



LA PRIA BRUT

Vitigno/Grape varieties: 100% Prosecco Balbi

Prosecco millesimato prodotto in purezza, metodo Charmat, di ineguagliabile finezza. La Pria è secco e decisamente sapido. Predominano i frutti e i fiori e l'elemento minerale che non ci si aspetta da un normale prosecco. Un vino da abbinare alla cucina di mare per pesce crudo e ostriche. Temperatura di servizio: 5°C

Prosecco La Pria is a sparkling wine, characterized by a very fine and persistent perlage. La Pria it is decidedly fruity wine, dry, quite warm and quite soft. It is fresh and decidedly pungent. The mineral element predominate, that one would not expect from a normal prosecco. A wine to accompany raw fish and oysters. Serving temperature: 5°C (41°F)

LA PRIA EXTRA DRY

Vitigno/Grape varieties: 100% Prosecco Balbi

Prosecco millesimato prodotto in purezza, metodo Charmat, di ineguagliabile finezza. La Pria è secco, fresco, abbastanza caldo e morbido. Predominano i frutti tropicali e i fiori in una sensazione di leggera e intrigante morbidezza. Un vino da abbinare agli antipasti, carni bianche, crostacei e alla cucina di mare. Temperatura di servizio: 5°C

Prosecco La Pria is a sparkling wine, characterized by a very fine and persistent perlage. La Pria it is decidedly fruity wine with a definite tropical scent in its hints of banana, pineapple and citrus fruits. The mineral element predominate, that one would not expect from a normal prosecco. A wine to accompany raw fish or crustaceans. Serving temperature: 5°C (41°F)

IL VESPIERE - BIANCO I.G.T.

Vitigno/Grape varieties: 60% Chardonnay, 40% Garganega

Colore giallo paglierino con riflessi gialli intensi. Vino secco, caldo e morbido con un'acidità rilevante e dalla struttura minerale. Il 70% viene vinificato alla raccolta, il 30% è messo ad appassire fino a novembre. In seguito si procede con la sua fermentazione e maturazione in botti e tonneau per almeno 3 mesi. Solo a questo punto avviene l'assemblaggio con la parte restante del prodotto e l'imbottigliamento. Abbinamento con pesce, carni bianche, arrostiti di tacchino e carni di anatra, quaglia o con salumi o formaggi. Temperatura di servizio: 8°C. Può essere invecchiato per 3-4 anni.

The wine is the colour of straw with intense yellow reflections. It is dry, warm and soft wine with significant acidity and its mineral structure. 70% of the grapes are vinified immediately after the harvest, the remaining percentage is dried until November and after it starts with fermentation and maturation in wood for 3 months. At this point there is the assembly with the remaining part of the product. Great with particular dishes like fish, white meats, roast turkey and well-flavoured duck or cheese. Serving temperature: 8°C. This wine will age easily for 3-4 years.

BUGAMANTE - ROSSO VENETO I.G.T.

Uvaggio/Grape varieties: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Di colore rosso rubino carico, ha un piacevole profumo di frutti di bosco. Vendemmia manuale, vinificazione tradizionale con maturazione in piccole botti di rovere per 12 mesi. Ideale per accompagnare arrostiti di carni rosse, agnello e bolliti. Ottimo se accostato a formaggi stagionati non piccanti. Eccellente con piatti a base di tartufo nero dei Colli Berici. Si consiglia di servire a 16-18°C e di stappare la bottiglia un'ora prima del consumo.

Deep ruby red in colour, it has a delicious wild berry perfume. Hand harvest, traditional vinification, matured in wood for 12 months. It is great with a wide range of mixed grilled meats, roasts, lamb and the traditional Veneto boiler meats "bollito misto". Great with Berici Hills truffle. Serve at 16-18°C (61-64°F) and open the bottle an hour before drinking.

The Terrain

The Berici Hills, located in the Vicenza area, are tiny ancient and a system of originally volcanic hills.

A land that contains an elevated mineral supply and a climate that allows the grapes to mature completely and naturally.



The Berici Hills

In the XVI century, the fertile and green Berici Hill area was chosen by Noble Venetian families as a holiday resort. Near Alonte, Villa Trevisan is the only Villa that has survived from that period. At present it is logistic centre for the Company. Through the large gate, still shows a charming Cinquecento loggiato.

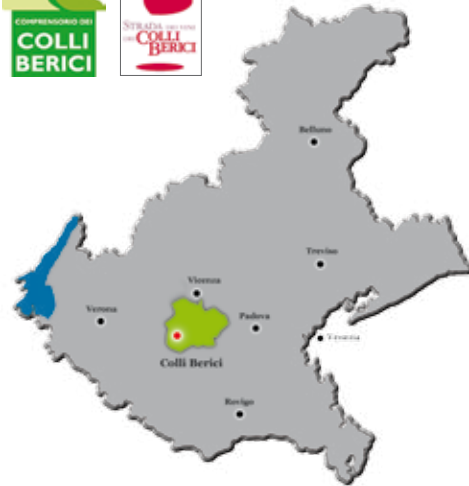
History

Paolo Trevisan was born in Lonigo in 1962. His ancestors has always been local wine-makers in the surrounding area of Alonte, a little town among the suggestive Colli Berici Hills in the province of Vicenza. Paolo followed in the footsteps and heritage of his forefathers, distinguishing himself for his careful attention for wine cultivation. In 2001, Paolo with Mr. Giuseppe Polacco and his sons Chiara (Paolo's wife), Rino and Aldo Polacco, founded a new business society called ANTICO ROLO, located in Orgiano.



The Production

ANTICO ROLO today produces 2 kinds of wine, in limited edition: the Prosecco LA PRIA, made by the Charmat method (100% Balbi), available in both Extra Dry and Brut versions; IGT Veneto white wine IL VESPIERE (60% Chardonnay, 40% Garganega). Different experimental wine making processes are into the test, such as the next red wine BUGAMANTE, Bordeaux blending, that will be introduced in the year 2009.



ANTICO ROLO s.n.c. di Trevisan P. & C.
Via Fometto, 11 - 36040 Orgiano (VI)

Tel. e Fax: +39 0444 436225
Cell.: +39 333 3919209
www.anticorolo.it - www.lapria.it
E-mail: info@lapria.it



ORGIANO - ITALIA

Il Terroir

I Colli Berici, localizzati a sud di Vicenza, sono a composizione prevalentemente di origine vulcanica e basaltica.

Un terroir che porta con sé l'alta disponibilità minerale e un microclima che porta ad una maturazione completa delle uve in tempi regolari.



I Colli Berici

Fertile e verdeggiante, la zona dei Colli Berici era prescelta da nobili famiglie veneziane come luogo di villeggiatura nel XVI secolo. Nella zona di Alonte, attualmente l'unica villa rimasta del periodo è Villa Trevisan, attuale sede logistica dell'azienda. La villa che si intravede dall'ampio cancello, permette di riconoscere il cinquecentesco loggiato in stile gotico.

Le Origini

Paolo Trevisan è nato a Lonigo nel 1962. I suoi antenati sono sempre stati produttori di vino nella zona di Alonte, un piccolo paese fra suggestivi Colli Berici in provincia di Vicenza. Paolo ha proseguito le orme della famiglia, distinguendosi da subito per la meticolosità nella coltivazione delle viti. Nel 2001, assieme a Giuseppe Polacco e i figli Chiara (moglie di Paolo), Rino e Aldo Polacco, è stata costituita un'attività commerciale denominata ANTICO ROLO, con sede in Orgiano.

La Produzione

ANTICO ROLO attualmente produce due tipi di vini e in quantità limitata: il prosecco LA PRIA, metodo Charmat (100% Balbi), disponibile nelle versioni Extra Dry e Brut e un vino bianco Veneto IGT IL VESPIERE, (60% Chardonnay, 40% Garganega). Altre vinificazioni sperimentali sono in corso d'opera, come il prossimo vino rosso, taglio bordolese, che verrà introdotto quest'anno, denominato BUGAMANTE.

