. TREVISO - Formati Standard



Spumante - Brut



200ml



375ml



750ml



2x200ml



2x375ml

PROSECCO D.O.C.



Frizzante – Stelvin / Spago

Il Prosecco D.O.C. è un vino a Denominazione di Origine Controllata, ottenuto da uve Glera, prodotto ed imbottigliato all'interno di un'ampia area che include 9 Province situate tra le Regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, nel Nord-Est d'Italia. Il Prosecco D.O.C. Frizzante è proposto nelle varianti "Stelvin" e "Spago" e rappresenta la versione più informale del Prosecco.

The Prosecco D.O.C. is a wine with Controlled Denomination of Origin, obtained from Glera grapes, produced and bottled inside a wide area that includes 9 Provinces located between the Veneto and Friuli Venezia Giulia Regions, in the North-East of Italy. The Prosecco D.O.C. Frizzante is offered in both "Stelvin" and "Spago" typologies and represents the more informal version of Prosecco.



Denominazione Denomination	Prosecco D.O.C. Vino Frizzante Semi-Sparkling Wine
Vitigno Grape Variety	Glera (100%) coltivato nei vigneti situati in Veneto. Glera (100%) coming from vineyards located in the Veneto Region.
Spumantizzazione Sparkling Process	Charmat Method
Note sensoriali Sensorial Notes	<ul style="list-style-type: none">• Aspetto / Colour: Colore giallo paglierino scarico impreziosito dalla trama del perlage. Pale straw yellow colour, enhanced by the perlage.• Bouquet / Bouquet: Ricco di profumi varietali che ricordano la frutta matura e tropicale. Rich in varietal hints that remind of ripe and tropical fruit.• Sapore / Taste: Corpo asciutto con piacevoli note fresche e vivaci nel finale. Dry body with pleasantly fresh and lively notes at the end.
Dati Analitici Analytical Data	<ul style="list-style-type: none">• Gradazione Alcolica / Alcohol Content: Alc. 11% Vol.• Acidità / Acidity: 5,0 – 7,0 g/l• Residuo Zuccherino / Residual Sugar: 11-13 g/l• Allergeni / Allergens: Contiene Solfiti / Contains Sulphites
Modalità di Servizio Serving Suggestion	Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C. Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8° C.
Abbinamenti consigliati Suggested Pairings	É la versione più informale del Prosecco, adatta ad ogni occasione di consumo quotidiano. It is the more informal version of Prosecco, suitable for every occasion of daily consumption.
Formato Item	750 ml

SPUMANTI – BIPACK 2 x 375ml



**BIPACK TIPICO EXTRA DRY
 2 x 375ml**



**BIPACK PROSECCO DOC ROSE'
 2 x 375ml**



**BIPACK TREVISO DOC BRUT
 2 x 375ml**



**BIPACK TIPICO EXTRA DRY
 + PROSECCO DOC ROSE'
 2 x 375ml**



**BIPACK PROSECCO DOC ROSE'
 + TREVISO DOC BRUT
 2 x 375ml**

SPUMANTI - BOX PALLET / 750ml



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA DRY / EXTRA BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**



**PROSECCO ROSÉ
D.O.C. BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**



**IL TIPICO PROSECCO D.O.C.G. EXTRA DRY
BOX PALLET 48 BT / 750ml
+
PROSECCO D.O.C. ROSE' BRUT
BOX PALLET 24 BT / 750ml**



**PROSECCO D.O.C.
SPUMANTE
BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**

SPUMANTI - BOX PALLET / TRIPACK 200ml

Stabilimento Vinicolo Trevigiano
CARPENE MALVOLI
di CONEGLIANO
CON DISTILLERIA A VAPORE
FRANTOIO ALLA TRADIZIONE
ESPANDIBILI MAGGIORI ED ESTERI



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA DRY
BOX PALLET 72 TRIPACK (3x200ml)**



**IL TIPICO PROSECCO D.O.C.G. EXTRA DRY
BOX PALLET 48 TRIPACK (3x200ml)
+
PROSECCO D.O.C. ROSE' BRUT
BOX PALLET 24 TRIPACK (3x200ml)**



**PROSECCO ROSE'
D.O.C. BRUT
BOX PALLET 72 TRIPACK (3x200ml)**

SPUMANTI - BOX PALLET / BIPACK 200ml



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G. EXTRA DRY
BOX PALLET 108 BIPACK
(2x200ml)**



**PROSECCO D.O.C. ROSE'
BRUT
BOX PALLET 108 BIPACK
(2x200ml)**



**PROSECCO D.O.C. TREVISO
BRUT
BOX PALLET 108 BIPACK
(2x200ml)**

SPUMANTI - GIFT BOXES / 750ml



**IL PROSECCO
D.O.C.G.
BRUT
750 ml**



**CARTIZE
D.O.C.G.
DRY
750 ml**



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY
750 ml**



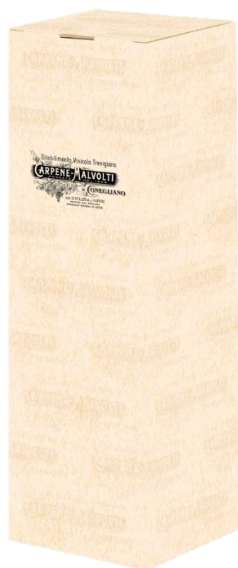
**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-BRUT
750 ml**



**PROSECCO ROSÉ
D.O.C.
BRUT
750 ml**



**PROSECCO D.O.C.
SPUMANTE
BRUT
750 ml**



**GIFT BOX
1 BTL**



**WOODEN BOX
1 BTL**

SPUMANTI – BIPACK / 2x750ml



**IL PROSECCO
D.O.C.G.
BRUT
750 ml**



**CARTIZE
D.O.C.G.
DRY
750 ml**



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY
750 ml**



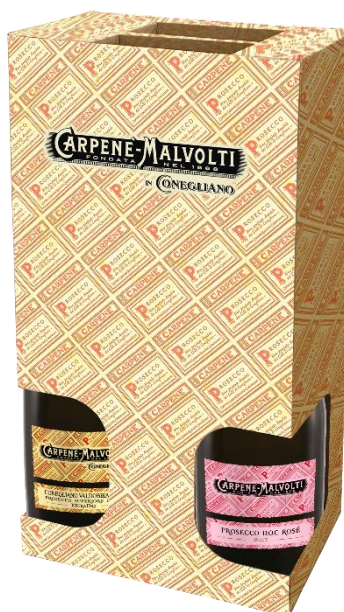
**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-BRUT
750 ml**



**PROSECCO ROSÉ
D.O.C.
BRUT
750 ml**



**PROSECCO D.O.C.
SPUMANTE
BRUT
750 ml**



**BIPACK
2 BTL**

SPUMANTI - BOX PALLET - GIFT PACK / 750ml



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY / EXTRA-BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**



**PROSECCO ROSÉ
D.O.C.
BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**



**PROSECCO D.O.C.
SPUMANTE
BRUT
BOX PALLET 72 BT / 750ml**

SPUMANTI - GIFT BOXES / 1500ml

Stabilimento Vinicolo Trevigiano
CARPENE-MALVOLTI
CONEGLIANO
CON DISTILLERIA A VAPORE
TRATTATO ALLE TEMPERE
ESAGISSIONI NAZIONALI ED ESTERNE



IL PROSECCO
D.O.C.G.
BRUT
1500 ml



IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY
1500 ml



PROSECCO ROSÉ
D.O.C.
BRUT
1500 ml

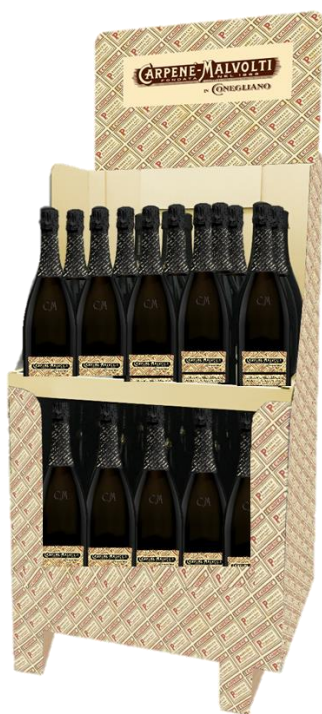


GIFT BOX
I BTL



WOODEN BOX
I BTL

SPUMANTI - BOX PALLET / 1500ml



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY
BOX PALLET 30 BT / 1500 ml**



**PROSECCO ROSE'
D.O.C.
BRUT
BOX PALLET 30 BT / 1500 ml**



**PROSECCO ROSE' D.O.C. BRUT - GIFT BOX
oppure
IL TIPICO PROSECCO D.O.C.G. EXTRA-DRY — GIFT BOX
BOX PALLET 30 BT / 1500 ml**

sinfonia



living

profumo

sogno



passion

essenza

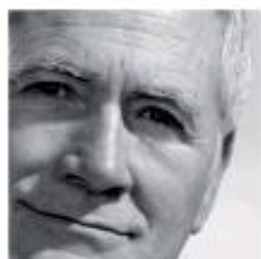


feeling



ieri ovunque

carpenè



festa

forever



domani



intesa

sapore



GRAPPA DA PROSECCO



Fine Vecchia

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa da Prosecco Carpenè-Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre. Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi del Territorio e della cultura profonda della Cantina che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of raw materials, ensures to the Carpenè-Malvolti Grappa da Prosecco the purity and elegance that has always characterized it. From the selection of Glera grape's pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of the Territory and the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which today is one of the most famous Sparkling Wines in the world.

Denominazione Grappa da Prosecco
Denomination Distillato di Vinaccia / Distilled Pomace

Invecchiamento Minimo 24 mesi in Barrique di rovere francese a lieve e media
Aging Period tostatura.
At least 24 months in french oak barriques with light and medium
toasting.

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Limpido, cristallino con delicate sfumature paglierine.
Crystal clear, with delicate pale yellow nuances.
- **Bouquet / Bouquet:**
Particolarmente fine nelle note organolettiche complesse che ricordano profumi floreali, di frutti canditi, cacao, pan di spagna e mandorla.
Particularly elegant in its complex aromatic notes that remind floral, candied fruits, chocolate, sponge cake and almond fragrances.
- **Sapore / Taste:**
Le caratteristiche di questo nobile distillato invecchiato, si fondono al palato con un cocktail di frutti appassiti.
The characteristics of this nobly aged distillate, on the palate, blend with a dried fruit cocktail.

Gradazione Alcolica Alc. 38% Vol.
Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente.
Serving Suggestion Serve in a tulip glass at room temperature.

Abbinamenti consigliati Da degustare liscia a fine pasto, in accompagnamento al cioccolato
Suggested Pairings fondente o alla piccola pasticceria secca.
To be tasted smooth after meal or with dark chocolate or biscuits.

Formato 700 ml
Item



GRAPPA DA PROSECCO



Finissima

La lunga esperienza nella distillazione, iniziata nel 1868, unita alla costante ricerca e cura nella selezione della materia prima, garantisce alla Grappa da Prosecco Carpenè Malvolti la purezza e l'eleganza di sempre. Dalla selezione delle vinacce di uve Glera provenienti dalla zona del Prosecco nasce questa Grappa di monovitigno, espressione e sintesi del Territorio e della cultura profonda della Cantina che per prima ha dato vita al Prosecco, il Vino Spumante oggi più famoso al mondo.

The long experience in the distillation, which began in 1868, together with the constant research and care in the selection of raw materials, ensures to the Carpenè Malvolti Grappa da Prosecco the purity and elegance that has always characterized it. From the selection of Glera grape's pomace, coming from the Prosecco area, arises this single-variety Grappa, expression and synthesis of the Territory and the deep culture of the Winery that first gave birth to Prosecco, which today is one of the most famous Sparkling Wines in the world.



Denominazione Grappa da Prosecco
Denomination Distillato di Vinaccia / Distilled Pomace

Invecchiamento Minimo 6 mesi in serbatoi di acciaio inox.
Aging Period At least 6 months in stainless steel tanks.

Note sensoriali • **Aspetto / Colour:**
Sensorial Notes Limpido e trasparente.
Crystal clear.

• **Bouquet / Bouquet:**
Fresco, floreale, pulito, intenso e ricco di sensazioni aromatiche tipiche dell'uva Glera.
Fresh, floral, clean, intense and rich in aromatic sensations typical of the Glera grape.

• **Sapore / Taste:**
Secco, armonioso e delicato.
Dry, harmonious and delicate.

Gradazione Alcolica Alc. 38% Vol.
Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in bicchieri tulipano a temperatura ambiente.
Serving Suggestion Serve in a tulip glass at room temperature.

Abbinamenti consigliati Da degustare liscia a fine pasto o con l'aggiunta di un po' di ghiaccio.
Suggested Pairings To be tasted smooth after meal or on the rocks.

Formato 700 ml
Item

BRANDY 7ys



Riserva

Tra le prime Distillerie produttrici di Grappa e Brandy, Carpenè-Malvolti è sinonimo di distillazione di alta qualità esclusivamente Italiana. Il "Brandy 7ys" nasce da un'accurata selezione di vini prima distillati e successivamente invecchiati in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine per un periodo minimo di 7 anni.

Among the first Distilleries of Grappa and Brandy, Carpenè-Malvolti is synonymous of high quality distillation, exclusively Italian. The "Brandy 7ys" is the result of a careful selection of wines first distilled and then aged in small Slavonian and Limousine oak casks for a minimum period of 7 years.



Denominazione Distillato di Vino
Denomination Distilled Wine

Invecchiamento Minimo 7 anni in piccole botti di rovere di Slavonia e Limousine.
Aging Period At least 7 years in small Slavonian and Limousine oak casks.

Note sensoriali
Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour:**
Giallo ambrato intenso.
Intense amber yellow.
- **Bouquet / Bouquet:**
Intenso, complesso, elegante con note di frutta secca, uva appassita e cioccolato fondente.
Intense, complex and elegant with notes of dried fruit, dried grapes and dark chocolate.
- **Sapore / Taste:**
Retrogusto persistente, leggermente tannico in bocca e con un finale piacevolmente speziato.
Persistent, slightly tannic aftertaste in the mouth with a pleasant spicy finish.

Gradazione Alcolica Alc. 40% Vol.
Alcohol Content

Modalità di Servizio Servire in calici ballon ad una temperatura consigliata di 17 - 20°C.
Serving Suggestion Serve in ballon glasses at a recommended temperature of 17 - 20°C.

Abbinamenti consigliati Distillato da meditazione, ottimo da degustare a fine pasto, liscio o in accompagnamento al cioccolato fondente.
Suggested Pairings Distillate for meditation moments, excellent to be tasted after a meal or with dark chocolate.

Formato 700 ml
Item

DISTILLATI - GIFT BOX

Stabilimento Vinicolo Trevigiano
CARPENE MALVOLI
CONEGLIANO
CON DISTILLERIA A VAPORE
FRUATO ALL'PRIMO PUL
ESPUSION MADONNE ET ESTERE



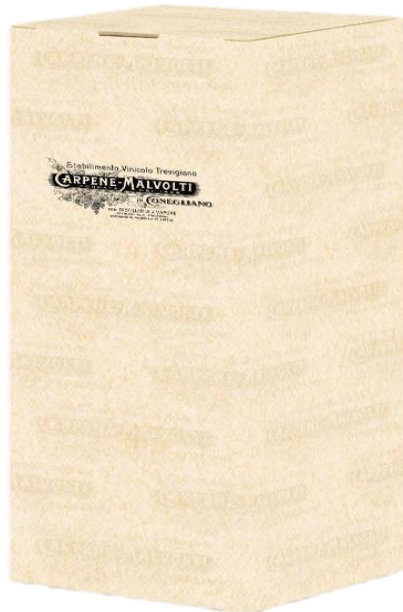
GRAPPA DA PROSECCO FINISSIMA
700 ml



GRAPPA DA PROSECCO FINE VECCHIA
700 ml



BRANDY 7ys
700 ml



GIFT BOX
1 BTL

SCHEDE TECNICHE



Vini Spumanti

Descrizione Prodotti	Formati	Alc. / Vol.	Residuo Zuccherino	Bottiglie / Cartoni
Cartizze D.O.C.G. - Dry	750 ml	11,5%	19-20g/l	6
Il Prosecco" D.O.C.G. - Brut	750 / 1.500 ml	11%	8-9 g/l	6
"Il Tipico" D.O.C.G. - ExtraDry	200 / 2x200 / 3x200 / 375 / 2x375 / 750 / 1500 ml (*)	11%	15-16 g/l	24 / 12 / 6
"Il Tipico" D.O.C.G. - ExtraBrut	750 ml	11%	2-3 g/l	6
Prosecco D.O.C. Rosè Millesimato - Brut	200 / 2x200 / 3x200 / 375 / 2x375 / 750 / 1500 ml	11%	7-8 g/l	24 / 12 / 6
Prosecco D.O.C. Treviso Spumante - Brut	200 / 2x200 / 375 / 2x375 / 750 ml	11%	8-9 g/l	6
Prosecco D.O.C. Frizzante Spago / Stelvin	750 ml	11%	11-13 g/l	6

(*) Altri formati speciali / Other special items: 3.000 / 6.000 / 9.000 / 12.000 ml

Distillati

Descrizione Prodotti	Formati	Alc. / Vol.	Bottiglie / Cartoni
Brandy Riserva 7 anni	700 ml	40%	6
Grappa da Prosecco – Fine Vecchia	700 ml	38%	6
Grappa da Prosecco – Finissima	700 ml	38%	6



AWARDS



**IL PROSECCO
D.O.C.G.
BRUT**



London Wine Competition
BEST IN SHOW 2021
GOLD MEDAL 2021
GOLD MEDAL 2020



China Wine & Spirits Awards
DOUBLE GOLD MEDAL 2021



International Challenge
Gilbert & Gaillard
GOLD MEDAL 2020



International Wine Challenge
SILVER MEDAL 2020



Texsom International
Wine Award
SILVER MEDAL 2020



Decanter World
Wine Awards
BRONZE MEDAL 2020



**CARTIZZE
D.O.C.G.
DRY**



London Wine Competition
SILVER MEDAL 2022



Luca Maroni
EDIZIONE 2021: 94 PUNTI
MIGLIOR PROSECCO 2020



International Wine
& Spirit Competition
SILVER MEDAL 2021
BRONZE MEDAL 2020



International Wine Challenge
BRONZE MEDAL 2020
COMMENDED WINNER 2020



International Challenge
Gilbert & Gaillard
GOLD MEDAL 2020



Decanter World
Wine Awards
SILVER MEDAL 2020



AWC Vienna International
Wine Challenge
SILVER MEDAL 2019



China Wine & Spirits
Awards 2019
GOLD MEDAL 2019



Concorso Enologico
Internazionale Città del Vino
SILVER MEDAL 2019



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-DRY**

Effervescens du Monde.



Effervescens du Monde
SILVER MEDAL 2022



Decanter World Wine Awards
SILVER MEDAL 2022



China Wine & Spirits Awards
GOLD MEDAL 2022
SILVER MEDAL 2021



London Wine Competition
SILVER MEDAL 2021



Luca Maroni
EDIZIONE 2021: 96 PUNTI



Concorso Enologico
Internazionale Città del Vino
SILVER MEDAL 2021



International Challenge
Gilbert & Gaillard
GOLD MEDAL 2020



Mundus Vini
SILVER MEDAL 2020



Texsom International
Wine Award
BRONZE MEDAL 2020



International Wine
& Spirit Competition
BRONZE MEDAL 2020



**IL TIPICO
PROSECCO D.O.C.G.
EXTRA-BRUT**



Berliner Wine Trophy
GOLD MEDAL 2022



International Wine
& Spirit Competition
BRONZE MEDAL 2021



International Wine Challenge
BRONZE MEDAL 2021



**PROSECCO D.O.C.
ROSE' BRUT**



Luca Maroni
EDIZIONE 2021: 92 PUNTI



**GRAPPA DA PROSECCO
FINE VECCHIA**



London Spirits Competition
SILVER MEDAL 2021



Bibenda
5 GRAPPOLI 2022
5 GRAPPOLI 2021
5 GRAPPOLI 2020

Carpene Malvolti S.p.A.
Via A. Carpenè, 1 - 31015 Conegliano (TV) - Italy | info@carpene-malvolti.com - www.carpene-malvolti.com

