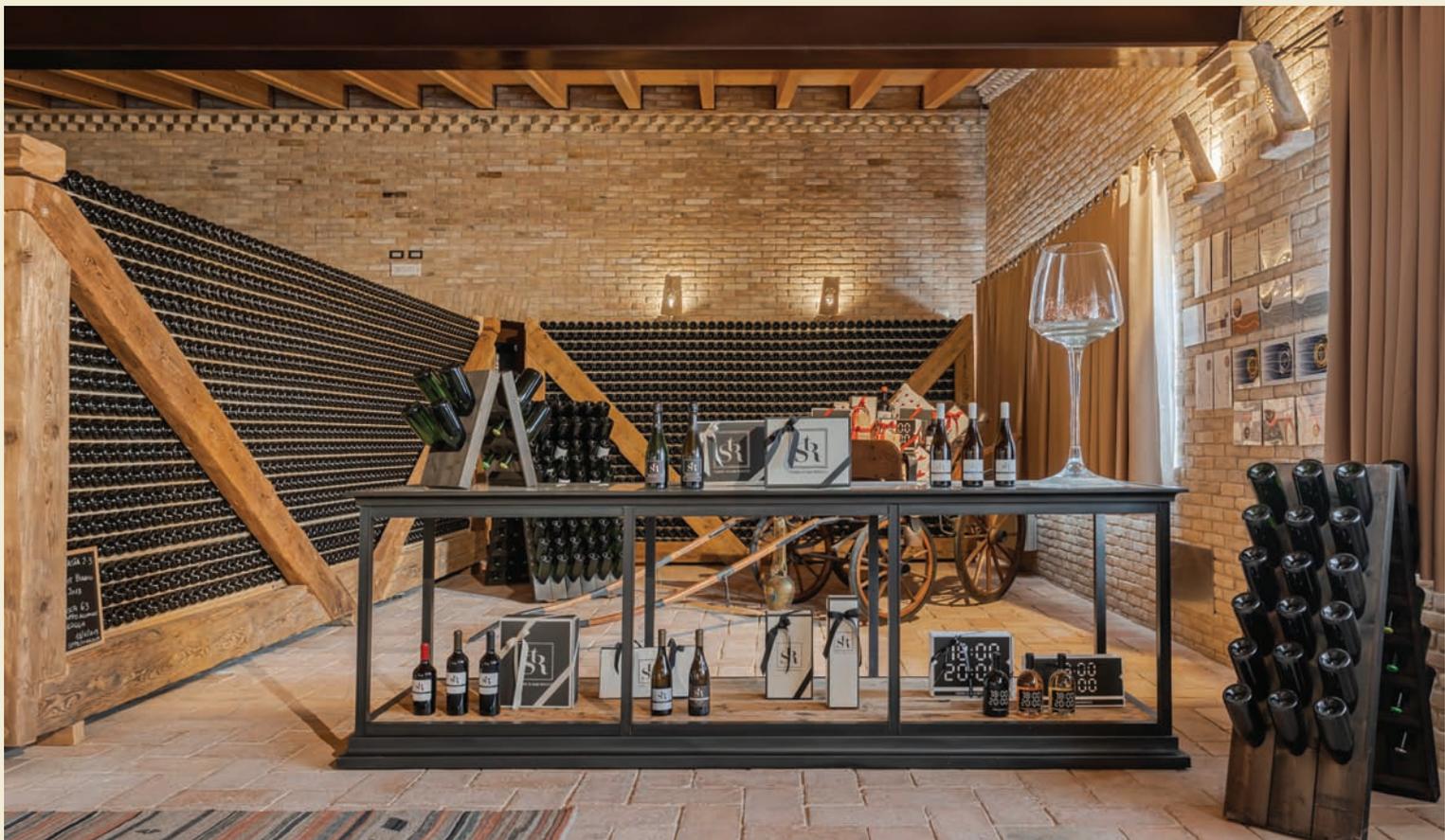




TERRE DI SAN ROCCO

TERRE DI SAN ROCCO





TERRE DI SAN ROCCO



TERRE SAN ROCCO

I nostri vigneti si trovano a Roncade in provincia di Treviso, tra la laguna di Venezia e le Colline del Montello. Una zona con temperature ideali e caratterizzata da interessanti escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizioni che favoriscono la perfetta maturazione delle uve.

In questa cornice, illuminata dal sole e accarezzata dalla brezza, in un territorio argilloso e vocato alla vigna alleviamo **Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot e Cabernet Franc** nei tre appezzamenti tutti adiacenti alla cantina. I filari sono collocati considerando il terroir e le migliori condizioni di esposizione, perché i nostri vini nascono in vigna con una cura maniacale che parte proprio dal campo nel rispetto della terra e della pianta. Crediamo fortemente che sia importante rispettare i ritmi della natura e raccogliere i frutti che essa ci offre, seguendo le tecniche agronomiche **dell'agricoltura biologica**. Questo ci permette di ottenere un prodotto veramente naturale che solo **piccole produzioni** possono garantire.

Produrre Metodo Classico con uno stile originale ed eclettico, in una zona conosciuta in tutto il mondo per

Our vineyards are in Roncade in the province of Treviso between the Venetian lagoon and the Montello Hills. This area has ideal temperatures and big temperature shifts between day and night, conditions that favour perfect ripening of the grapes.

*Against this backdrop, exposed to sunlight and caressed by the breeze, in a clay soil suitable for vineyards, we cultivate **Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot and Cabernet Franc** in three plots of land all adjacent to the winery. The rows of vines are planted considering the terroir and the best conditions of exposure because our wines start their life in the vineyard and are nurtured with painstaking care which begins in the field and has maximum respect for the land and the plant. We firmly believe that it is important to respect the rhythm of nature and gather the fruits it offers us by following **organic farming practices**. This gives us a truly natural product that only **small-scale production** can guarantee.*

Using the Metodo Classico with an original, eclectic style, in an area which is known worldwide for its

la produzione del Prosecco, richiede una buona dose di incoscienza e follia.

Siamo orgogliosi di poter garantire che i vini che produciamo sono il risultato delle uve raccolte nei terreni di nostra proprietà, l'unico modo che conosciamo per poter avere il controllo totale della filiera produttiva fino all'imbottigliamento, l'etichettatura e il confezionamento dei nostri vini e questo assicura l'altissimo standard qualitativo. Da ogni acino nasce una storia unica. Allevare viti è un po' come veder crescere i propri figli: da un lato li si può educare, stimolare, raddrizzare, dall'altro bisogna lasciar fare alla natura. Per i nostri vini è proprio così: il microclima, il caldo, il freddo, la pioggia, la paura della grandine, le nebbie sono tutti elementi che non possiamo controllare e che rendono ogni vendemmia diversa e unica. Le vigne hanno sempre, anche con il passare degli anni, qualcosa da insegnare. Tanti sono gli stimoli che rendono tutto questo entusiasmante, un gioco in equilibrio tra colori, sentori, aromi, profumi, sapori, gusti, persistenza in una continua ricerca della perfezione.

Prosecco, takes a good measure of wild audacity.

We are proud of the fact that the wines we produce are the result of grapes picked on our own land, the only way we know to have full control of the production chain up to the bottling, labelling and packaging of our wines. All this guarantees an extremely high quality.

Each grape berry has its own unique story. Cultivating vines is rather like watching your children grow up: on the one hand, you can bring them up, stimulate them and point them in the right direction and on the other, you need to let nature take its course. That is exactly what happens with our wines: the microclimate, heat, cold, rain, fear of hail and fog are all elements we have no control over which make every harvest different and unique. Even as the years go by, vineyards always have something they can teach us. Numerous stimuli make all this so interesting – a balance of colours, scents, aromas, fragrances, tastes, flavours and after-aromas in a constant search for perfection.



COLLEZIONE:

METODO CLASSICO BRUT NATURE ROSE' MARIA VITTORIA
METODO CLASSICO BRUT NATURE 2012
METODO CLASSICO BRUT NATURE PINOT BIANCO
METODO CLASSICO EXTRA BRUT PINOT BIANCO
METODO CLASSICO EXTRA BRUT CHARDONNAY
METODO CLASSICO BRUT PINOT BIANCO

SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT NATURE PINOT BIANCO

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC MACERATO
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC
PINOT BIANCO IGT VENETO
CHARDONNAY IGT VENETO

CABERNET FRANC IGT VENETO
MERLOT IGT VENETO
MERLOT IGT VENETO RISERVA

18:00 20:00 IGT VENETO BIANCO
18:00 20:00 IGT VENETO ROSATO
18:00 20:00 IGT VENETO ROSSO

METODO CLASSICO

Produrre METODO CLASSICO in una zona conosciuta in tutto il mondo per la produzione del prosecco, richiede una buona dose di follia.

Using the METODO CLASSICO in an area known worldwide for its Prosecco, takes a good measure of wild audacity.



**MARIA VITTORIA
METODO CLASSICO
BRUT NATURE ROSE'**



**METODO CLASSICO
BRUT NATURE 2012**



METODO CLASSICO
BRUT PINOT BIANCO
EXTRA BRUT PINOT BIANCO
BRUT NATURE PINOT BIANCO



METODO CLASSICO
EXTRA BRUT CHARDONNAY



SPUMANTE DI QUALITÀ
PINOT BIANCO BRUT NATURE



MAGNUM CON SCATOLA NERA
LINEA VINTAGE

VINI BIANCHI

Eleganza
Tradizione
Equilibrio

*Elegance
Tradition
Balance*



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC MACERATO



PINOT BIANCO
IGT VENETO



CHARDONNAY
IGT VENETO

VINI ROSSI

Intensità
Complessità
Finezza

Intensity
Complexity
Refinement



CABERNET FRANC
IGT VENETO



MERLOT
IGT VENETO



MERLOT
BARRICATO MAGNUM
LT 1,5



MERLOT
BARRICATO JEROBOAM
LT 3



MERLOT
BARRIQUE
LT 0,75

L'APERITIVO È UN'ARTE

Un rito collettivo da concedersi tra le 18:00 e le 20:00.

A collective ritual you can enjoy between the hours of 6 and 8 pm.



18:00 20:00 IGT VENETO BIANCO
18:00 20:00 IGT VENETO ROSATO
18:00 20:00 IGT VENETO ROSSO

18-20 CONFEZIONI REGALO



LINEA CLASSICA CONFEZIONI REGALO

C'è chi ama davvero fare regali e c'è chi, invece, si trova in difficoltà, in entrambi i casi il galateo richiede buon gusto, buon senso e semplicità.

Una bottiglia di vino scelta con attenzione diventa il dono ideale per diverse occasioni come potrebbe essere un compleanno, una cena tra amici, una ricorrenza, un regalo per i propri collaboratori.

La cosa più importante è che venga fatto con il cuore.

Some people really love giving presents to others and some find it difficult but, in both cases, etiquette dictates that what is needed is good taste, common sense and simplicity.

A carefully chosen bottle of wine becomes the ideal gift for numerous occasions including a birthday, a dinner with friends, a special anniversary or a gift for staff.

What is important is that it comes from the heart.



VISITE E DEGUSTAZIONI



TERRE DI SAN ROCCO

TERRE DI SAN ROCCO

DEGUSTAZIONI

Le persone che accogliamo in cantina per una visita guidata con degustazione, o più semplicemente per i propri acquisti, rimangono affascinate da questo luogo incantato, un piccolo borgo costruito recuperando migliaia di pietre antiche, circondato da un'oasi, perché, oltre ai vigneti dai colori che seducono con dolcezza ricordando la stagione che cambia, siamo circondati da antichi alberi di mele e pesche, animali da cortile, diventati ormai delle mascotte e naturalmente gli animali selvatici che qui trovano un luogo sicuro dove rifugiarsi.

Viviamo il desiderio di partecipare alla vita della gente instaurando un rapporto di fiducia che duri nel tempo. Una magia che rende gli incontri attimi da ricordare per sempre, per poterli fissare nella memoria e riviverli nell'illusione che possano ripetersi ancora ed ancora. Stringere mani, incrociare sguardi, conoscere culture diverse, brindare con sincerità, tutto attraverso un sorso di vino e grazie a lui scoprire l'infinito di abbinamenti sorprendenti e inaspettati e capire che non c'è un modo di intendere l'assoluto.

WINE TASTING

The people we welcome to the winery for a guided tour with wine tasting or just to buy some wine are fascinated by this magical place, a small medieval hamlet built by recovering thousands of ancient stones, surrounded by a haven of peace because, in addition to the vineyards with their sweetly seductive colours that reflect the changing seasons, we are surrounded by secular apple and peach trees, farm animals which have become our mascots, and wild animals who find refuge here.

We love to become part of people's lives by establishing relationships based on lasting trust. A magical atmosphere that makes encounters moments we can remember forever, ones that are implanted in our minds and can be relived in the illusion that they can be repeated time and time again. Shaking hands, exchanging glances, getting to know different cultures, toasting wine with sincerity, all with a sip of wine and through that sip, discovering an infinite number of surprisingly unexpected matchings and realising that there is more than one way to understand the Absolute.

DEGUSTAZIONE TSR

- passeggiata tra i vigneti ammirando le bellezze della natura
- visita alle varie sale della cantina dedicate al metodo classico con le bottiglie accatastate nelle librerie del vino, la sala delle barrique francesi, la sala delle vasche in acciaio con spiegazione delle varie tecniche di vinificazione e affinamento
- degustazione su prenotazione chiamando il 389/1260990 o scrivendo a info@terredisanrocco.it
- è possibile acquistare il vino nello shop in cantina
- liberi da barriere architettoniche
- parcheggio interno
- la temperatura della cantina è di circa 16 gradi, si consiglia un abbigliamento idoneo

Su richiesta è possibile organizzare degustazioni personalizzate e team building aziendali.

TSR WINE TASTING

- *walks through the vineyards admiring the beauty of nature*
- *a visit to the various parts of the winery devoted to the metodo classico with the bottles stacked up in the wine racks, the room with the French oak casks, the room with the steel tanks with an explanation of the various vinification and ageing techniques*
- *wine tasting by booking in advance on +39 389 1260990 or writing to info@terredisanrocco.it*
- *our wine can be purchased in the winery shop*
- *free from architectural barriers*
- *private car park*
- *the temperature in the cellar is approx. 16 degrees, please dress suitably*

Personalised wine tasting experiences and company team building sessions can be organised on request.

