



LA CERIOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY "SEL. ORO"



Nome du vin	Prosecco DOC
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme aperitif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson.
Bouteille	0,75 - Gladius Or



LA CERIOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY "SEL. ORO"

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 910426



Cartons de 6 bouteille



8 051772 910440



Minibox de 48 bouteille



8 051772 911225



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 910457

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG - VIN MOUSSEUX DOUCE



Nome du vin	Colli Euganei Fior d'Arancio Docg
Degré alcoolique	6% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Douce
Cépage	Fior d'Arancio Moscato 100%
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	90 q. raisin / ha
Vendange	Première semaine de septembr.
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal pour accompagner les desserts tels que les tartes aux fruit et le brioches.
Bouteille	0,75 - Gladius Or



LA CERIOLA

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG - VIN MOUSSEUX DOUCE

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 910419



Cartons de 6 bouteille



8 051772 910464



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 910471

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA

di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY

Nome du vin:	Prosecco doc
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Les raisins sont sélectionnés et récoltés à la main, Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les notes fruitées-florales du raisin, vendange à la main, foulage et pressage fin, nettoyage du moût à 6 °C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par soutirage, inoculum de la fermentation et contrôle de celle-ci à 15-16°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage et repos sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme apéritif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson.
Bouteille 0,75 l	Flûte



LA CERIOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 910068

Cartons de 6 bouteille



8 051772 910112

Minibox 48 bouteille



8 051772 911249

Minibox 92 bouteille



8 051772 910082



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 910471

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIAOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIAOLA
di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY Vin biologique

Nome du vin:	Prosecco doc
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme apéritif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille 0,75 l	Flûte



LA CERIAOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY- vin biologique

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 910839

Cartons de 6 bouteille



8 051772 910846

Minibox 48 bouteille



8 051772 911287

Minibox 92 bouteille



8 051772 911218

Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 910853

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIAOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIALE

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIALE
di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY da 1,5 lt.

Nome du vin:	Prosecco doc
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pilage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme apéritif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille 1,5 litre	Silver



LA CERIALE

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - EXTRA DRY da 1.5 Lt.

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 910747



Cartons de 4 bouteille



8 051772 910754



Palettes 48 cart.(192 bouteille)



8 051772 910761

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIALE di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA

di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - BRUT MILLÉSIMÉ

Nome du vin:	Prosecco doc
Degré alcoolique	11,5% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Brut
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme apéritif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille	Flûte



LA CERIOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - BRUT MILLÉSIMÉ

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 910976

Cartons de 6 bouteille



8 051772 910983



Palettes 80 cart. (480 bouteille)



8 051772 910990

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA

di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO DOC - EXTRA DRY VIN MOUSSEUX bott. da 375 ml



Nome du vin:	Prosecco doc
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100%
Type d'élevage	Pilage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme aperitif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille	Flûte da 375 ml



LA CERIOLA

PROSECCO DOC - EXTRA DRY VIN MOUSSEUX bott. da 375 ml

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 911034

Cartons de 12 bouteille



8 051772 911058

Minibox 64 bouteille



8 051772 911256



Palettes 72 cart (864 bott.)



8 051772 911065

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA

di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

PROSECCO ROSÉ DOC VIN MOUSSEUX

Nome du vin:	Prosecco doc rosé
Degré alcoolique	11% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Glera 100% et Pinot Noir
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	180 q. raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme apéritif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille	Flûte da 750 ml



LA CERIOLA

PROSECCO DOC VIN MOUSSEUX - BRUT MILLÉSIMÉ

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 911188

Cartons de 6 bouteille



8 051772 911195

Minibox de 48 bouteille



8 051772 911393



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 911201

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIAOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIAOLA
di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

MOSCATO DOC COLLI EUGANEI VIN MOUSSEUX - DOUCE

Nome du vin:	Muscat doc collines Euganeennes
Degré alcoolique	5,5% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Douce
Cépage	Muscat blanc 100%
Type d'élevage	Pilage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.500 ceppi / ha
Rendement	100 q.li uva / ha
Vendange	Début Septembre
Vinification	Préparation de la base mousseuse par foulage et macération pendant 6 heures ° température contrôle de la température à 0°C.
Prise de mousse	Colour jaune paille claro pâle, avec des reflets verdâtres. Le nez est aromatique avec des notes de fruits frais. Perlage fin et e persistant, en bouche il y a une sensation de mousee sereine et agréable. Goût doux, intense, fortement aromatique, agréablement acidulé. Bonne sapidité et loungeur de dégustation.
Mariages	Ideal l'accord avec boscuits et desserts secs.
Bouteille	Collio da 0,75



LA CERIAOLA

MOSCATO DOC COLLI EUGANEI VIN MOUSSEUX - DOUCE

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 910006

Cartons de 6 bouteille



8 051772 910105



Minibox de 48 bouteille



8 051772 911430

Minibox de 96 bouteille



8 051772 910075



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 910167

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIAOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLO

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLO
di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

APERITIVO SPRITZ TIME

Appellation de l'apéritif	Spritz Time Liqueur
Degré alcoolique	15% vol
Caratteristique	Liqueur apéritive à base d'infusions de plantes, de racines officinales, équilibre parfait entre l'amer et le sucré, particulièrement adaptée à la préparation de nombreux apéritifs, cocktails et long drinks.
Bouteille	1 Litre

*Spritz
Time*



- 3 doses de Prosecco La Cериola
- 2 doses de Spritz Time
- 1 dose d'eau gazeuse
- des glaçons et
- une rondelle d'orange

*Spritz
Time Orange*

- 4 doses de Spritz Time
- 5 doses de jus d'orange "Pago"
- dose de di pulpe de fraise "Pago"
- des glaçons



LA CERIOLO

APERITIVO SPRITZ TIME

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 911102

Cartons de 6 bouteille



8 051772 911119



Palettes 80 cart. (480 bouteille)



8 051772 911126

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLO di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA
di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

DOLCE ROSSO VIN MOUSSEUX - DOUCE

Nome du vin:	Moût partiellement fermenté
Degré alcoolique	6,5% vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Uve rosse tipiche dei Colli Euganei
Cépage	Vignobles anciens à baies rouges
Type d'élevage	3500 pieds / ha
Densité	100 q.li de raisin / ha
Rendement	Première décade d'octobre
Vinification	Le vin est foulé et fermente en cuves pendant 10 jour avec des remontages. Le vin est séparé du marc et placé dans des cuves en ciment pour la fermentation malolactique.
Prise de mousse	Prêt pour la consommation.
Analyse sensorielle	Couleur rouge rubis intense avec des reflets violets. Au nez, il est aromatique avec des arômes floraux et des notes de fruits rouges frais. Perlage fin et persistant; une sensation de mousse soyeuse et agréable en bouche.
Bouteille	Collio da 750 ml
Mariages	Idéal en apéritif. Excellent pour tous les types de desserts. Pour ceux qui aiment oser, intéressant avec les viandes bouillies, la charcuterie et les fromages sans oublier les risottos.



LA CERIOLA

DOLCE ROSSO VIN MOUSSEUX - DOUCE

Spécifications d'emballage

Bouteille



8 051772 911409

Cartons de 6 bouteille



8 051772 911416



Palettes 80 cart. (480 bouteille)



8 051772 911423

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it



LA CERIOLA

Società Agricola
PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA

di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Tel. (+39) 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com www.laceriola.it

ROSÉ VIN MUSSEUX - EXTRA DRY bout. SELEZIONE ORO

Nome du vin:	Rosé vin musseux
Degré alcoolique	12 % vol
Zone de production	Vo' (PD) Colli Euganei
Résidu sucré	Extra Dry
Cépage	Uve Glera et Pinot Nero
Type d'élevage	Pliage en arcure (Cappuccina)
Densité	3.000 pieds par hectare
Rendement	90 q.li raisin / ha
Vendange	Dernière décade d'Août
Vinification	Préparation de la base mousseuse, en respectant au maximum les caractéristiques fruité-florales du raisin, vendage à main, foulage et pressage moelleux, lavage du moût à 6°C et sédimentation pendant 15 heures. Séparation du moût propre par transvasement, inocule de la fermentation et contrôle de la même à 15-16°C. À la fin du procès de fermentation, transvasement et repos sur le "lies nobles" jusqu'à la mise en bouteille.
Prise de mousse	Prise de mousse lente, agréable et prolongée; période de froid à fin fermentation.
Mariages	Idéal comme aperitif et comme accompagnement de hors d'oeuvres et plats à base de poisson
Bouteille	gladius métallisée da 750 ml



LA CERIOLA

ROSÉ VIN MUSSEUX - EXTRA DRY bout. SELEZIONE ORO

Spécifications d'emballage



Bouteille



8 051772 911072

Cartons de 6 bouteille



8 051772 911089



Palettes 80 cart.(480 bouteille)



8 051772 911096

Società Agricola PODERE ALLA QUERCIA - LA CERIOLA di Facchin Fabio e Stenco Ornella
Via Roda, 303 - 35030 Vo' (PD) Italie Tel. +39 049 9940469
laceriola.podere@gmail.com - www.laceriola.it