



**CANEVEL®**

**SPUMAN TI**

VALDOBBIADENE





# CANEVEL

Il "CANEVEL", nella parlata dialettale, vuole dire piccola cantina, è l'angolo migliore, dove i segreti e le tradizioni sono gelosamente conservati e custoditi dal 1979.

Il vino per noi è un progetto, non è un caso! Rispettiamo la natura, rispettiamo il vino e, solo così, siamo in grado di produrre il meglio. La nostra cultura e capacità qualitativa sono struttura inscindibile dei nostri spumanti.



## VALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY

*Denominazione di origine controllata e garantita*

**Zona di provenienza:**

zona collinare in Valdobbiadene.

**Uve:**

esclusivamente Glera.

**Altitudine:**

circa 250 mt slm.

**Sistema di allevamento:**

sylovz modificato e guyot.

**Resa massima per ettaro:**

kg 13.500.

**Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine settembre ai primi giorni di ottobre.

**Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti.

**Spumantizzazione:**

con metodo Martinotti o Charmat.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica:**

11% vol.

**Zuccheri residui:**

17 gr/litro.

**Vista:**

paglierino scarico con leggere tonalità verdognole.

**Olfatto:**

preponderante la mela, fanno da contorno fiori freschi (glicine e acacia) sempre armonici e ben sostenuti.

**Gusto:**

armonioso, elegante, di struttura.

**Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi.

**Confezione:**

da 6 bottiglie.

**Altri formati:**

Magnum Lt. 1,5 (conf. da 4 bottiglie).



# LA NOSTRA STORIA

## La “piccola cantina” di Valdobbiadene

La **Canevel Spumanti nasce nel 1979** dall’incontro di due diverse professionalità in un’unica autentica passione.

Fin dagli inizi, quando Mario Caramel, produttore di aceto e commerciante di Oderzo, e l’enologo Roberto De Lucchi fondarono l’azienda vinicola in una piccola officina sotto la Chiesa di Santo Stefano di Valdobbiadene, il progetto era chiaro: produrre uno spumante di eccellenza in grado di valorizzare le qualità delle uve Glera. Il **“canevel”**, nella parlata dialettale, vuol dire “piccola cantina”. Questo voleva essere la nuova azienda: l’angolo migliore dove custodire segreti e tradizioni, dove crescere con passione in qualità.



*Roberto Covre,  
Carlo Caramel,  
Tatiana Caramel,  
Roberto De Lucchi*

**Da allora il vino rimane un progetto, non un caso.**

E' il frutto di una passione coltivata nel tempo, grazie all'entusiasmo e la competenza di **Tatiana e Carlo Caramel, Roberto De Lucchi e Roberto Covre**. La cultura del vino, la capacità tecnica, la continua ricerca della qualità sono gli elementi inscindibili della storia e degli spumanti Canevel.

## VALDOBBIADENE SPUMANTE BRUT

*Denominazione di origine controllata e garantita*

**Zona di provenienza:**

zona collinare in Valdobbiadene.

**Uve:**

Glera 90%, chardonnay 10%.

**Altitudine:**

circa 250 mt slm.

**Sistema di allevamento:**

sylvoz modificato.

**Resa massima per ettaro:**

kg 13.500.

**Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine settembre ai primi giorni di ottobre.

**Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti.

**Spumantizzazione:**

con metodo Martinotti o Charmat.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica:**

11% vol.

**Zuccheri residui:**

10 gr/litro.

**Vista:**

paglierino scarico, brillante, vivace.

**Olfatto:**

mela golden e speziato mediterraneo in armonia.

**Gusto:**

secco, senza violenze, in stoffa setosa piena di carattere.

**Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi.

**Confezione:**

da 6 bottiglie.

**Altri formati:**

Demi Lt. 0,375 (conf. da 12 bottiglie).

Magnum Lt. 1,5 (conf. da 4 bottiglie).

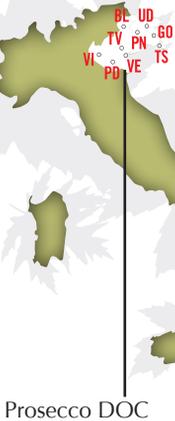


# IL TERRITORIO

Dalla vendemmia 2009 è stata conferita la riserva del nome Prosecco al territorio di 9 province: **Treviso, Belluno, Vicenza, Padova, Venezia, Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste**. Oggi, questa enorme area si chiama Prosecco. All'interno di questa con il vitigno Glera si produce il Prosecco **DOC**. Contestualmente la zona storica di **Valdobbiadene-Conegliano** è stata eletta a **DOCG**.

Solo i prodotti di Valdobbiadene racchiudono tutti i valori che la natura, la storia, la tradizione e gli uomini hanno creato in tutti questi anni di lavoro, conferendo agli spumanti quelle note di freschezza, fragranza, complessità, equilibrio che solo le colline dell'alto trevigiano sanno dare.

**Valdobbiadene:  
la differenza è tutta qui!!!**



## Zona Valdobbiadene DOCG



## “IL MILLESIMATO” VALDOBBIADENE SPUMANTE EXTRA DRY

*Denominazione di origine controllata e garantita*

**Zona di provenienza:**

zona collinare in Valdobbiadene.

**Uve:**

esclusivamente Glera.

**Altitudine:**

circa 300 mt slm.

**Sistema di allevamento:**

guyot.

**Resa massima per ettaro:**

kg 9.000.

**Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine settembre ai primi giorni di ottobre.

**Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti.

**Spumantizzazione:**

con metodo Martinotti o Charmat.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica:**

11% vol.

**Zuccheri residui:**

17 gr/litro.

**Vista:**

pagliarino scarico, brillante, con ampi riflessi verdognoli.

**Olfatto:**

fruttato, intenso, mela e pesca in armonia con sentori di frutti tropicali.

**Gusto:**

elegante, di carattere, sapido con retrogusto leggermente amarognolo.

**Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi, dà grandi soddisfazioni anche alcuni anni dopo la vendemmia.

**Confezione:**

da 6 bottiglie.

**Altri formati:**

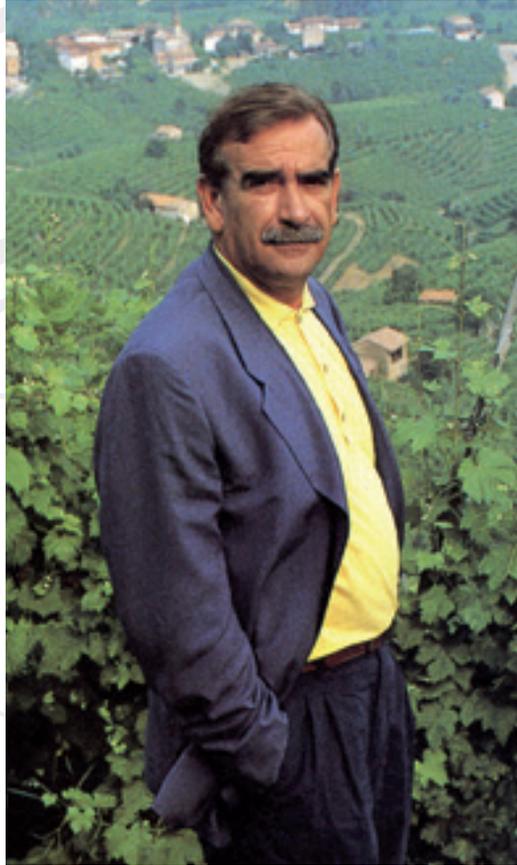
Magnum Lt. 1,5 (conf. da 4 bottiglie).



# IL MILLESIMATO

Mario Caramel

**Nel 1989 la Canevel Spumanti compiva 10 anni**, ed era nel pieno della vigorosa crescita di notorietà e di produzione. Per festeggiare l'anniversario, coincidente con il cambio di sede dalla storica Via Tridik di Santo Stefano, si decise di selezionare le uve dei due migliori vigneti il Boj e il FontanaVecia, di vinificarli a parte e fare acquisire loro una presa di spuma di un'eleganza e una finezza come nessun altro spumante.



Nacque **IL MILLESIMATO 1988** Canevel, prima annata della prima azienda che propose un Millesimato Charmat in Valdobbiadene. Da allora, in ogni vendemmia, Roberto De Lucchi ha selezionato le migliori uve per produrre circa 20000 bottiglie numerate all'anno, e dare seguito a quel meraviglioso vino, che è entrato di diritto tra i più grandi spumanti italiani. Mario Caramel citava spesso l'aneddoto occorso negli anni '90, nel quale raccontava che durante una cena accompagnata dalle bollicine del Millesimato Canevel e da quelle di un'altra notissima azienda di Franciacorta, il patron di tale azienda gli disse testualmente:

**"Complimenti Mario: non avrei mai creduto che con il Prosecco si potesse fare un vino così!!!"**

## VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE SPUMANTE DRY

*Denominazione di origine controllata e garantita*

**Zona di provenienza:**

zona collinare in Valdobbiadene,  
in località Cartizze.

**Uve:**

esclusivamente Glera.

**Altitudine:**

circa 280 mt slm.

**Sistema di allevamento:**

sylvoz modificato.

**Resa massima per ettaro:**

kg 12.000.

**Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine  
settembre ai primi giorni di ottobre.

**Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura  
statica per circa otto ore dei mosti.

**Spumantizzazione:**

con metodo Martinotti o Charmat.  
Fermentazione a temperatura controllata.

**Gradazione alcolica:**

11% vol.

**Zuccheri residui:**

25 gr/litro.

**Vista:**

paglierino scarico, brillante, con tonalità  
verdognola.

**Olfatto:**

leggermente aromatico, con sentori di rosa,  
glicine e pesca.

**Gusto:**

amabile, aromatico, sapido e setoso di grande  
persistenza.

**Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel  
tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo  
dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi.

**Confezione:**

da 6 bottiglie.

**Altri formati:**

Magnum Lt. 1,5 (conf. da 4 bottiglie).





**Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze**, è quello splendido spumante che trova le sue origini sull'omonimo colle di Cartizze, che vede racchiusi i suoi 108 ettari interamente nel comune di Valdobbiadene tra le frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano. E' sicuramente la referenza più pregiata del territorio, **celebrata anche dalla Repubblica di San Marino nel 2005 con un'emissione filatelica dedicata ai grandi vini italiani.**



**La gabbietta del Cartizze 2014** è il frutto della fantasia e dell'impegno dei bambini delle scuole elementari della provincia di Treviso. Quest'anno la selezione è stata particolarmente difficile: più di 28 sono stati gli istituti che hanno aderito con 70 classi partecipanti e 1300 sono i disegni presentati.

Il Premio Cartizze di classe 2014 è stato vinto da **Martina Bovolato della V° A dell'Istituto San Francesco di Assisi di Casier.**

Dal successo di un singolo ne ha tratto vantaggio un intero gruppo, confidando che le nuove leve possano crescere con una mentalità meno individualistica e più finalizzata alle sinergie di cui un grande territorio può godere.

## VALDOBBIADENE "VIGNETO DI SAN BIAGIO" FRIZZANTE

*Denominazione di origine controllata e garantita*

*Metri quadrati 16800 proprietà*

*Canevel Spumanti*

*Foglio 27 mapp. 434 436 348*

*Comune di Valdobbiadene*

### **Zona di provenienza:**

zona collinare in Valdobbiadene,  
in località San Biagio.

### **Uve:**

esclusivamente Glera.

### **Altitudine:**

circa 280 mt slm.

### **Sistema di allevamento:**

guyot.

### **Resa massima per ettaro:**

kg 12.000.

### **Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine  
settembre ai primi giorni di ottobre.

### **Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura  
statica per circa otto ore dei mosti.

### **Presatura di spuma:**

con rifermentazione in bottiglia.  
Imbottigliato esclusivamente in primavera con  
lieviti propri.

### **Gradazione alcolica:**

11% vol.

### **Zuccheri residui:**

2 g/litro.

### **Vista:**

velato per rifermentazione in bottiglia.

### **Olfatto:**

fragante con sentori di mela e sfumature di  
ananas e frutto della passione.

### **Gusto:**

acidulo e sapido.

### **Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel  
tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo  
dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi.

**Confezione:** da 6 bottiglie.

**Altri formati:** non previsti.



Portandosi da Valdobbiadene verso la frazione di Saccol, prima di raggiungere le colline del Cartizze, si trovano i **vigneti San Biagio**, adagiati tra gli olivi, i gelsi e la chiesetta dedicata al Santo. Qui la **Canevel è arrivata nel 1999** e da allora vi ha stabilito la sua **sede produttiva ed amministrativa**.

Nel periodo primaverile è tutto in fermento, i vigneti cominciano a germogliare ed il vino dell'ultima vendemmia inizia una nuova fermentazione nei tini.

Molti agricoltori, come da tradizione secolare ancora prima dell'avvento dei metodi di spumantizzazione (Martinotti e Champenoise), mettono questo vino in bottiglia che, rifermentando, diventa frizzante.

Questa tradizione viene ripresa dalla Canevel per fare il San Biagio, vera unicità per equilibrio e costanza nel tempo, nel panorama dei vini nel suo genere.



## VALDOBBIADENE "VIGNETO DEL FAÈ" SPUMANTE DOSAGGIO ZERO

*Denominazione di origine controllata e garantita*

*Metri quadrati 23000 proprietà  
Canevel Spumanti  
Foglio 6 mapp. 164 166 167 168  
Comune di Refrontolo  
Sesti di impianto metri 2,50 x 1,20  
Densità per ettaro 3300 viti*

### **Zona di provenienza:**

zona collinare di Refrontolo.

### **Uve:**

esclusivamente Glera.

**Altitudine:** circa 220 mt slm.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Resa massima per ettaro:**

kg 13.000.

### **Vendemmia:**

fatta esclusivamente a mano ed in cassa da fine settembre ai primi giorni di ottobre.

### **Vinificazione:**

di uve intere con pressatura soffice e sfecciatura statica per circa otto ore dei mosti.

### **Spumantizzazione:**

con metodo Martinotti o Charmat.

### **Gradazione alcolica:**

11% vol.

### **Zuccheri residui:**

3 gr/litro.

### **Vista:**

paglierino scarico. Nel bicchiere una piccola filigrana di bollicine si rincorrono.

### **Olfatto:**

Delicato e complesso all'olfatto : fiori di vite, mandorla e mela renetta.

### **Gusto:**

con espressioni di pulizia e sapidità, in bocca, in un sapore secco, croccante con un finale lungo.

### **Conservazione:**

per mantenere le proprie caratteristiche nel tempo, si raccomanda di conservarlo al riparo dalla luce, alla temperatura di 12/18 gradi.

**Confezione:** da 6 bottiglie.

**Altri formati:** non previsti.



# TENUTE CANEVEL

Nel 1995 la Canevel concretizza l'acquisizione di una tenuta meravigliosamente inserita nella cornice naturale dei comuni di **Refrontolo e San Pietro di Feletto**. Questi 25 ettari con i loro saliscendi, contornati dal rigoglioso bosco sul torrente Crevada, hanno dato da allora il vero cuore delle uve vinificate in azienda.

Tra queste, vengono annualmente separate quelle che godono della migliore esposizione, e che vengono tenute a una resa ettaro inferiore al disciplinare.

Queste sono le uve provenienti dal **Vigneto del Faè**, grande cru che fa della sua finezza e sapidità le sue caratteristiche più evidenti.



## LA VI PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY

Le uve Glera, da oltre due secoli il frutto più celebre delle colline del Trevigiano, danno un vino dal perlage vivace, fresco, morbido e al tempo stesso asciutto, molto fragrante con profumi floreali e di mela. È il vino ideale per un aperitivo, per gli antipasti di formaggio o crostacei, ma anche per un pasto di piatti leggeri e carni bianche.

### IL VITIGNO

**Zona di provenienza:**

zona collinare di Valdobbiadene.

**Uve:** esclusivamente Glera.

**Superficie:** 6 ettari.

**Altitudine:** 230 mt slm.

**Esposizione:** sud - ovest.

**Sistema di allevamento:** sylvoz.

**Densità:** 2.500 viti per ettaro.

**Età media dei vigneti:** circa 30 anni.

**Resa media per ettaro:** kg 17.000.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 15 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto:** paglierino scarico, brillante, vivace

**Profumo:** aromatico con sentori di mela e note floreali.

**Sapore:** sapido e fragrante.

### INFORMAZIONI

**Conservazione:** al riparo dalla luce, in ambiente fresco (12/18 gradi).

**Temperatura di servizio:** 8 gradi.

**Bicchieri consigliati:** mezza flûte o calice Riedel.

**Indicazione sulla lista dei vini:** Canevel La Vi Prosecco D.O.C. Spumante extra dry.

**Abbinamento gastronomico:** ideale come aperitivo, accompagna bene primi piatti leggeri, minestre, frutti di mare e crostacei, pesce, formaggi freschi, carni bianche.

### CONFEZIONE:

da 6 bottiglie.

### ALTRI FORMATI:

Magnum Lt. 1,5.  
(conf. da 4 bottiglie)



## LA VI IN ROSA V.S.Q. SPUMANTE EXTRA DRY

Dai vigneti di Refrontolo, abbiamo voluto esaltare parte delle nostre uve Marzemino con uno spumante giovane e accattivante dal colore rosato. Una novità per la nostra cantina come per tutta la zona di Valdobbiadene dove finora è stata poco praticata la vinificazione in bianco di uve rosse.

### IL VITIGNO

**Zona di provenienza:** zona collinare di Refrontolo nei pressi di Conegliano.

**Uve:** esclusivamente marzemino.

**Superficie:** selezione su 1,2 ettari.

**Altitudine:** circa 250 mt slm.

**Esposizione:** est.

**Sistema di allevamento:** sylvoz.

**Densità:** 1700 viti per ettaro.

**Età media dei vigneti:** circa 30 anni.

**Resa media per ettaro:** kg 10.000.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Gradazione alcolica:** 11% vol.

**Residuo zuccherino:** 14 g/l.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**Aspetto:** colore "petalo di rosa", leggero, vivace.

**Profumo:** note di frutta rossa fragrante e delicata.

**Sapore:** struttura leggera e vivace.

### INFORMAZIONI

**Conservazione:** al riparo dalla luce, in ambiente fresco (12/18 gradi).

**Temperatura di servizio:** 12 gradi.

**Bicchieri consigliati:** calice o calice Riedel.

**Indicazione sulla lista dei vini:** Canevel La Vi in Rosa Vsq Spumante extra dry.

**Abbinamento gastronomico:** vino estremamente versatile, si accompagna bene con antipasti, pasta, riso, pesce, carni bianche e formaggi freschi.

### CONFEZIONE:

da 6 bottiglie.

### ALTRI FORMATI:

Magnum Lt. 1,5.

(conf. da 4 bottiglie)



# CANEVEL®

## MAGNUM 35 VENDEMMIE

Nel 2009 la Canevel ha compiuto la sua 30° vendemmia.

Tutta la rete vendita e oltre un migliaio tra amici ed estimatori, sono stati ospitati in cantina nei due giorni di festeggiamenti.

Per l'occasione è stata coniata una nuova referenza con la selezione delle migliori uve della cantina, e confezionate nella miglior bottiglia. Da allora ogni anno vengono prodotti 500 magnum in astuccio da collezione, che rappresentano l'esclusivo apice qualitativo della Canevel. Vendita solo su prenotazione.



# PANETTONE DI SAN BIAGIO

**San Biagio**, vescovo armeno vissuto nel quarto secolo dopo Cristo, è venerato come protettore della gola.

La leggenda narra che un giorno, una mamma portò a Biagio da Sebaste per l'estrema unzione il figlio morente, a causa di una spina di pesce conficcata in gola. Biagio, dopo averlo segnato, gli fece ingoiare una mollica di pane che rimuovendo la spina, salvò il ragazzo.

Dal giorno del miracolo, la fama del vescovo si diffuse per tutto l'impero, e non vi fu mamma che non distribuisse ai figli il pane benedetto per preservarli dal mal di gola.

**Da allora si benedice il pane il giorno di Natale per conservarlo fino al 3 febbraio, giorno dedicato al santo.**

## IL PANETTONE DI SAN BIAGIO Panettone al Valdobbiadene DOCG, senza canditi.

Il Panettone di San Biagio è un panettone di alta pasticceria, risultato di una grande abilità artigiana. L'esperienza del maestro pasticcere, l'alta qualità degli ingredienti e l'aggiunta del nostro Valdobbiadene DOCG, garantiscono un prodotto di altissimo livello.



## COLLEZIONE 2015

Gli eventi e i nuovi prodotti Canevel sono stati arricchiti di una gabbietta personalizzata per l'occasione.

Per questo alla classica gabbietta Canevel si sono affiancate quelle per i grandi formati, quelle del Canevel Music Lab dedicate alle serate del contest musicale, quelle del Millesimato, che da quest'anno riportano la vendemmia in riferimento alla prima del 1979, e quelle per il Cartizze con il primo premio riservato alla fantasia dei bambini del nostro territorio.

Una piccola collezione destinata ad arricchirsi con le prossime annate.



Classica



Grandi Formati  
Canevel Valdobbiadene



Canevel Music Lab



Superiore di Cartizze  
2011



Superiore di Cartizze  
2012



Superiore di Cartizze  
2013



Superiore di Cartizze  
2014



Il Millesimato  
2011



Il Millesimato  
2012



Il Millesimato  
2013



Il Millesimato  
2014

# CONFEZIONI SPECIALI

## ASTUCCI



**Astuccio**  
litografato  
da 1 bott.

**Astuccio**  
litografato  
da 2 bott.

**Astuccio**  
litografato  
da 3 bott.

**Astuccio**  
litografato  
da 6 bott.

**Astuccio**  
litografato  
da 1 magnum

## CASSETTE



**Jeroboam**  
VALDOBBIADENE  
DOCG Lt. 3  
in cassa  
legno

**Mathusalem**  
VALDOBBIADENE  
DOCG Lt. 6  
in cassa  
legno

**Salmanazar**  
VALDOBBIADENE  
DOCG Lt. 9  
in cassa  
legno

**Cassetta**  
legno per  
magnum

Il Canevel è la nicchia in cantina ove vengono conservate le bottiglie migliori e quelle bottiglie sono l'anello finale di una lunga catena fatta di uomini, storia, tradizioni e territorio che hanno tutti contribuito a quel risultato.

Un gruppo di amici, 36 vendemmie alle spalle e Valdobbiadene. Oggi Canevel è questo.

È quell'anello finale che partendo dalle colline trevigiane arriva in tutto il mondo, trasmettendo il valore che giorno dopo giorno abbiamo costruito e consolidato e che ci piace condividere con le persone a noi più vicine.

*Carlo Caramel*

*Presidente Canevel Spumanti Valdobbiadene*

CANEVEL - Tenuta Le Vigne





**Canevel Spumanti s.p.a.**

Via Rocat e Ferrari, 17  
31049 Valdobbiadene (Treviso) Italy  
Tel. +39 - 0423 975940 - Telefax +39 - 0423 975961  
[www.canevel.it](http://www.canevel.it) - [info@canevel.it](mailto:info@canevel.it)

