

CEOTTO



CEOTTO

CEOTTO



TERRA E VINO, VINO E STORIA

Parlare dei vini Ceotto per parlare di Colfosco, dei suoi campi, di filari al sole, di verdi colline, di quei castelli e paesaggi che cinque secoli fa Cima da Conegliano mise come sfondo alle sue tele, paesaggi ancora riconoscibilissimi nella loro armonia e che provocano le stesse suggestioni, ancor più ora che il territorio delle colline del Conegliano e Valdobbiadene è rientrato, con l'Unesco, tra i patrimoni dell'umanità. Parlare di Colfosco per parlare della millenaria tradizione contadina testimoniata dalle case rurali con lo stemma dei Collalto.

CEOTTO

CEOTTO



E quel fiume, sacro agli Italiani, sulle cui sponde si consumò quella guerra dalle immani devastazioni. Ora si sono riprese la pace ed i silenzi, quei silenzi rotti a primavera da improvvisi, stupefacenti concerti di cinguettii, quei silenzi che il sole d'estate sembra dilatare.
E quando arriva il tempo della vendemmia ecco rinnovarsi la secolare tradizione di un rito festoso, mentre umori mostosi impregnano l'aria, il verde lascia spazio ai colori d'autunno ed i filari spogli aggiungono armoniose e perfette geometrie alle geometrie dei campi.

CEOTTO

CEOTTO



LA REALIZZAZIONE DI UN SOGNO

Dal Castello di San Salvatore è un lento degradare di colline verso il Piave, quelle verdi colline dove da oltre cinquant'anni opera l'Azienda Agricola Ceotto nel pieno rispetto della secolare tradizione vitivinicola veneta. Attualmente l'Azienda si estende su una superficie di 10 ettari, interamente a vigneto, raggruppati in un corpo unico attorno al centro aziendale. Si trova nel cuore di tre importanti aree a denominazione di origine: Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, colli di Conegliano DOCG e DOC Piave. E sembra essere proprio il Prosecco il protagonista di questa storia.

CEOTTO

CEOTTO



La sua inimitabile fragranza riassume la ricchezza di questa terra, la generosità del clima, l'ineguagliabile bellezza di un paesaggio che riesce sempre a stupire, ed il costante impegno di generazioni per un prodotto sempre più elegante, fresco e raffinato. Sono i suoi grappoli a ricamare d'oro le colline di Colfosco, di questo lembo della Marca Trevigiana ricco di tradizioni e di storia. Ogni bottiglia Ceotto è la testimonianza di impegno, ricerca e passione e di quel processo misterioso che permette alla bellezza della terra di trasformarsi in aroma sublime. Il legame tra il vino e la terra che l'ha prodotto: uno dei più bei doni della natura.

CEOTTO

CEOTTO



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore

Docg

Extra Dry

Uve: 100% Glera

Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Fruttato.

Gusto: Amabile, fresco.

Abbinamenti gastronomici: Aperitivi, antipasti e piatti di pesce.

Acidità: 5,5 gr/l

Residuo zuccherino: 17 gr/l

Ubicazione: Colline di Colfosco di Susegana (TV)

Altimetria: 100 slm

Esposizione: Sud

Tipologia di suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Temperatura di servizio: 8 °C

Gradazione alcolica: 11,5% vol



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore

Docg

Extra Dry

CEOTTO

CEOTTO



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore

Docg

Brut

Uve: 100% Glera

Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette.

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: Ricco di sentori d'agrumi, note vegetali e una leggera nota di crosta di pane.

Gusto: Secco e deciso, la giusta acidità garantisce una buona pulizia del palato.

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con antipasti e piatti a base di pesce, accompagna con leggerezza tutto il pasto.

Acidità: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 8 gr/l

Ubicazione: Colline di Colfosco di Susegana (TV)

Altimetria: 100 slm

Esposizione: Sud

Tipologia di suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11,5% vol



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore

Docg

Brut



CEOTTO

CEOTTO



RINALDE ROSSO

Uve. Selezione di uve autoctone.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Rosso rubino carico tendente al violaceo.
Profumo. Complesso con sentori di frutti a bacca rossa.
Gusto. Caldo, morbido di giusta struttura.
Abbinamenti gastronomici. Carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.
Acidità. 5 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Medio impasto tendente all'argilloso.
Densità d'impianto. 4800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 18 °C
Gradazione alcolica. 13% vol

RINALDE BIANCO

Uve. Selezione di uve autoctone.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo. Fruttato.
Gusto. Amabile, fresco.
Abbinamenti gastronomici. Aperitivi, antipasti e piatti di pesce.
Acidità. 6 gr/l
Residuo zuccherino. 8 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Medio impasto tendente all'argilloso.
Densità d'impianto. 2800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 8 °C
Gradazione alcolica. 11,5% vol



Rinalde Rosso



Rinalde Bianco

CEOTTO

CEOTTO



CABERNET

Uve. Cabernet sauvignon, Cabernet franc.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Rosso rubino intenso con sfumature violacee.
Profumo. Tipico e vinoso.
Gusto. Asciutto, sapido, lievemente erbaceo di corpo, giustamente tannico.
Abbinamenti gastronomici. Carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.
Acidità. 5 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Argilloso.
Densità d'impianto. 2800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 18 °C
Gradazione alcolica. 12,5% vol

MERLOT

Uve. Merlot.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Rosso rubino intenso.
Profumo. Vinoso con sentore di marasca.
Gusto. Asciutto, morbido giustamente tannico.
Abbinamenti gastronomici. Risotti, carni bianche e rosse, zuppe e minestrone.
Acidità. 5 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Argilloso.
Densità d'impianto. 2800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 18 °C
Gradazione alcolica. 12,5% vol



Cabernet



Merlot

CEOTTO

CEOTTO



MADÏO FRIZZANTE

Uve. Selezione di uve autoctone.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Giallo paglierino con riflessi dorati.
Profumo. Fruttato, caratteristico e leggermente aromatico.
Gusto. Sapore secco, amabile, fresco e fruttato.
Abbinamenti gastronomici. Aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri.
Acidità. 5,5 gr/l
Residuo zuccherino. 10 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Medio impasto tendente all'argilloso.
Densità d'impianto. 2800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 8 °C
Gradazione alcolica. 11% vol

PROSECCO DOC FRIZZANTE

Uve. 100% Glera.
Vendemmia. Raccolta manuale in piccole cassette.
Colore. Giallo paglierino.
Profumo. Fruttato e caratteristico.
Gusto. Sapore secco, amabile, fresco e fruttato.
Abbinamenti gastronomici. Aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri, secondi piatti di pesce e di verdure.
Acidità. 5,5 gr/l
Residuo zuccherino. 10 gr/l
Ubicazione. Colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria. 100 slm
Esposizione. Sud
Tipologia di suolo. Medio impasto tendente all'argilloso.
Densità d'impianto. 2800 piante/ettaro
Temperatura di servizio. 8 °C
Gradazione alcolica. 11% vol



Madïo Frizzante

Prosecco Doc Frizzante



CEOTTO



PRIME NOTE - BIANCO IGT

rifermentato naturalmente in bottiglia

Uve: Glera, Chardonnay, Verduzzo trevigiano.
Vendemmia: raccolta manuale in piccole cassette.
Colore: Giallo paglierino con torbidità derivante dalla presenza del lievito.

Profumo: Ricco di sentori di frutta a bacca gialla, note floreali e caratteristico sentore di crosta di pane.

Gusto: Secco, di buona struttura con un'equilibrata mineralità.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti leggeri, piatti a base di pesce, pane e sopressa come vuole la tradizione.

Acidità: 5 g/l

Residuo zuccherino: 0 g/l

Ubicazione: Colline di Colfosco di Susegana (TV)

Altimetria: 100 slm

Esposizione: Sud

Tipologia di suolo: Medio impasto tendente all'argilloso.

Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Resa per ettaro: 135 qli

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 settembre

Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice.

Contenitori di fermentazione: Prima fermentazione in vasche in acciaio da 25 hl termocondizionate, seconda fermentazione in bottiglia.

Durata della fermentazione: 8-10 giorni.

Contenitori di affinamento: In bottiglia.

Durata dell'affinamento: Minimo 7 mesi sui propri lieviti.

Temperatura di servizio: 8 °C

Gradazione alcolica: 11% vol

Note: La torbidità ed il naturale sedimento di lievito sta ad indicare genuinità e salubrità.

Colli Trevigiani Igt Bianco



CEOTTO

CEOTTO



BAG IN BOX

Pratico ed economico il Bag in Box è adatto sia al consumo dei ristoratori che alle famiglie amanti del buon vino genuino delle nostre colline. Questo tipo di confezione permette di risparmiare il vetro, i tappi, le capsule e le etichette garantendo nel frattempo qualità e un giusto prezzo.

I Bag in Box sono condizionati sottovuoto in cantina e hanno una durata pressoché illimitata e dal momento dell'apertura si mantengono inalterati per almeno 6 mesi. Particolarmente indicato per consumo al bicchiere.

VINO ROSSO

Prodotto con uve merlot e cabernet, di colore rosso rubino acceso, dal profumo floreale con un sapore vellutato e fresco. Si consiglia di abbinarlo con secondi piatti di carne bianca o rossa, zuppe o minestrone.

VINO BIANCO

Prodotto con uve autoctone selezionate. Ha un sapore fresco, equilibrato e leggero con un profumo deciso, leggermente aromatico e caratteristico. Si consiglia di abbinarlo con aperitivi, antipasti, primi piatti leggeri di carne e pesce.



Vino Rosso



Vino Bianco

CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca, 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy
Tel/Fax +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it

www.ceottovini.it



CEOTTO

CEOTTO



CEOTTO

CEOTTO



LAND AND WINE, WINE AND HISTORY

We talk about Ceotto wines to talk about Colfosco, its fields, vineyards bathed in sunlight, green hills, and those castles and landscapes used by Cima da Conegliano five centuries ago as backgrounds to his paintings, landscapes that have retained the same harmony and are just as evocative, even more now that the Conegliano and Valdobbiadene hills have become a UNESCO World Heritage Site. We talk about Colfosco to talk about the millenary rural traditions to which the farmhouses carrying the crest of the Collalto family testify.

CEOTTO

CEOTTO



And about that river Piave, sacred to Italians, on whose shores the battles of that devastating war were fought. Now peace and silence reigns again, a silence broken in spring by sudden, stupendous birdsong, silence dilated by the summer sun.

When the grape harvest starts, the centuries-old tradition of a ritual feast is renewed and the air is filled with the scent of must, green gives way to autumn colours and the bare vines add beautiful, perfect patterns to the fields.

CEOTTO

CEOTTO



A DREAM COME TRUE

From San Salvatore Castle the hills gently descend towards the river Piave, green hills where the Azienda Agricola Ceotto has represented Veneto's centuries-old wine grape growing tradition for over fifty years. The estate now covers 10 hectares, all planted with vineyards, grouped into a single body surrounding the winery. It stands in the heart of three important denomination of origin zones: Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Colli di Conegliano DOCG e DOC Piave. It would appear that Prosecco is the protagonist of this story.

CEOTTO

CEOTTO



Its inimitable fragrance encapsulates the richness of this land, a generous climate, the breath-taking beauty of the landscape, and the work of generations for a product increasingly elegant, fresh and refined. Its luscious grapes cover the Colfosco hills with golden embroidery, in this part of the province of Treviso steeped in tradition and history. Every bottle by Ceotto testifies to dedication, research and passion and the mysterious process that transforms the good of the land into sublime aromas. The link between wine and the land that produces it is one of Nature's great gifts.

CEOTTO

CEOTTO



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore

Docg

Extra Dry

Grapes: 100% Glera

Harvest: Manual picking into small crates.

Colour: Straw with golden highlights.

Scent: Fruity.

Flavour: agreeable, fresh.

Serving suggestions: Aperitifs, appetisers and fish dishes.

Acidity: 5,5 g/l

Residual sugar: 17 g/l

Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)

Elevation: 100 m.a.s.l.

Orientation: South

Type of soil: Medium texture, relatively clayey.

Plant density: 2800 plants/hectare

Serving temperature: 8 °C

Alcohol content: 11,5% vol



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore

Docg

Extra Dry

CEOTTO

CEOTTO



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore

Docg

Brut

Grapes: 100% Glera

Harvest: Manual picking into small crates.

Colour: Straw with pale greenish highlights.

Scent: Rich in citrus fruit, with vegetal hints and a light sensation of bread crust.

Flavour: Dry and definite, the balanced acidity leaves the palate clean.

Serving suggestions: Perfect with appetisers and fish dishes, a great light wine throughout the meal.

Acidity: 6 g/l

Residual sugar: 8 g/l

Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)

Elevation: 100 m.a.s.l.

Orientation: South

Type of soil: Medium texture, relatively clayey.

Plant density: 2800 plants/hectare

Serving temperature: 6-8 °C

Alcohol content: 11.5% vol



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore

Docg

Brut



CEOTTO

CEOTTO



RINALDE ROSSO

Grapes. Selection of indigenous varieties.
Harvest. Manual picking into small crates.
Colour. Deep ruby red tending to violet.
Scent. Complex with hints of red berries.
Flavour. Warm, soft, well structured.
Serving suggestions. Grilled meat, game, hard cheeses.
Acidity. 5 g/l
Location. Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation. 100 m.a.s.l.
Orientation. South
Type of soil. Medium texture, relatively clayey.
Plant density. 4800 plants/hectare
Serving temperature. 18 °C
Alcohol content. 13% vol.

RINALDE BIANCO

Grapes. Selection of indigenous varieties.
Harvest. Manual picking into small crates.
Colour. Straw with golden highlights.
Scent. Fruity.
Flavour. Agreeable, fresh.
Serving suggestions. Aperitifs, appetisers and fish dishes.
Acidity. 6 g/l
Residual sugar. 8 g/l
Location. Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation. 100 m.a.s.l.
Orientation. South
Type of soil. Medium texture, relatively clayey.
Plant density. 2800 plants/hectare
Serving temperature. 8 °C
Alcohol content. 11.5% vol.



Rinalde Rosso



Rinalde Bianco

CEOTTO

CEOTTO



CABERNET

Grapes: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
Harvest: Manual picking into small crates.
Colour: Intense ruby red with violet nuances.
Scent: Typical and vinous.
Flavour: Dry, sapid, slightly herbaceous, balanced tannins.
Serving suggestions: Grilled meat, game, hard cheeses.
Acidity: 5 g/l
Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation: 100 m.a.s.l.
Orientation: South
Type of soil: Clayey.
Plant density: 2800 plants/hectare
Serving temperature: 18 °C
Alcohol content: 12.5% vol.

MERLOT

Grapes: Merlot.
Harvest: Manual picking into small crates.
Colour: Intense ruby red.
Scent: Vinous with hints of marasca cherries.
Flavour: Dry, soft, balanced tannins.
Serving suggestions: Risottos, white and red meat, soup and minestrone.
Acidity: 5 g/l
Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation: 100 m.a.s.l.
Orientation: South
Type of soil: Clayey.
Plant density: 2800 plants/hectare
Serving temperature: 18 °C
Alcohol content: 12.5% vol.



Cabernet



Merlot

CEOTTO

CEOTTO



MADÏO FRIZZANTE

Grapes: Selection of indigenous varieties.
Harvest: Manual picking into small crates.
Colour: Straw with golden highlights.
Scent: Fruity, typical and slightly aromatic.
Flavour: Dry, agreeable, fresh and fruity.
Serving suggestions: Aperitifs, appetisers, fat-free starters.
Acidity: 5,5 g/l
Residual sugar: 10 g/l
Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation: 100 m.a.s.l.
Orientation: South
Type of soil: Medium texture, relatively clayey.
Plant density: 2800 plants/hectare
Serving temperature: 8 °C
Alcohol content: 11% vol.

PROSECCO DOC FRIZZANTE

Grapes: 100% Glera.
Harvest: Manual picking into small crates.
Colour: Straw.
Scent: Fruity and typical.
Flavour: Dry, agreeable, fresh and fruity.
Serving suggestions: Aperitifs, appetisers, fat-free starters, main courses with fish and vegetables.
Acidity: 5,5 g/l
Residual sugar: 10 g/l
Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)
Elevation: 100 m.a.s.l.
Orientation: South
Type of soil: Medium texture, relatively clayey.
Plant density: 2800 plants/hectare
Serving temperature: 8 °C
Alcohol content: 11% vol.



Madïo Frizzante

Prosecco Doc Frizzante



CEOTTO



PRIME NOTE - BIANCO IGT

Natural second fermentation in bottle

Grapes: Glera, Chardonnay, Treviso Verduzzo.

Harvest: Manual picking into small crates.

Colour: Straw, with turbidity due to yeast content.

Scent: Rich with hints of yellow berry fruit, floral notes and the typical hint of bread crust.

Flavour: Dry, well-structured with balanced minerals.

Serving suggestions: Fat-free starters, fish dishes, bread and, traditionally, sopressa (a type of salami).

Acidity: 5 g/l

Residual sugar: 0 g/l

Location: Colfosco di Susegana Hills (TV)

Elevation: 100 m.a.s.l.

Orientation: South

Type of soil: Medium texture, relatively clayey.

Plant density: 2800 plants/hectare

Yield per hectare: 13500 kg

Harvest period: 15 to 30 September

Crushing: de-stemming with soft crushing.

Fermentation vessels: First fermentation in 25 hl, thermo-conditioned steel tanks, second fermentation in bottle.

Duration of fermentation: 8-10 days

Maturation: in bottle

Maturation period: Minimum seven months on the lees.

Serving temperature: 8 °C

Alcohol content: 11% vol.

Note: The turbidity and natural yeast sediment indicates that the wine is genuine and wholesome.

Colli Trevigiani Igt Bianco



CEOTTO

CEOTTO



BAG IN BOX

Practical and economical, the Bag in Box is suitable for both restaurants and families who love the genuine wine from our hills. This type of packaging saves consumption of glass, corks, stoppers and labels, while guaranteeing quality at a fair price.

Bags in Boxes are vacuum packed in the winery and will last practically forever. Once opened the wine can be kept unaltered for at least six months. Particularly good for serving by the glass.

VINO ROSSO

Produced with Merlot and Cabernet grapes, bright ruby red, with floral scent and a velvety, fresh flavour. We recommend serving with main courses of white or red meat, soup or minestrone.

VINO BIANCO

Produced with selected indigenous grapes. Its flavour is fresh, well balanced and light, with a definite, slightly aromatic, typical scent. We recommend serving with aperitifs, appetisers, and fat-free meat and fish dishes.



Vino Rosso



Vino Bianco

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italia
Tel/Fax +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it

www.ceottovini.it



CEOTTO