

DA PONTE: DA SEMPRE NEL RISPETTO DELLA NATURA

DA PONTE: RESPECT FOR NATURE, ALWAYS

Il profondo rispetto per la natura e il territorio divengono attraverso le generazioni, parte integrante della cultura della famiglia Da Ponte, disciplinando sentimenti e scelte.

Siamo stati i primi ad aver avviato un lungo processo di armonizzazione dell'attività produttiva con l'ambiente, a partire dall'installazione nel 1983 delle caldaie a biomasse, passando per la realizzazione di modernissimi impianti per il recupero energetico del calore, per la produzione di biogas, per la depurazione degli effluenti e dei fumi; da ultima l'attivazione a fine 2009 dell'impianto fotovoltaico da 110 KWp che permette un abbattimento annuale di CO₂ (gas serra) per 70 tonnellate.



La continua ricerca per restare sempre al passo con i tempi in tema di ecosostenibilità è una responsabilità non solo verso il nostro Ambiente così prezioso, ma anche verso i nostri clienti che continuano a scegliersi e che possono contare su una produzione d'alta qualità realizzata con l'uso di fonti d'energia rinnovabili ed emissioni quasi nulle.

Poteggiamo l'equilibrio con l'ambiente grazie al controllo di aria, acqua ed energia.

Andrea Da Ponte è amica della Natura!

Deep-rooted respect for nature and for the land, passed down through generations of Da Pontes, has become an integral part of the family culture and of the principles underpinning their feelings and choices.

We were among the first to inaugurate a long-term programme of harmonising our production activities with the environment. We began in 1983 with the installation of biomass-fuelled stills, then we installed state-of-the-art equipment to recover energy from our heating plant, to produce biogas and to purify effluents and exhaust gasses. Most recently, in late 2009, we inaugurated a 110 KWp solar panel installation that each year replaces the equivalent of 70 tonnes of CO₂, a greenhouse gas.

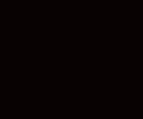


Scopri la Natura Incontaminata del Roccolo di Arfanta · Discover the unblemished natural environment around the Arfanta Hide:

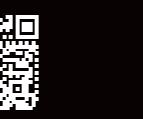


ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892

Andrea Da Ponte
L'ELEGANZA DEL VERO MADE IN ITALY
QUINTESSENTIAL ITALIAN ELEGANCE



distilleria.andreadaponte



Natura Incontaminata
Unblemished Natural Environment



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892



SPUMANTI ITALIANI

Seducente Emozione

Prosecco Superiore

CONEGLIANO VALDOBBIADENE · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Creata in onore di Wolfgang Amadeus Mozart per il quale Lorenzo Da Ponte scrisse alcune tra le opere più belle, Don Giovanni è un Prosecco Superiore DOCG Cuvée Millesimato di gran classe. Spumantizzato secondo il metodo italiano con lunga fermentazione in autoclave. La conseguente naturale presa di spuma dona un fine perlage e caratteristiche aromatiche avvolgenti. Questo spumante conquista per il suo affascinante retrogusto di miele d'acacia e di mela matura. Don Giovanni è il frutto dell'esclusiva selezione di pregiate uve Prosecco coltivate sui dolci colli di Conegliano e Valdobbiadene, un ritmato susseguirsi di declivi ricamati da antichi vigneti.

Fresco e brioso, seduce i suoi degustatori con leggerezza ed elegante malizia, presentandosi in doppia veste: l'asciutto e freschissimo Brut ed il pieno e morbido Extra Dry.

Created in honour of Wolfgang Amadeus Mozart, for whom Lorenzo Da Ponte wrote some of the finest opera librettos, Don Giovanni is a highly elegant Prosecco DOCG Cuvée Millesimato (vintage-dated).

Re-fermented using the Charmat method, with a lengthy maturation in steel pressure fermenters, where the wine acquires a natural effervescence that gives it a delicate bead of bubbles and its classic, appealing aromatic qualities. The sparkling wine immediately impresses with its intriguing finish, marked by hints of acacia honey and ripe apple.

Don Giovanni is the fruit of a painstaking selection of the finest Prosecco grapes grown in the gently-rolling hills of Conegliano and Valdobbiadene, where the eye enjoys an almost-hypnotic succession of sensuous slopes carpeted by venerable vineyards.

Fresh and vivacious, Don Giovanni seduces wine lovers with its charm and artful finesse, appearing in two versions, the dry, ultra-crisp Brut and the full-bodied, silky Extra Dry.



Produttore Associato
Associated Producer



EXTRA DRY

Vitigno Grapes 100% Glera, spumantizzato secondo il metodo italiano.
100% Glera, re-fermented according to the Italian Method.

Gradazione Alcolica Alcohol 11% vol.
11% vol.

Note sensoriali Sensory profile Colore giallo paglierino scarico. Pieno, morbido e saporito, questo Prosecco vanta un bouquet decisamente inebriante con richiami alle delicate essenze dei fiori e a quelle della frutta matura, oltre che alla dolcezza del miele di acacia.
Pale straw yellow. Full-bodied, velvety, and richly-flavoured, this Prosecco boasts a truly inebriating bouquet, with fragrant notes of delicate blossoms and ripe fruit, enriched with nuances of acacia honey.

Abbinamenti Serving suggestions Indicato come spumeggiante aperitivo, ottimo in ogni occasione.
Ideal as a sparkling aperitif, but delicious on any occasion.

Temperatura di Servizio Serving temperature 10-12°C
10-12°C.

Acidità totale · Acidity: 6,0 g/l - Zuccheri residui · Residual sugar: 16 g/l

CUVÉE BRUT

100% Glera, spumantizzato secondo il metodo italiano.
100% Glera, re-fermented according to the Italian Method.

11% vol.
11% vol.

Colore giallo paglierino scarico. Bouquet fruttato e delicato che ricorda la mela Golden, con sfumature floreali. Asciutto e freschissimo.
Pale straw yellow. A delicate, fruit-rich bouquet redolent of Golden Delicious apple, with floral hints. Dry and ultra-crisp.

Adatto a tutto pasto con cibi leggeri, perfetto per accompagnare antipasti e leggeri piatti a base di pesce o di carne bianca.
Partners beautifully with lighter dishes, perfect with antipasti and light dishes of fish, poultry, and veal.

10-12°C
10-12°C.

Acidità totale · Acidity: 6,0 g/l - Zuccheri residui · Residual sugar: 10 g/l

Venezia Doc

ROSÉ BRUT

Nata nel 2010, la DOC Venezia contempla una produzione strettamente legata alle uve dei territori di Venezia e Treviso, zone ricche di vitigni e altamente vocate alla produzione di vini straordinari conosciuti in tutto il mondo.

Vinificato in purezza con uve rosse lavorate in bianco, Rosé Brut Venezia DOC è uno spumante di grande freschezza e vivacità, che si abbina in modo naturale ad allegria e gioia di vivere.

Profumate note floreali e leggere si accompagnano al palato a piacevoli note fresche di frutta estiva. Vivace, intrigante, perfetto in ogni momento per brindare in compagnia!

Grapes from the Venice and Treviso areas are at the heart of this DOC Venezia wine, which was launched in 2010. Vineyards are dotted all over the zones in question, which are extremely well suited to making exceptional, internationally renowned wines.

Venezia DOC Brut Rosé is made with red grapes off the skins in a separate vinification process. It is a magnificently crisp and vivacious sparkling wine that naturally complements merriment and joie de vivre!

Light, fragrant floral notes are accompanied on the palate by refreshing hints of summer fruit. Lively and enticing, it is perfect for enjoying with others at all times.



ROSÉ BRUT

Uve Grapes A bacca rossa lavorate in bianco, dai territori vocati di Venezia e Treviso.
Red grapes that are grown in the ideally suited Venice and Treviso areas and processed off the skins.

11,5% vol.
11,5% vol.

Colore rosa intenso. Si apre all'olfatto con note floreali e tenui sentori di lievito, per cedere il passo a profumi di ananas e frutti di bosco. Queste sensazioni si prolungano nel palato con note fruttate, fresche e vivaci.
A rich pink colour. On the nose, it opens with floral notes and delicate hints of yeast, before moving on to pineapple and wild berry scents. These sensations linger on the palate, with fruity, fresh and vibrant notes.

Abbinamenti Serving suggestions Ottimo come aperitivo per ogni occasione; indicato con antipasti di pesce, crostacei e piccoli fritti di verdure e mozzarelline.
It makes a great aperitif for every occasion and is ideal with seafood hors d'oeuvre, shellfish and fried vegetables and mini mozzarella balls.

10-12°C
10-12°C.

Acidità totale · Acidity: 7,0 g/l - Zuccheri residui · Residual sugar: 12 g/l

Fior D'Arancio

COLLI EGANEI · DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le preziose uve di Moscato Giallo erano già coltivate ai tempi di Catone e fortemente volute dalla nobiltà romana.

Marinai greci, provenienti dall'Asia Minore, importarono nel Mediterraneo il vitigno "muscum", dando così inizio alla coltivazione delle varie specie. Dal termine "muscum", ovvero muschio dal profumo molto intenso, deriva il nome di "Moscato".

Con il mese di Aprile 2011 è stato approvato il disciplinare che regolamenta la produzione del vino spumante "Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG".

La varietà prodotta nella zona dei Colli Euganei è della specie "Moscato Giallo dal Dolce Aroma".

Il vitigno si caratterizza per il grappolo cilindrico e per l'acino medio-grosso e sferico, di colore giallo, a buccia molto spessa che presenta un leggero velo di farina detta "pruina".

The exquisite Moscato Giallo grape variety was already being grown in the time of Cato, and Roman nobility was very fond of this wine.

Greek mariners, sailing from Asia Minor, introduced the grape into the Mediterranean as the "muscum" grape, and different varieties of it were soon being cultivated. "Muscum," or musk, from its penetrating odour, eventually gave us the name moscato, and muscat.

With the approval of its production code in April 2011, the Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG came into effect.

The muscat cultivar grown in the Colli Euganei is known as the Moscato Giallo dal Dolce Aroma.

The variety is characterised by a cylindrical cluster and medium-large, spherical yellowish berry, with a very thick skin; it often has a delicate bloom, or flour-like coating, on the grape.



Produttore Associato
Associated Producer

DOLCE

Vitigno Grapes Moscato Giallo.

Gradazione Alcolica Alcohol 6,5% vol.
6,5% vol.

Colore giallo paglierino carico. Ricco di profumi inebrianti di fiori bianchi, erbe aromatiche ed albicocca.
Pieno ed intenso al palato con note di frutta candita al miele, si distingue per il retrogusto persistente di aromi fruttati.
Deep straw yellow. The bouquet is ultra-rich, with emphatic impressions of spring flowers, aromatic herbs, and apricot. The palate is full and rich, laden with aromatic candied fruit and honey; its finish is long-living and equally fruity.

Abbinamenti Serving suggestions Ideale in abbinamento con raffinati dessert, e dolci soffici. Dona fresche note di festa a matrimoni e anniversari.
Outstanding as an accompaniment to fine desserts and light cakes. Adds festive notes to weddings and anniversaries.

10-12°C
10-12°C.

Acidità totale · Acidity: 6,5 g/l - Zuccheri residui · Residual sugar: 100 g/l