

**MONTAGNER**





## La nostra Storia / our Story



Nel 1955 Egidio Montagner dà inizio ad una storia imprenditoriale legata alla sua passione per la terra, il vino ed il rispetto delle tradizioni.

Arrivata alla terza generazione l'Azienda lega il suo nome agli spumanti ed al prodotto tipico del suo territorio: il Prosecco, ma anche a vini d'eccellenza tipici della zona.

Oltre 60 anni di storia familiare, scelta delle uve migliori, tecniche all'avanguardia e validi collaboratori hanno reso i nostri vini e spumanti dei prodotti di altissimo livello qualitativo apprezzati in Italia e nel mondo.

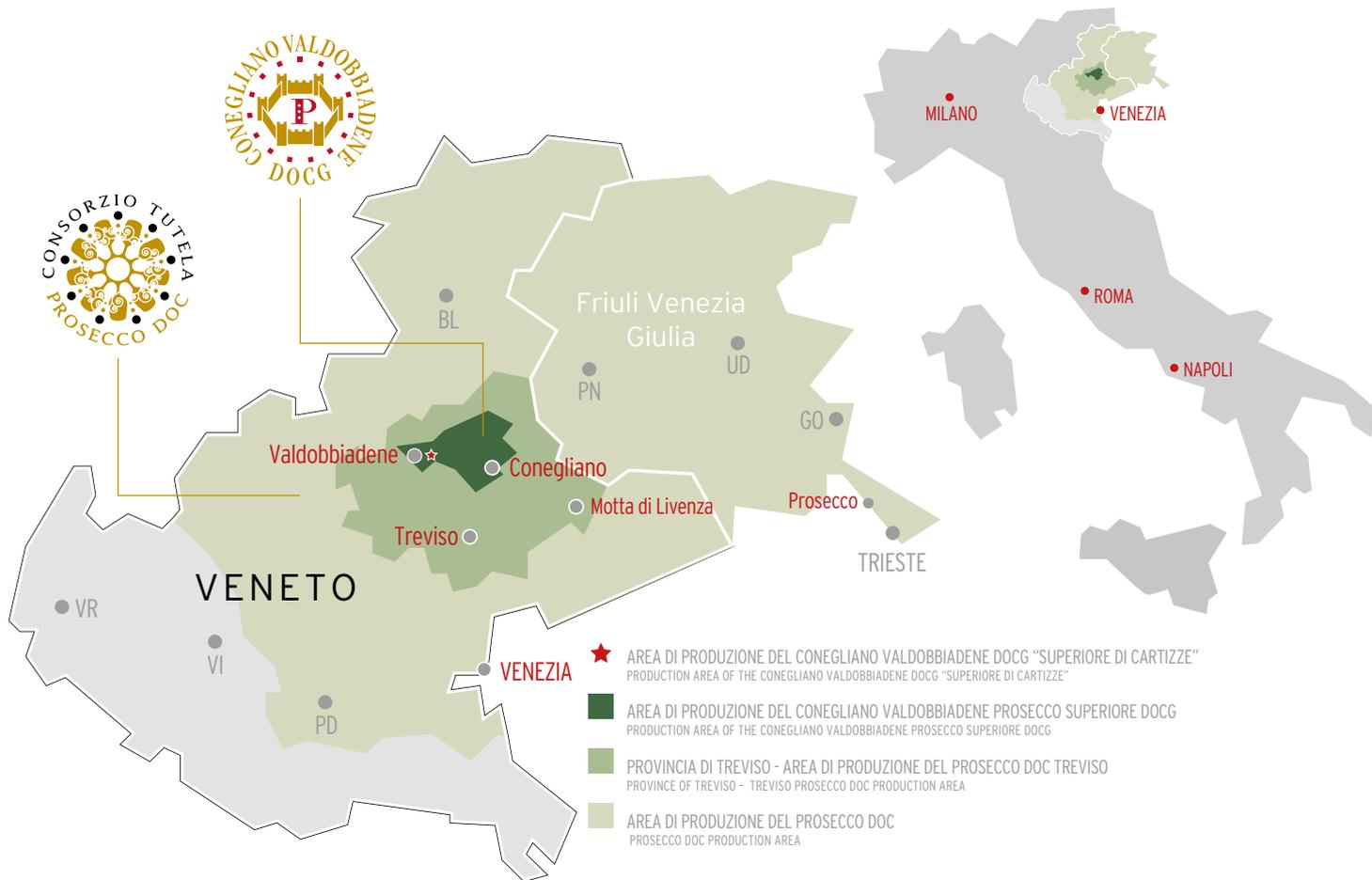
In 1955, Egidio Montagner started an entrepreneurial adventure deeply rooted in his passion for the land, the wine and the respect for traditions.

Now in its third generation, the Farm Winery is known for sparkling wines and the typical product of the territory - the Prosecco - and for other wines of excellence typical of the area, too.

More than 60 years of family's history, the choice of the best grapes, cutting - edge techniques and a capable staff made our wines and sparkling wines products of the highest qualitative levels appreciated in Italy and all over the World.



I fondatori: Egidio e Maria Montagner





LINEA SPUMANTE  
SPARKLING WINE



**VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG**

**Dry - Sparkling Wine**

cod. CA01 (75 cl)

Spumante di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, dal profumo gradevolmente fruttato. Sapore elegantemente sapido. Ottimo a fine pasto con la macedonia e con piccola pasticceria secca. Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
11,5% Vol

Straw yellow sparkling wine with tiny and persistent perlage, having a pleasant fruity aroma. Elegantly sapid taste. Best to end the meal with fruit salad and with small tea biscuits. Serving temperature: 6 - 8° C  
11,5% Vol



75 cl

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
DOCG**

**Extra Dry - Millesimato**

**Sparkling Wines**

cod. PSD01MIL (75 cl)

cod. PSDM01MIL (150 cl)

Spumante di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo delicato ed elegante di frutta tipo pera, mela e pesca.

Sapore equilibrato, sapido e lievemente morbido.

Ottimo in qualsiasi momento della giornata, si abbina bene con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C

11,5% Vol

Sparkling wine, with straw yellow colour and fine persistent perlage. Delicate and elegant aroma of fruits like pear, apple and peach.

Balanced, sapid and lightly soft taste.

Perfect any time of the day, very good if paired with fish dishes.

Serving temperature: 6 - 8° C

11,5% Vol



75 cl 150 cl





**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
DOCG**

**Brut - Sparkling Wines**

cod. PSD01 (75 cl)

Spumante di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo delicato ed elegante di frutta tipo pera, mela e pesca.

Sapore sapido e delicato. Perfetto come aperitivo si esalta con il pesce crudo, ottimo compagno di crostacei e primi piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
11,5% Vol

Sparkling wine, with straw yellow colour and fine persistent perlage. Delicate and elegant aroma of fruits like pear, apple and peach.

Sapid and delicate taste. Perfect as aperitif, its characteristics are enhanced with raw food, the best companion of shellfish and fish plates.

Serving temperature: 6 - 8° C  
11,5% Vol



75 cl

## PROSECCO DOC TREVISO

Extra Dry - Millesimato

Sparkling Wine

Etichetta Gialla

cod. PST01 (75 cl)

cod. PSTM01 (150 cl)

cod. PST01J (300 cl)

Spumante dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, profumo vinoso e spiccatamente fruttato quali mela e pera.

Sapore delicato, armonico e piacevole.

Ottimo aperitivo, si abbina molto bene con il pesce e in tutte le occasioni di incontro e festa.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C - 11,5% Vol

Sparkling wine, with straw yellow colour and fine persistent perlage.

Winy aroma and intensely fruity with notes of pear, apple and peach.

Sapid, harmonic and pleasant taste.

Perfect as aperitif, it is enhanced by fish and is perfect in any occasions of gathering and party.

Serving temperature: 6 - 8° C. 11,5% Vol



75 cl

150 cl

300 cl

*etichette  
storiche*



## PROSECCO DOC TREVISO

Brut - Sparkling Wine

Etichetta Argento

cod. PSN02 (75 cl)

Spumante dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, profumo vinoso e spiccatamente fruttato quali mela e pera.

Sapore delicato, armonico e piacevole.

Eccellente aperitivo, si esalta con i piatti a base di pesce e in tutti i momenti di incontro e festa.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C - 11,5% Vol

Sparkling wine, with straw yellow colour and fine and persistent perlage, winy

and strongly fruity aroma recalling apple and pear.

Delicate, harmonic and pleasant taste.

Excellent as aperitif, it is enhanced by fish dishes and is perfect for any kind of gathering and party.

Serving temperature: 6 - 8° C - 11,5% Vol



75 cl

PROSECCO DOC  
TREVISO

"Millesimato 60"  
Extra Dry - Sparkling Wine

cod. PR6001 (75 cl)  
cod. PRM601 (150 cl)

LE NOSTRE BOLLICINE  
DA OLTRE SESSANT'ANNI

Spumante dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, profumo vinoso e spiccatamente fruttato quali mela e pera. Sapore delicato, armonico e piacevole. Ottimo aperitivo, si abbina molto bene con il pesce e in tutte le occasioni di incontro e festa.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
11% Vol

Sparkling wine, with a straw yellow colour and tiny and persistent perlage. Winy and strongly fruity aroma of apple and pear. Delicate, harmonic and pleasant taste. Best as aperitif, it matches well with fish and is perfect for any social gathering and party.

Serving temperature: 6 - 8° C  
11% Vol



75 cl 150 cl



**PRIMASERATA**  
Grand Cuvée Brut  
Sparkling Wine

Ottenuto da uve Pinot - Chardonnay

cod. PRSE01 (75 cl)

cod. PRSEM01 (150 cl)

Spumante di colore giallo dorato con perlage fine e brillante dal profumo elegante di vaniglia, crosta di pane e fiori di campo. Sapore asciutto, sapido e fruttato tipo mela e pesca matura.

Ottimo come aperitivo, ideale compagno di pesce crudo, crostacei e pesci importanti.

Si sposa bene anche con formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C

12,5% Vol

Sparkling wine, straw yellow colour with tiny and brilliant perlage. Elegant aroma of vanilla, bread and wildflowers. Dry, sapid and fruity taste recalling apple and ripe peach.

Good as aperitif, the best companion of raw fish, shell fish and important fish.

Perfect to match with fresh cheeses.

Serving temperature: 6 - 8° C

12,5% Vol



75 cl 150 cl





**ROSÈ**  
**Grand Cuvée Brut**  
**Millesimato**  
**Sparkling Wine**

Ottenuto da uve Pinot Nero  
cod. ROS01

Spumante dal perlage fine e vivace, dal colore rosa tenue, profumo intenso con fragranza di rosa e frutta. Gusto persistente che ricorda la mela e la pesca con retrogusto leggermente amarognolo. Ideale come aperitivo e piatti a base di pesce. Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
12,5% Vol

Sparkling wine with tiny and lively perlage, having a pale pink colour, intense aroma with rose and fruits fragrance. Persistent taste recalling the apple and the peach with a lightly bitter aftertaste. Perfect as aperitif and with fish dishes. Serving temperature: 6 - 8° C  
12,5 % Vol



75 cl

LE NOSTRE BOLLICINE  
DA OLTRE SESSANT'ANNI



## MILLESIMATO 60

Brut - Millesimato  
Sparkling Wine

cod. 60MIL01 (75 cl)

cod. 60M01 (150 cl)

Spumante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage minuto e persistente. Profumo fruttato e floreale con delicati sentori di mela; sapore secco, fresco e asciutto. Ottimo come aperitivo, è un vino adatto a crostacei crudi e molluschi.  
Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
11% Vol

Sparkling wine having a pale straw yellow colour with greenish hues, tiny and persistent perlage. Fruity and floral aroma with delicate hints of apple; dry and fresh taste. Best as aperitif, it matches well with raw shellfish and molluscs.  
Serving temperature: 6 - 8° C  
11% Vol



75 cl 150 cl

DOLCI ED ELEGANTI  
BOLLICINE DORATE



## CASATO DELLE STREGHE

Dolce - Sparkling Wine

cod. DD01 (75 cl)

Spumante di colore giallo paglierino brillante,  
perlage fine e persistente.  
Profumo aromatico e intensamente fruttato.  
Sapore dolce, rotondo e gradevolmente fruttato.  
Ideale con tutti i dessert, dolci freschi e secchi.  
Temperatura di servizio: 6 - 8° C  
10% Vol

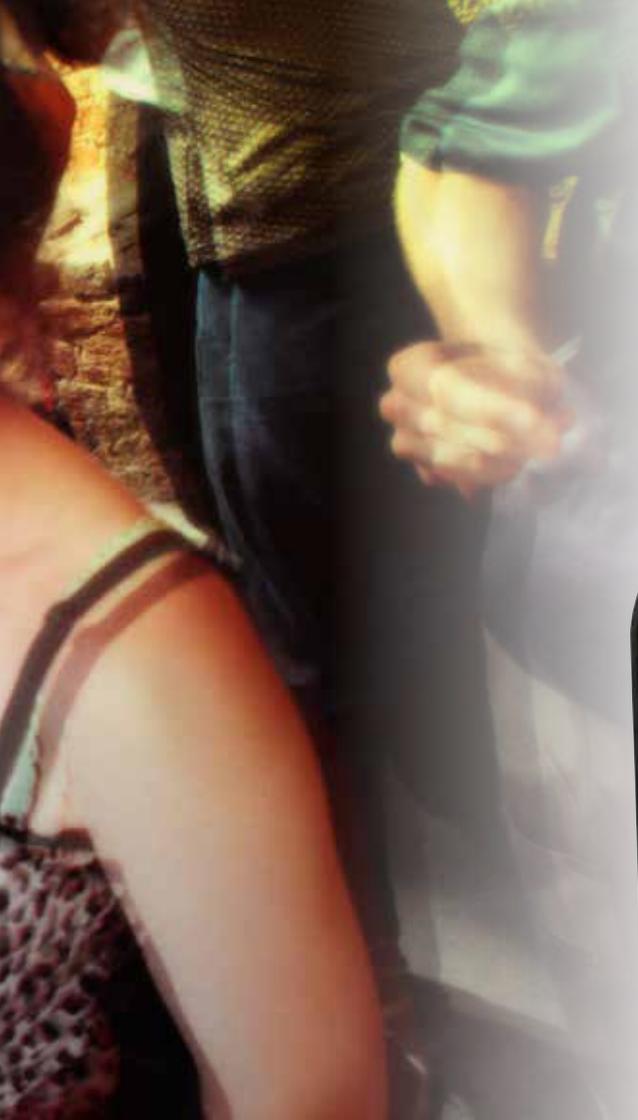
Sparkling wine with a brilliant straw yellow colour,  
tiny and persistent perlage.  
Aromatic and intense fruity aroma.  
Sweet, round and pleasantly fruity taste.  
Perfect match with any dessert and any kind of cake.  
Serving temperature: 6 - 8° C  
10% Vol



75 cl



GODITI LA FESTA  
ENJOY YOUR PARTY



## 4 NOTE

### Extra Dry - Sparkling Wine

cod. S01N (75 cl)

cod. SM01N (150 cl)

Spumante di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente, profumo delicatamente fruttato con ricordi di mela, pesca e pompelmo; sapore morbido, equilibrato e sapido. Ottimo aperitivo, ideale con verdure e piatti freddi. Eccellente con il pesce.

Temperatura di servizio: 6 - 8° C

11% Vol

Sparkling wine, straw yellow colour with greenish hues, with fine and persistent perlage.

Delicately fruity aroma with hints of apple, peach and grapefruit; soft, balanced and sapid taste.

Perfect as aperitif, ideal with vegetables and cold dishes.

Excellent with fish.

Serving temperature: 6 - 8° C

11% Vol



75 cl 150 cl

## SOLONOVE

Dry - Sparkling Wine  
cod. S901 (75cl)

Spumante di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente, dal profumo fruttato e floreale. Sapore pieno, armonico con fruttato emergente. Ottimo in tutte le occasioni, dall'aperitivo al dessert.  
Temperatura di servizio:  
6 - 8° C - 9,5% Vol

Sparkling wine, straw yellow colour with fine and persistent perlage, characterized by a fruity and floral fragrance. Full, harmonic and distinguished taste. Perfect in any occasion, from aperitif to dessert.  
Serving temperature: 6 - 8° C - 9,5% Vol



75 cl



## CUVÉE

Extra Dry - Sparkling Wine  
cod. S01P (75 cl)  
cod. SM01P (150 cl)  
cod. S01J (300 cl)

Spumante di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumo fruttato con note di mela e pera. Sapore morbido ed equilibrato. Ottimo aperitivo, si abbina molto bene con il pesce e in tutte le occasioni di festa.  
Temperatura di servizio: 6 - 8° C - 11% Vol

Sparkling wine, straw yellow colour with greenish hues, with fine and persistent perlage. Fruity aroma with hints of apple and pear. Soft and balanced taste. Perfect as aperitif, it goes well with fish and all gathering occasions.  
Serving temperature: 6 - 8° C - 11% Vol



75 cl 150 cl 300 cl

## IL ROSÉ

Brut - Sparkling Wine  
cod. CPR02 (75 cl)

Spumante di colore rosato brillante,  
perlage fine e persistente.  
Profumo intenso di fiori bianchi  
e frutta fresca. Sapore sapido, armonico,  
invitante e ricco di modernità.  
Ottimo aperitivo, con spuntini veloci,  
antipasti e primi piatti.  
Temperatura di servizio: 6 - 8° C - 11% Vol

Sparkling wine with a brilliant rose  
colour, tiny and persistent perlage.  
Deep aroma of white flowers  
and fresh fruits. Sapid, harmonic taste,  
inviting and rich in modernity.  
Best as aperitif, it matches well  
with quick snacks, appetizers  
and first courses.  
Serving temperature: 6 - 8° C - 11% Vol



75 cl



## MOSCATO

Dolce - Sparkling Wine  
cod. FPE01 (75 cl)

Spumante dal colore giallo paglierino  
con riflessi dorati, dal profumo tipico  
ed intenso. Sapore dolce e persistente.  
Ideale con tutti i dessert, dolci freschi  
e secchi.  
Temperatura di servizio: 6° C - 7,5% Vol

Sparkling wine of yellow straw colour  
with golden hues, and with typical and  
strong aroma.  
Sweet and persistent taste.  
It matches well with any dessert  
and any kind of cake.  
Serving temperature: 6° C - 7,5% Vol



75 cl





Linea Prosecco D.O.C. Treviso  
Legatura a mano  
Linea Vini Veneto I.G.T.  
Frizzanti - Petillant Wines



## PROSECCO DOC TREVISO

Legatura a mano

Vino Frizzante - Petillant Wine

Etichetta Gialla

cod. PFT01SP (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino, profumo intenso e fruttato. Sapore delicato, armonico con retrogusto leggermente acidulo. Viene confezionato con la classica legatura come da tradizione trevigiana. Ottimo aperitivo, ideale in ogni occasione, si accompagna bene a pranzi veloci. Temperatura di servizio: 8 - 10° C - 10,5% Vol

Wine with straw yellow colour, deep and fruity aroma. Delicate and harmonic taste with a little acidic aftertaste. It is sealed with the classical string tie following the tradition of the Treviso area. Best as aperitif, it goes well in any circumstance; it is perfect for quick lunches. Serving temperature: 8 - 10° C - 10,5% Vol



75 cl

## RABOSO VENETO I.G.T.

Vino Frizzante  
Petillant Wine  
cod. RAF01 (75 cl)

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, perlage fine, profumo fruttato, aromatico che ricorda il sottobosco. Sapore brioso, asciutto e nel contempo amabile. Ottimo se accompagnato a salumi, formaggi, pizze, spuntini, frutta secca e pasticceria secca come fine pasto.

Temperatura di servizio: 8 - 10° C  
11% Vol

Deep ruby red wine with purple reflexes, fine perlage, fruity and aromatic bouquet recalling undergrowth.

Lively, dry and slightly sweet taste.

Best to be paired to salumi, cheese, pizza, snacks, dry fruits and tea biscuits at the end of the meal.

Serving temperature: 8 - 10° C  
11% Vol



75 cl



## ROSATO VENETO I.G.T.

Vino Frizzante  
Petillant Wine  
cod. ROF01 (75 cl)

Vino di colore rosato brillante con perlage fine. Profumo intenso con sentori di frutta rossa. Sapore sapido, armonico e brioso. Ottimo aperitivo, si accosta bene con antipasti, primi piatti delicati e carni bianche. Temperatura di servizio: 8 - 10° C  
11% Vol

Wine with a brilliant pinkish colour and a fine perlage. Strong aroma with hints of red fruits. Sapid, harmonic and lively taste. Perfect as aperitif, good to be paired to starters, delicate first courses and white meat. Serving temperature: 8 - 10° C  
11% Vol



75 cl





**CHARDONNAY  
VENETO I.G.T.**  
Vino Frizzante  
Petillant Wine  
cod. CF01 (75 cl)

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine, profumo caratteristico che ricorda la mela, la crosta di pane e i fiori diiglio. Il sapore ricorda la mela ed anche il miele. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, con antipasti di verdure e di pesce, con risotti alle erbe.  
Temperatura di servizio:  
8 - 10° C - 11% Vol

Wine with a light straw yellow colour with greenish hues, fine perlage, characteristic aroma with hints of apple, bread crust and linden blossoms. The taste reminds of apple and honey, too. Perfect as aperitif and between meals, with vegetable and fish appetizers, and rice with herbs..  
Serving temperature: 8 - 10° C  
11% Vol



75 cl



75 cl



**VERDUZZO VENETO I.G.T.**  
Vino Frizzante - Petillant Wine  
cod. VFD01 (75 cl)

Vino di colore giallo dorato, perlage fine, profumo intenso di frutta matura e fiori d'acacia. Sapore intenso, elegante e leggermente amabile. La sua morbidezza lo rende piacevole in abbinamento con formaggi erborinati e cremosi. Ottimo con la pasticceria secca. È anche un valido fuori pasto.  
Temperatura di servizio: 8-10° C - 11% Vol

Golden yellow wine, fine perlage, strong aroma of ripe fruits and acacia blossoms. Intense, elegant and medium sweet taste. Its smoothness make it a pleasant pairing to blue and soft cheese.  
Very good with tea biscuits.  
It is a valid option between meals.  
Serving temperature: 8-10° C - 11% Vol

**VERDUZZO VENETO I.G.T.**  
Vino Frizzante - Petillant Wine  
cod. VF01 (75 cl)

Vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine. Profumo intenso con sentore di albicocca matura e mandorla. Sapore secco, leggero e fruttato. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, ideale per accompagnare primi piatti di pesce e carni bianche.  
Temperatura di servizio: 8 - 10° C - 11% Vol

Wine having a light straw yellow colour with greenish hues, and fine perlage.  
Strong aroma with hints of ripe apricot and almond. Dry, light and fruity taste. Good as aperitif and between meals, perfect if paired to seafood starters and white meat.  
Serving temperature: 8 - 10° C - 11% Vol

A photograph of a wine cellar with rows of wooden barrels. The lighting is warm and creates starburst effects from the ceiling lights. A central text box is overlaid on the image.

LINEA ORO  
E LINEA CLASSICA  
GOLD LINE  
AND CLASSIC LINE



**CASSIODORO**  
Vino Rosso  
**DELLE VENEZIE I.G.T.**

maturato in barrique - barrel aged  
cod. RI02 (75 cl)

Vino dal colore rosso rubino tendente al granato; profumo vinoso, dal bouquet lievemente etereo con sapore di frutta matura, vaniglia e tabacco. Sapore asciutto, completo e caldo nella sua stoffa morbida e lunga.

Ideale compagno di salumi, formaggi forti a pasta dura, carne rossa, cacciagione e pollame.

Si consiglia di decantarlo almeno un ora prima, servendolo sul tipico bicchiere ballon.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C - 12,5% Vol

Ruby red wine turning to garnet; winy aroma, with a light ethereal bouquet and hints of ripe fruits, vanilla and tobacco.

Dry, full-bodied and hot taste in its soft and long texture.

Perfect pairing to salumi, strong aged cheese, red meat, game and poultry. It should be decanted at least one hour before, and served in the typical balloon glass.

Serving temperature: 16 - 18° C - 12,5% Vol



75 cl

## CABERNET FRANC VENEZIA D.O.C.

cod. CAF02 (75 cl)

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo; profumo leggermente erbaceo con sfumature di lampone e mirtillo. Il corpo è robusto, pieno, sapido ma nello stesso tempo vellutato. Da abbinare con piatti di carne rossa, selvaggina, formaggi a pasta dura ed invecchiati.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour tending to purple; light herbaceous aroma with hints of raspberry and blueberry. The taste is strong, full-bodied and savory but at the same time velvety.

Pairing: With red meat plates, game, hard and aged cheese.

Serving temperature: 16 - 18° C  
12,5% Vol



75 cl



# LINEA ORO

## CABERNET SAUVIGNON VENEZIA D.O.C.

cod. CABL02 (75 cl)  
cod. BTG.3CABV (300 cl)  
cod. BTG.5CABV (500 cl)

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo; profumo che ricorda la confettura di frutti rossi. Sapore rotondo, pieno, morbido e fruttato. Si sposa bene con piatti di carne rossa al sangue, selvaggina e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 - 18° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour tending to purple; aroma hinting to red fruit jam. Full-bodied, soft and fruity taste.

To be paired to rare meat, game and hard cheese.

Serving temperature: 16 - 18° C  
12,5% Vol



75 cl 300 cl 500 cl

REFOSCO  
LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

cod. REP01 (75 cl)

Vino dal colore rosso intenso, profumo caratteristico e gradevole con note di ciliegia e mora unite a sensazioni floreali di viola mammola. Sapore pieno con fondo piacevolmente armonico.

Ottimo con carni grasse, pollame, piatti in umido e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour, and a characteristic and pleasant aroma with notes of cherry and blackberry together with floral scents of common violet.

Full-bodied and pleasant harmonic taste.

Pairing: a good match to high fat meat, poultry, stews and aged cheese.

Serving temperature: 16 - 18° C  
12,5% Vol



75 cl



LINEA ORO

MERLOT  
VENEZIA D.O.C.

cod. MLP02 (75 cl)

Vino dal colore rosso intenso dal profumo gradevole che ricorda la ciliegia e i frutti di bosco.

Sapore asciutto, rotondo e morbido. Ottimo con piatti di carne rossa, arrosti, carni alla griglia, e con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16 - 18° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour and pleasant aroma with hints of cherry and berries. Dry, round and soft taste.

Pairing: to be paired with red meat plates, roasted and grilled meat and semi hard cheese.

Serving temperature: 16 - 18° C  
12,5% Vol



75 cl

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

cod. PGDV02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino, profumo intenso e ampio con note floreali di rosa e fiori d'acacia, con un leggero profumo di frutta tipo pera e albicocca.

Sapore pieno, persistente, giustamente acidulo con corpo amarognolo e buona finezza. Si sposa bene con la cucina delle erbe, uova, antipasti di mare, risotti marinari, pesce al forno e alla griglia.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12,5% Vol

Straw yellow wine, strong and wide bouquet with floral notes of rose and acacia blossoms, with a light aroma of fruits like pear and apricot.

Full-bodied, persistent, properly acid taste with light noble bitterness and great delicacy. It is well paired to herbs, eggs, seafood appetizers, rice with fish, baked or grilled fish. Serving temperature: 10 - 12° C - 12,5% Vol



75 cl



# LINEA ORO

## CHARDONNAY VENEZIA D.O.C.

cod. CHL02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato ed elegante che ricorda la mela golden, la frutta tropicale, la crosta di pane e i fiori diiglio. Sapore persistente che ricorda i fiori e la mela. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, con antipasti di verdure, risotti e piatti delicati a base di pesce. Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12,5% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, delicate and elegant aroma with hints of golden delicious apple, tropical fruits, bread and linden blossoms. Persistent taste of flowers and apple. Good as aperitif and between meals, with vegetable appetizers, rice and delicate fish plates. Serving temperature: 10- 12° C  
12,5% Vol



75 cl

## SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T.

cod. SA02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo decisamente aromatico che ricorda il peperone giallo, la pianta di pomodoro, la noce moscata, la salvia e il sambuco. Sapore intenso, asciutto, elegante con retrogusto persistente. Ottimo con tutti gli antipasti, con il pesce, gli asparagi nonché come gradevole fuori pasto.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12,5% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, definitely aromatic bouquet with hints of yellow pepper, tomato leaves, nutmeg, sage and elder. Intense, dry and elegant taste with persistent aftertaste. Perfect match for all appetizers, fish, asparagus and perfect between meals. Serving temperature: 10 - 12° C  
12,5% Vol



## TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE I.G.T.

cod. TRM02 (75 cl)

Vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo intenso e decisamente aromatico che ricorda la buccia di cedro e i petali di rosa. Sapore gradevolmente persistente, aromatico con finale morbido. Ottimo come aperitivo, ideale con antipasti, piatti di pesce e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12,5% Vol

Straw yellow wine with golden reflections, intense and definitely aromatic bouquet with hints of citron peels and rose petals. Persistent, aromatic taste with soft aftertaste. Good as aperitif and with appetizers, fishplates and semi hard cheese. Serving temperature: 10 - 12° C  
12,5% Vol

# LINEA ORO

## CABERNET VENETO I.G.T.

cod. CK01 (75 CL)

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo; profumo che ricorda la confettura di frutti rossi. Sapore rotondo, pieno, morbido e fruttato.

Abbinamento: con piatti di carne rossa, si sposa bene con la selvaggina e formaggi stagionati.

La sua morbidezza lo indica anche come vino da miscita a tutto giorno.

Temperatura di servizio: 15 - 17° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour tending to purple; aroma hinting to red fruit jam.

Full-bodied, round, soft and fruity taste. It is well paired to red meat plates. Game and aged cheese are a good match to this wine.

Thanks to its roundness, it is a good wine to be served any time of the day.

Serving temperature: 15 - 17° C  
12,5% Vol



75 cl



# LINEA CLASSICA

## MERLOT VENETO I.G.T.

cod. MEK01 (75 CL)

Vino dal colore rosso intenso dal profumo gradevole che ricorda la ciliegia e i frutti di bosco.

Sapore asciutto, rotondo e morbido.

La sua morbidezza lo indica anche come vino da miscita a tutto giorno.

Abbinamento: con piatti di carne rossa, arrostiti, carni alla griglia, e con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 15 - 17° C  
12,5% Vol

Wine with a strong red colour and a pleasant aroma hinting to cherry and berries. Dry, round and soft taste.

Thanks to its softness it is a good wine to be served any time of the day.

To match red meat, roasted and grilled meat and medium hard cheese.

Serving temperature: 15 - 17° C  
12,5% Vol



75 cl

**CHARDONNAY**  
**VENETO I.G.T.**  
cod. CH01 (75 CL)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato ed elegante che ricorda la mela golden, la frutta tropicale, la crosta di pane e i fiori di tiglio. Sapore persistente che ricorda i fiori e la mela. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, con antipasti di verdure, risotti e piatti delicati a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, delicate and elegant aroma with hints of golden delicious apple, tropical fruits, bread and linden blossoms. Persistent taste of flowers and apple. Good as aperitif and between meals, with vegetable appetizers, rice and delicate fish plates.

Serving temperature: 10 - 12° C  
12% Vol



75 cl

LINEA CLASSICA



**TAI**  
**VENETO I.G.T.**  
cod. OMB01 (75 CL)

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo sottile e fresco che ricorda la pesca, la mela gialla matura e la mandorla fresca. Sapore molto avvolgente, morbido e raffinato; lascia una leggera persistenza con note minerali. Eccellente con il prosciutto crudo e salumi in genere, si accosta inoltre con antipasti, baccalà mantecato, frutti di mare e formaggi teneri.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C  
12,5% Vol

Straw yellow wine with greenish reflections, fine and fresh aroma with hints of peach, ripe yellow apple and green almond. Captivating, soft and fine taste; it leaves a light persistence with mineral notes. Excellent with raw ham and salumi in general, perfect match for appetizers, cream salt cod, seafood and soft cheese.

Serving temperature: 10 - 12° C  
12,5% Vol



75 cl



**AQUA FORTE  
GRAPPA INVECCHIATA**

cod. GRAF021 (100 cl)

42% Vol



**AQUA FORTE  
GRAPPA VENETA**

cod. GRAF01B (100 cl)

40% Vol





**PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE**  
Grappa invecchiata almeno 12 mesi  
cod. GRCA01G (70 cl) - 40% Vol



**LEGNO DICIOOTTO**  
Grappa invecchiata 18 anni  
cod. GRIO1D (70 cl) - 45% Vol



**AMARONE**  
Grappa invecchiata almeno 12 mesi  
cod. GRAM01D (70 cl) - 42% Vol



**TAURASI**  
Grappa invecchiata almeno 12 mesi  
cod. GRTA01D (70 cl) - 42% Vol

**CASTAGNO**  
Grappa affinata  
in botti di castagno  
cod. GRCA01 (70 cl)  
cod. GRCA15 (150 cl)  
42% Vol



LE GRAPPE DI MONTAGNER

---

**TRAMINER**  
Grappa affinata  
in botti di rovere  
cod. GRTR01 (70 cl)  
42% Vol



**TERRA**  
Grappa da torba affinata  
in botti di rovere  
cod. GRT01 (70 cl)  
42% Vol



**18 CARATI**  
Grappa affinata  
in botti di rovere  
cod. GRBA01 (70 cl)  
42% Vol



# LE GRAPPE DI MONTAGNER

**RABOSINA**  
Grappa di vinaccia  
cod. GRB01 (100 cl)  
40% Vol



**PROSECCO**  
Grappa  
cod. GRPRO01 (70 cl)  
42% Vol



**FRAGOLINO**  
Grappa  
cod. GRF01 (70 cl)  
42% Vol



# LE GRAPPE DI MONTAGNER

CABERNET

Grappa  
cod. GRCB01 (70 cl)  
42% Vol

PINOT

Grappa  
cod. GRP01 (70 cl)  
42% Vol

MOSCATO

Grappa  
cod. GRM01 (70 cl)  
42% Vol

CHARDONNAY

Grappa  
cod. GRC01 (70 cl)  
42% Vol



LE GRAPPE DI MONTAGNER

# CONFEZIONI ED ASTUCCI BAGS, BOXES AND CASES







40

# LA CORTE DEI TINI



L'Azienda Agricola "La Corte dei Tini" di proprietà della famiglia Montagner è situata al confine tra Veneto e Friuli, e a metà strada tra il Mare Adriatico e le Dolomiti.

La posizione privilegiata, il microclima e le più moderne tecniche viticole consentono di produrre uve di altissima qualità.

Sede dell'Azienda è una casa colonica, ristrutturata a fine degli anni 90, che diventa custode di un "Museo della Civiltà Contadina" esaltando la passione per il territorio, la sua storia e l'amore per la terra.



The Farm Winery "La Corte dei Tini", owned by the Montagner family, is located on the border between Veneto and Friuli, halfway between the Adriatic Sea and the Dolomites.

The prime position, the microclimate and the most updated winemaking techniques produce grapes of very high quality.

The seat of the Company is a farmhouse, renovated at the end of the 90s, which is now custodian of a "Museum of farming civilization" enhancing the passion for the territory, its history and the love of the land.



[www.lacortedeitini.it](http://www.lacortedeitini.it)



# NOTE

Edizione: Aprile 2018  
Progetto Grafico: Kreattiva

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

LA CORTE DEI TINI



Via Torrate, 1 - Motta di Livenza (TV)  
info@lacortedeitini.it - www.lacortedeitini.it



**MONTAGNER VINI E SPUMANTI srl**  
Via Callalta, 3 - 31045 Motta di Livenza - Treviso - ITALIA  
Tel. +39 0422 861800 - Fax +39 0422 766092  
info@montagner.com - www.montagner.com

[montagner.com](https://montagner.com)