



**CA' PIGNETO**  
*ultra nubes aliquando*

**UN ANTICO E STORICO VITIGNO AUTOCTONO,  
A REDISCOVERED CENTURIES-OLD LOCAL VINEYARD,**

**UNA NOBILE E SECOLARE CASATA VENETA,  
A NOBLE AND HISTORIC FAMILY FROM VENETO REGION,**

**UN TERROIR DA SEMPRE VOTATO AL VINO,  
A LAND THAT HAS ALWAYS BEEN DEVOTED TO WINE,**

**UN GRANDE E FAMOSO PARENTE, INNOVATORE DELLA VITICULTURA,  
A GREAT AND FAMOUS RELATIVE, AN INNOVATOR IN VITICULTURE,**

**UNA GIOVANE E DINAMICA DISCENDENTE,  
A YOUNG AND DYNAMIC DESCENDANT...**

Lungo le rive del fiume Livenza, ai confini della Marca Trevigiana, si ubica la bella e storica proprietà delle famiglie a tutt'oggi tra loro imparentate Adami-Falghera Rosani-Galletti che, da secoli, hanno improntato la vita e il destino di questo terroir. Fu proprio qui, circa un secolo fa, che il famoso Prof. Manzoni, neo-sposo della zia Cicci, iniziò gli studi e ne approfondì la ricerca per inventare questo tipo di vitigno.

Oggi, dopo una moderna e attenta rivisitazione, si ripresenta l'autoctono sotto una nuova veste per merito di Veronica, giovane imprenditrice agricola diretta discendente della storica proprietà. Very, coadiuvata da eminenti enologi della Scuola di Conegliano Veneto, ha saputo intercettare appieno le caratteristiche e i valori insiti nel DNA dell'antico vitigno.

Il Very Bianco da sogno oggi è realtà! È un ottimo prodotto, bilanciato in ogni sua componente, dal colore giallo paglierino, equilibrato nei profumi, con una sua caratteristica freschezza e mineralità, dal perlage fine e vellutato.

Along the banks of river Livenza, confining with the Marca Trevigiana, stands a beautiful and historical property, owned by the Adami-Falghera Rosani-Galletti, families that are still related to each other today and who devoted their lives and destinies to this land.

A century ago, the famous Professor Manzoni, newly married to Aunt Cicci, began his studies and deepened his researches, through which he invented this type of vine.

Today, after a modern and careful reinterpretation, the native takes on a new guise thanks to Veronica, a young agricultural entrepreneur, direct descendant of this historical family. Very, assisted and supported by distinguished oenologists of the School of Conegliano Veneto, has been able to fully intercept the features and the values embedded in the DNA of this centuries-old vine.

From being just a dream, today Very Bianco is a reality! It is a great product, stable in every component, it has a pale yellow colour, balanced in its perfumes, it has a fresh and mineral flavour, with a fine and velvety perlage.

## DETTAGLI TECNICI:

- Nome del Vino: Il Very Bianco
  - Uve: 100% Verduzzo
  - Zona di produzione: Villanova di Motta di Livenza
  - Tipologia di terreno: calcareo, argilloso
  - Sistema di allevamento: Guyot
  - Esposizione: nord/sud
  - Tecnica di vinificazione: l'uva, raccolta precocemente, per non alterarne le caratteristiche acide di freschezza, viene pigiadiraspata e pressata. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura di 18 gradi in contenitori di acciaio. Al termine della prima fermentazione, il vino viene posto in autoclave, dove avviene una rifermentazione a 13 gradi, fino ad una pressione di 5 atmosfere, secondo il metodo Charmat lungo. In seguito il vino viene filtrato ed imbottigliato.
  - Residuo Zuccherino: 15 g/l
  - Gradazione alcolica: 11,5% vol.
- 
- Colore: giallo paglierino
  - Profumo: di acacia, mugugno, frutta a pasta gialla, albicocca e pesca. Di sottofondo notte di crosta di pane e lievito
  - Gusto: fresco, minerale, il perlage è fine e vellutato
  - Abbinamenti: ottimo come aperitivo, per antipasti, risotti, paste asciutte, unico con pesce e carne bianca

## TECHNICAL DETAILS:

- Name of the wine: Il Very Bianco
  - Grape Variety: 100% Verduzzo
  - Location of the vineyard: Villanova di Motta di Livenza (Treviso/Veneto Region)
  - Type of soil: limestone and clay
  - Cultivation System: guyot
  - Exposure: north/south
  - Vinification: the grapes are harvested early, in order to obtain a good acidity; then they are destalked, crushed and pressed. The wine must is fermented at a temperature of 18 degrees in stainless steel containers. At the end of the first fermentation, the wine is placed in an autoclave where a second fermentation takes place at 13 degrees and a pressure of 5 atmospheres, according to the long Charmat method. The wine is filtered and bottled.
  - Sugars: 15 g/l
  - Alcohol: 11,5 % vol.
- 
- Colour: pale straw-yellow
  - Aroma: of acacia, lily of the valley, yellow pulp fruit, apricot, peach. Background of bread crust and yeast aromas
  - Taste: fresh, mineral, the perlage is fine and velvety
  - Best used: excellent as an aperitif, for starters, risottos, pasta, unique with fish and white meat