



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES

Ai piedi delle Prealpi Trevigiane, tra le città di Valdobbiadene e Conegliano, in pieno territorio Patrimonio dell'Umanità UNESCO, sorgono i vigneti della **Cantina Progettivini**, realtà specializzata nella **produzione di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**

È la suggestiva cornice della **Villa Brandolini D'Adda**, un tempo proprietà della nobile famiglia insediatasi all'inizio del Novecento, ad accogliere **dal 2008 la sede della Cantina Progettivini**, oggi interprete della tradizione vinicola delle colline di Soligo, cuore della Valdobbiadene.

Dal 2018 sono **Martina Curato e Cristian Piazzetta** - sin da bambini innamorati dei vigneti e del proprio territorio - a **gestire con entusiasmo e competenza la Cantina**, curando con attenzione ogni singolo aspetto legato alla produzione e alla selezione delle migliori uve. I dieci ettari di terreni a disposizione della Cantina, permettono di ottenere una materia prima di qualità, in grado di restituire in bottiglia fragranze fresche e floreali, autentiche espressioni del territorio.

TERRITORIO - Conegliano Valdobbiadene

I vigneti che danno origine al **“Prosecco Superiore D.O.C.G.”** si sviluppa su 4500 ettari di terreno disposti tra le città di **Valdobbiadene**, a ovest, e Conegliano, a est. I vigneti sorgono ai piedi delle Prealpi Trevigiane, a un'altitudine compresa fra i 50 e i 500 metri sul livello del mare. In particolare, le uve di Progettivini provengono dalla zona di Valdobbiadene, dalla **località di San Pietro di Barbozza, Guia e Col San Martino**.

La singolare conformità dei terreni, sottoposti a buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, conferisce all'uva le **caratteristiche organolettiche che la rendono unica per aromi e profumi**. Grazie al ricco contenuto di zuccheri, questo tipo di uva si presta perfettamente ad essere usata come base spumante.

I VINI - Progetti di alto profilo

Cantina Progettivini **sviluppa ogni etichetta partendo da un “Progetto”**. Individuato il risultato che si vorrà ottenere in bottiglia, si procede a ritroso, ricostruendo l'intera filiera produttiva: vigneto, potatura, vendemmia, vinificazione, spumantizzazione.

Al termine del processo, quando il vino è in bottiglia pronto ad essere degustato, ha inizio un **nuovo ciclo di controllo**, attraverso degustazioni periodiche, necessarie per monitorare l'evoluzione del prodotto. Ciò permette di individuare come intervenire nelle future produzioni e migliorare così il progetto iniziale.

La gamma attuale di Bollicine si compone di

Un Progetto Speciale

- Progetto Zero

Quattro etichette D.O.C.G

- Progetto 1, Extra Dry
- Progetto 2, Brut
- Progetto 3, Millesimato Extra Dry
- Progetto 8, Cartizze



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES

Due etichette Prosecco D.O.C.

- Progetto 5, Brut Millesimato
- Progetto 6

Completano la gamma anche due ulteriori etichette di Bollicine, tre Vini Rossi, provenienti da altri vigneti di proprietà della Cantina (La Toni, uve Merlot -- Il Prode, Chianti Colli Senesi D.O.C.G. -- il Rosso Divino), e una etichetta di Vino Bianco, il Bianco Divino.

PROGETTO ZERO - Un nuovo inizio

Già a partire dal loro primo anno in Azienda, Martina Curato e Cristian Piazzetta hanno voluto portare la loro impronta, mettendo a punto un nuovo progetto in grado di interpretare il mercato attuale e futuro, ma in grado anche di rendere omaggio fino in fondo al territorio. Da queste premesse è nato il Progetto **Zero, un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. non dosato**, prodotto grazie ad uno speciale metodo di spumantizzazione chiamato **Charmat Lungo**, che prevede la maturazione del vino in autoclavi di acciaio per un periodo non inferiore ai 6 mesi. In seguito, il Prosecco Superiore viene affinato in bottiglia per almeno 30 giorni.

“Il mercato vinicolo chiede una spinta verso il Metodo Classico: il nostro Dosaggio Zero è il perfetto compromesso. Nonostante sia prodotto attraverso un metodo Charmat Lungo” - racconta Martina Curato - “i suoi sapori, aromi e sentori sono diversi da quelli che i consumatori si aspettano da un Prosecco.”

Premiato 92 punti su 100 al Trofeo Internazionale del Prosecco di Falstaff nel 2019, il Progetto Zero segue gli standard del metodo Charmat e richiama note e sapori del Metodo Classico. Questo nuovo Progetto, dal colore giallo paglierino e dal perlage minuto, ricco e persistente, ha un profumo delicato e vivace, con sentori floreali e fruttati. L'eccellente risultato di questo vino, prodotto con **solo uve di vitigno Glera**, è dovuto al basso residuo zuccherino, primo segno di cambiamento ed evoluzione della Cantina.

Non si tratta soltanto di una nuova immagine del prodotto e dell'azienda, l'evoluzione di Progetti Divini si rispecchia anche nel processo di spumantizzazione: il risultato è un Prosecco innovativo, che ha dato il via ad un **nuovo trend del mondo del vino italiano di qualità**.

CANTINA PROGETTIDIVINI

Via 1° Settembre 20 Località Soligo
31010 Farra di Soligo (TV) Italia
www.progettidivini.it



UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE

fabio.rinaldi@aromi.group - +39 393 8523882
alexandra.bruzzese@aromicreativi.com - +39 388 7345287