



PERLAGE

— WINERY —

Organic Since 1985

PERLAGE

La Storia

Perlage nasce nel 1985, quando i 7 fratelli Nardi, il padre Tiziano e la madre Afra, decidono di dedicarsi all'agricoltura e alla viticoltura biologica nella Riva Moretta, storico vigneto nel cuore del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Perlage ha sede a Farra di Soligo, in questo territorio incantevole, caratterizzato da vigneti di alta collina con pendici ripide. Tutte le uve dell'azienda, la prima e storica 100% biologica all'interno dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, vengono coltivate esclusivamente utilizzando metodi biologici e biodinamici.



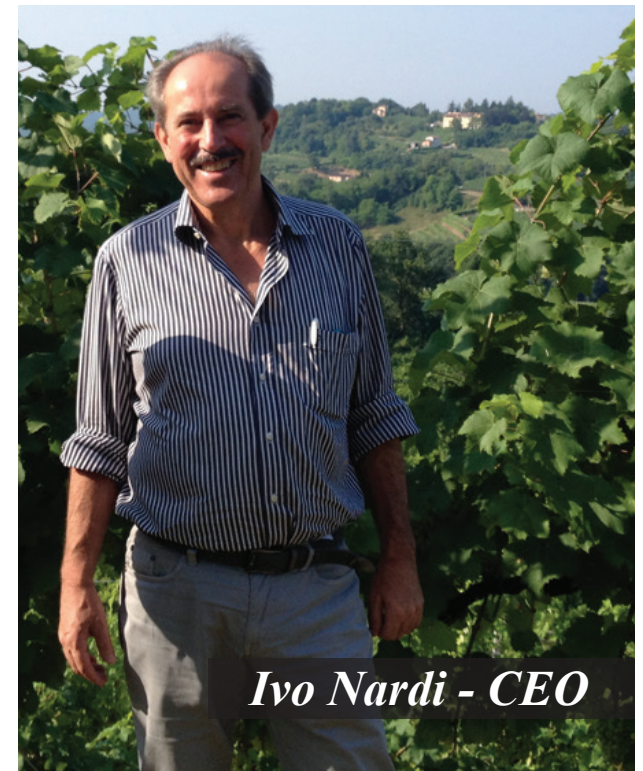
The History

Perlage was born in 1985 when the 7 Nardi brothers, with father Tiziano and mother Afra, decided to turn their hands to agriculture and organic wine growing in Riva Moretta, a historic vineyard in the heart of Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Perlage is based in Farra di Soligo, in an enchantingly beautiful wine growing area on steep, high-lying hills. All the grapes on this, the first and only 100% organic estate in the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG area, are grown solely with the use of organic and biodynamic methods.





Afra e Tiziano Nardi



Ivo Nardi - CEO



Claudio Nardi - Production Manager

© Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch



Perlage



Prosecco Superiore *DOCG*

Prosecco Superiore *DOCG*



RIVA MORETTA

Prosecco DOCG

“Le uve per il Riva Moretta provengono dal vigneto più antico di Perlage, messo a dimora da nostro padre al termine del secondo conflitto mondiale”. Situato nelle colline di Farra di Soligo, biologico fin dal 1985, da quel tempo ad oggi, il rinnovo è stato eseguito per semplice sostituzione delle piante morte con nuove barbatelle. E’ perciò un ‘vigneto disetaneo’, in quanto ospita viti di tutte le epoche, alcune con più di 60 anni, eredità del primo impianto, unitamente a ceppi giovani appena messi a dimora. Le viti più vecchie producono poca uva, ma più zuccherina, quelle più giovani sono più generose e danno uve con maggiore acidità e freschezza. Una miscellanea genetica e di età che conferisce al frizzante **Riva Moretta Prosecco Docg**, una morbidezza avvolgente e unica, con spiccata aromaticità di mela gialla e di pera.

“The grapes for Riva Moretta wine are obtained from Perlage’s oldest vineyard, having been planted by our father at the end of World War Two”. Situated in Farra di Soligo -and organic since 1985 - renewal since then has consisted of simply replacing dead plants with new cuttings. It is thus a “vigneto disetaneo” as it contains vines from various periods some of which are over 60 years old, a legacy of the first planting, together with newly planted young vines. The oldest vines do not produce many grapes but these are higher in sugar while the youngest vines produce more grapes with higher acidity levels and crispness. It is a mix of genes and ages which gives to the Semi-sparkling **Riva Moretta Prosecco DOCG** a mouth-filling and unique softness with pronounced yellow apple and pear aromas.



COL DI MANZA

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Millesimato Extra Dry

Alle pendici delle colline nel comune di Farra di Soligo, zona storicamente considerata tra le più vocate del Valdobbiadene Docg, troviamo il vigneto da cui si ottiene il *Col di Manza - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato*, coltivato da più di 35 anni con le tecniche di agricoltura biologica e biodinamica.

La famiglia, che conduce il fondo, è appassionata di erbe spontanee e macerati per cure omeopatiche. Per la cura del vigneto, sono utilizzati perciò i preparati biodinamici del 'Corno Silice', utile a stimolare le capacità di difesa naturale delle piante e del 'Corno Letame' per aumentare la vitalità e la fertilità del terreno. Tutte le attività in vigna sono svolte seguendo i cicli lunari ed astrali, come dettato dal calendario biodinamico. La vendemmia è manuale. Il vino Millesimato che si ottiene è unico, intenso, minerale e dai profumi floreali, con un dolce sentore di pesca e glicine bianco.

The hilly slopes of the Farra di Soligo area are considered some of Valdobbiadene DOCG's best and this is the site of the vineyard producing *Col di Manza - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry Millesimato*, grown for over 35 years using organic and biodynamic growing methods.

The family which works the estate has a passion for wild herbs macerated to make homeopathic cures. The vineyard is thus cared for using biodynamic preparations as "Corno Silice", serving to stimulate the plants' natural defences, and "Corno Letame" to increase the soil's vitality and fertility. All vineyard work is performed in accordance with lunar and astral cycles as dictated by the biodynamic calendar. The harvest is carried out by hand. The single vintage wine obtained is unique, intense, minerally and floral in aroma with sweet peach and white wisteria nuances.



CANAH

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Le uve utilizzate per produrre il *CANAH Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut* provengono da Refrontolo. I nostri vigneti sono situati lungo una splendida valle - "Val Trippera" - esposta a sud e coltivata ad indirizzo biologico da più di 25 anni. I filari sono circondati da siepi e strade che li separano e proteggono dalle coltivazioni circostanti; intercalati da macchie boschive che conferiscono una bellezza paesaggistica mozzafiato e ricca di biodiversità, degna dei quadri del Cima da Conegliano.

Le viti di età compresa tra i 10 ed i 25 anni, allevate in filari ordinati su terreni profondi, freschi ed equilibrati; sono separate da interfilari inerbiti per limitare i rischi di erosione dell'acqua. La vendemmia si esegue a mano. L'elevata quota accentua le escursioni termiche, che conferiscono aromaticità spiccate al vino, risultando così armonico con profumi di mela, lime e biancospino.

The grapes used for the production of *CANAH Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Brut* come from Refrontolo. Our vineyards are located in a splendid valley - Val Trippera - which is south-facing and has been farmed organically for over 25 years. The vines are surrounded by hedges and separated by farm tracks protecting them from the nearby crops and interspersed with woods which make for a breathtakingly beautiful landscape packed with biodiversity, worthy of a Cima da Conegliano painting.

Vines aged from 10 to 25 years old, grown in orderly rows in deep, cool, well-balanced soils, are separated by grassy strips to limit the water erosion risk. Grapes are harvested by hand. The site's high altitude accentuates temperature variations which makes for pronounced aromas and a balanced bouquet redolent of apple, lime and hawthorn.



QUORUM

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Ai margini dello splendido borgo di Collalto, troviamo i vigneti che producono le uve per il nostro **QUORUM Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Extra Dry**. Vigneti gestiti da oltre 15 anni seguendo i dettami della viticoltura moderna ad indirizzo biologico, sono posti sul versante sud che degrada fino al fiume Piave. In questi appezzamenti, si alternano ai filari ampie intercalazioni di bosco ed alberi da frutto di varietà antiche. Le leggere brume estive risalenti dal fiume mitigano le temperature, creando condizioni favorevoli per la vite e regalano una grande freschezza alle uve, che sono raccolte a mano. Il vino che ne risulta presenta marcati sentori di mela, pera, fiori d'acacia e gelsomino.

The vineyards producing the grapes for our **QUORUM Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG - Extra Dry** are at the edge of the splendid village of Collalto and have been managed for over 15 years following the dictates of modern organic winegrowing on a south-facing slope continuing downhill to the Piave river. On these plots, the vines are interspersed with large wooded areas and ancient fruit trees. The mild summer fog rising from the river mitigates temperatures, creating conditions favourable to winegrowing and making for zesty grapes which are picked by hand. The resulting wine has a pronounced apple, pear, acacia flowers and jasmine bouquet.



GENESIS

ASOLO Prosecco Superiore DOCG

Il *GENESIS Asolo Prosecco Superiore Docg* è ottenuto dalle uve coltivate in maniera biologica dalla Cooperativa Agricola Sociale Cà Corniani, situata nel comune di Monfumo.

Oltre alla coltivazione dei fondi, la Cooperativa, si occupa di dare lavoro a persone con disagio sociale e psichico e svolge attività di fattoria didattica. I vigneti sono moderni e coltivati biologicamente dall'impianto, crescono in terreni argillosi, ben governati dalla buona disponibilità di manodopera. Le uve, raccolte a mano, danno un vino aromatico e con sentori minerali.

Viste queste caratteristiche, la scelta di *Perlage* è stata di ottenere un Extra-Brut, così da esaltare l'armonia di profumi, la mineralità e la piacevolezza al palato.

GENESIS Asolo Prosecco Superiore DOCG is made from grapes grown organically by the Cooperativa Agricola Sociale Cà Corniani, in Monfumo.

In addition to working the land, this Co-operative employs socially and psychologically disadvantaged people and carries out educational farming work. Its vineyards are modern and grown organically right from planting, growing in clayey soil well managed due to good workforce availability. The grapes are picked by hand and create an aromatic wine with mineral nuances.

Given these characteristics, *Perlage* decided to make an Extra-Brut in order to exalt the wine's aromatic harmony, mineral quality and mouthfeel.



ANIMAE

Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG

Senza solfiti aggiunti

Le uve utilizzate per produrre *Animae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG* arrivano dal nostro vigneto di Refrontolo. Qui il mosaico creato dall'intersezione tra filari e piccole aree boschive ha dato vita ad un'armonia di paesaggio unica. Grazie alle sue peculiarità, questo vigneto è protagonista di progetti di studio nell'ambito dell'agricoltura biologica. La vendemmia qui si fa rigorosamente a mano, i grappoli sono selezionati e poi depositati in cassette per il trasporto in cantina dove sono pressati ancora interi senza procedere prima alla diraspatura. *Animae* è sinonimo di cura del prodotto, innovazione e ricerca scientifica. E' il primo Prosecco Brut Senza Solfiti realizzato con uve Glera 100% da agricoltura biologica. Una sfida iniziata con la vendemmia 2006 che ha visto lo studio e gli sforzi congiunti del nostro Enologo e di altri professionisti del settore. Attraverso *Animae Prosecco*, Perlage desidera ricercare la massima purezza nel vino, far emergere la vera anima del Prosecco DOCG e la sua aromaticità. I profumi di questo spumante biologico ricordano la crosta di pane e la frutta secca, le note di freschezza tipiche della glera sono portate da sentori di frutta a polpa bianca.

The grapes used to produce *Animae Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG* come from our vineyard in Refrontolo. Here the mosaic created by the intersection of rows of vines and small wooded areas has created a unique harmony of landscape. Thanks to its peculiarities, this vineyard is the protagonist of study projects in the field of organic farming. Here the harvest is done strictly by hand, bunches are selected and then deposited in boxes for transportation up to the cellar, where they are whole pressed without proceeding first with destemming. *Animae* is synonymous of product care, innovation and scientific research. It is the first Sulfite Free Prosecco made with 100% Glera grapes from organic farming. A challenge started in 2006 harvest, that has seen the study and the joint efforts of our winemaker and other wine professionals. Through *Animae Prosecco*, Perlage wishes to search for maximum purity of the wine, to bring out the true soul of Prosecco DOCG and its aromaticity. The scents of this organic sparkling wine are reminiscent of bread crust and dried fruit, the freshness notes typical of glera are carried by aroma of white pulp fruit.





Susegana



Col San Martino



Farra di Soligo

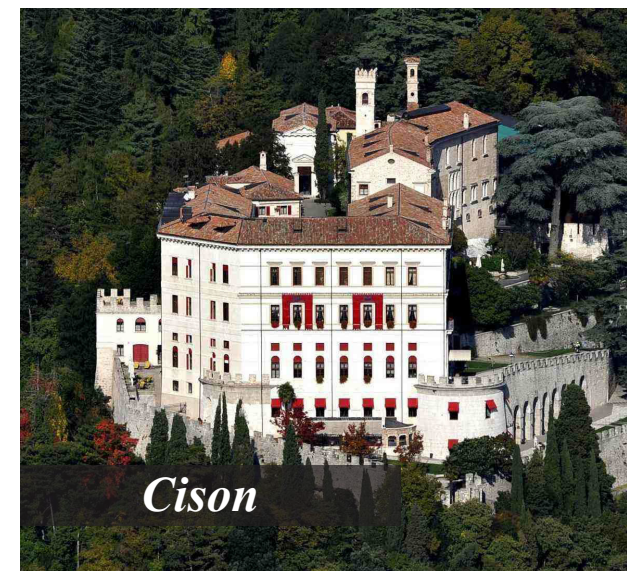
Asolo



Valdobbiadene



Combai



Cison

An aerial photograph of a vast vineyard. The rows of grapevines are neatly organized and stretch across the landscape. A paved road curves through the vineyard, leading to a cluster of buildings with various roof colors (red, blue, grey). There are also some trees and green spaces interspersed among the vineyard rows.

DOC and IGT Area

Prosecco *DOC Area*



- Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
- Aso Prosecco Superiore DOCG
- Prosecco DOC Treviso
- Prosecco DOC

PROSECCO DOC

I nostri *Prosecchi Doc Treviso, Sgajo e Zharpi* sono ottenuti dalle uve provenienti da Spresiano, comune dalla lunga tradizione viticola. I vigneti, coltivati con metodo biologico da più di 30 anni, sono ordinati e regolari, ben protetti ed isolati in quanto circondati per larga parte dal fiume Piave e da siepi. Nella stessa proprietà, insieme alla coltivazione biologica convive un'importante attività di apicoltura. La presenza delle api crea l'opportunità per un reddito integrativo ma anche una garanzia della estrema salubrità dei vigneti. Le viti glera sono irrigate con le acque del Piave. Anche se qui il territorio è pianeggiante, la vendemmia è sempre eseguita manualmente. In prossimità del fiume, visto il clima più fresco, si raccolgono le uve per la produzione dello *ZHARPI' Prosecco DOC Treviso Brut* che regala note di mela verde e agrumi. Nei filari più lontani, si raccolgono quelle più gialle e mature per produrre lo *SGAJO Prosecco DOC Treviso Extra Dry* amabile, delicato aromatico.

Our *Proseccos DOC Treviso, Sgajo and Zharpi*, are made from grapes grown in Spresiano, a town with a long winemaking tradition. Grown using organic methods for over 30 years, the vineyards are even and orderly, well protected and isolated to the extent that they are surrounded, for the most part, by the Piave River and hedges. There is also significant beekeeping activity on this organic estate. The presence of the bees represents a supplementary income opportunity but is also a guarantee of the health of the vineyards. The Glera vines are irrigated with Piave River water. The land is flat here but the grapes are harvested by hand all the same. The grapes for *ZHARPI' Prosecco DOC Treviso Brut* are located near the river, a site chosen for its cooler temperatures, producing a wine with green apple and citrus notes. In the furthest off rows, the yellowest and ripest grapes are harvested to make *SGAJO Prosecco DOC Treviso Extra Dry*, a sweet, delicate and aromatic wine.





PINOT GRIGIO

DELLE VENEZIE DOC

La varietà *Pinot Grigio* è coltivata da un'azienda situata in una zona di confine tra Veneto e Friuli. I vasti appezzamenti sono ricchi di biodiversità e sono inoltre adibiti al ripopolamento faunistico. La grande estensione dei boschi che circondano i vigneti, rendono questa realtà particolarmente vocata alla coltivazione biologica, intrapresa più di 25 anni fa. I vigneti sono governati magistralmente da personale specializzato, irrigati a goccia con le fresche acque del Tagliamento. Il microclima ventilato, i terreni ghiaiosi ed asciutti, portano ad ottenere delle uve ben mature e sane. Il vino che ne deriva è particolarmente aromatico, intenso, con sentori agrumati, tipici del Pinot Grigio.

Pinot Grigio is grown by a wine estate on the Veneto - Friuli border. Its vast plots are biodiversity-rich and also set aside for wildlife repopulation. The large size of the forests around the vineyards make this area especially well-suited to organic growing, used here for over 25 years. The vines are expertly managed by specialist staff and drip-irrigated with the cold waters of the Tagliamento River. The area's breezy microclimate and its gravelly, dry soils make for ripe, healthy grapes. The resulting wine is especially aromatic and intense with citrus aromas typical of the Pinot Grigio.



ALEPH

Manzoni Bianco

Metodo Classico

Per l'**ALEPH Manzoni Bianco Metodo Classico Brut**, le uve sono coltivate nella zona del Friuli. Il vitigno Manzoni Bianco è stato ottenuto per incrocio (Riesling e Pinot Bianco) dal Professor Manzoni, Preside della scuola enologica di Conegliano negli anni '50. Per le sue caratteristiche, si presta egregiamente alla presa di spuma con metodo classico.

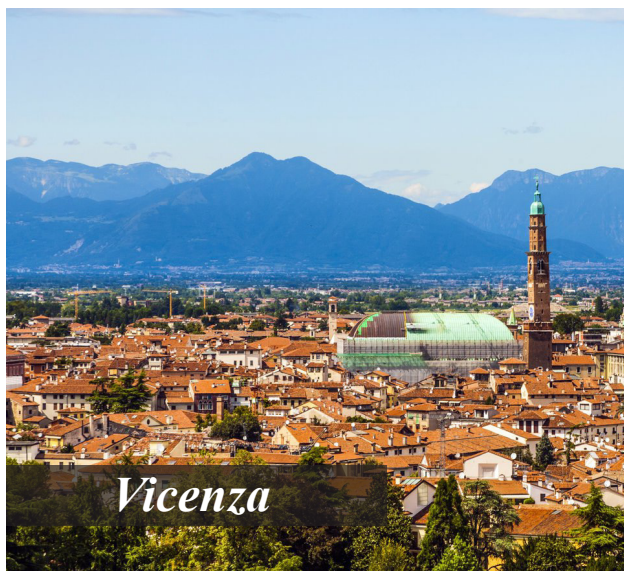
Tale attitudine è emersa dopo un lungo studio. Uno straordinario percorso che, partendo da un progetto di ricerca, ha originato un nuovo ed inedito spumante: Aleph che in ebraico significa 'il primo', è gradevole e longevo, con eleganti sentori di crosta di pane.

The grapes used for **ALEPH Manzoni Bianco Metodo Classico Brut** are grown in Friuli. The Manzoni Bianco grape variety is a cross between Riesling and Pinot Blanc created by Professor Manzoni, president of the Conegliano oenology school in the 1950s. It is well-suited to sparkling winemaking using the classic method.

This suitability emerged after lengthy study. It is an extraordinary trajectory that led to a new, novel sparkling wine starting from a research project. In hebrew Aleph means 'the first', and the wine is pleasant and long-lived with elegant bread crust aromas.



Treviso



Vicenza



Bassano



Venezia

BIOLOGICO

Il percorso di ricerca

La scelta biologica è stata una decisione etica, dettata dalla convinzione che l'ambiente inteso come acqua, aria e suolo, il nostro territorio e la salute vanno assolutamente salvaguardati e tutelati. L'essere consapevoli che le risorse del nostro pianeta sono limitate ci porta a preservarli oggi per garantire lo sviluppo delle future generazioni. Agli inizi, esisteva poca bibliografia sul tema del biologico e le sperimentazioni sono state fatte direttamente in azienda. I primi effetti sono stati la diminuzione delle produzioni e la difficoltà nella difesa fitosanitaria delle uve. Tuttavia, una volta perfezionate le tecniche, i risultati qualitativi e quantitativi non sono mancati. Partendo da un vigneto sano e gestito in maniera accorta, con una costante presenza sul campo di tecnici e viticoltori specializzati, si ottengono importanti risultati anche in cantina, dalla riduzione della solforosa nei vini all'ottenimento della certificazione vegana.

ORGANIC

The Research path

The decision to work organically was a moral choice, which came out of our belief that the environment, meaning water, air and soil, our local land and our health must be protected and defended. We know that our planet's resources are finite and that it is vitally important to preserve them today to safeguard the future for the generations to come. At the time there was very little bibliography on the subject and experiments took place directly on the estate. Productions dropped at first and the phytosanitary defense of the grapes was difficult. However, once the techniques had been perfected, the results were very good, not just in business terms but, more importantly, in terms of quality. Starting from healthy, well-managed vineyards, with the constant presence of specialized wine growers and technicians on the ground, excellent results are also being achieved in the winery, from the reduction of sulphites in the wines to vegan certification.





SOSTENIBILITA'

La sensibilità verso pratiche più sostenibili prosegue in azienda attraverso l'integrazione di concetti come risparmio energetico, energie rinnovabili da impianto fotovoltaico, uso sostenibile delle risorse, raccolta differenziata spinta (95%) per la riduzione del rifiuto indifferenziato. Nel 2016 è stata ottenuta la certificazione "Benefit Corporation" e nel dicembre 2019 Perlage è diventata "Società Benefit", un nuovo modello di azienda in grado di usare la forza del proprio business per creare un impatto ambientale e sociale positivo.

SUSTAINABILITY

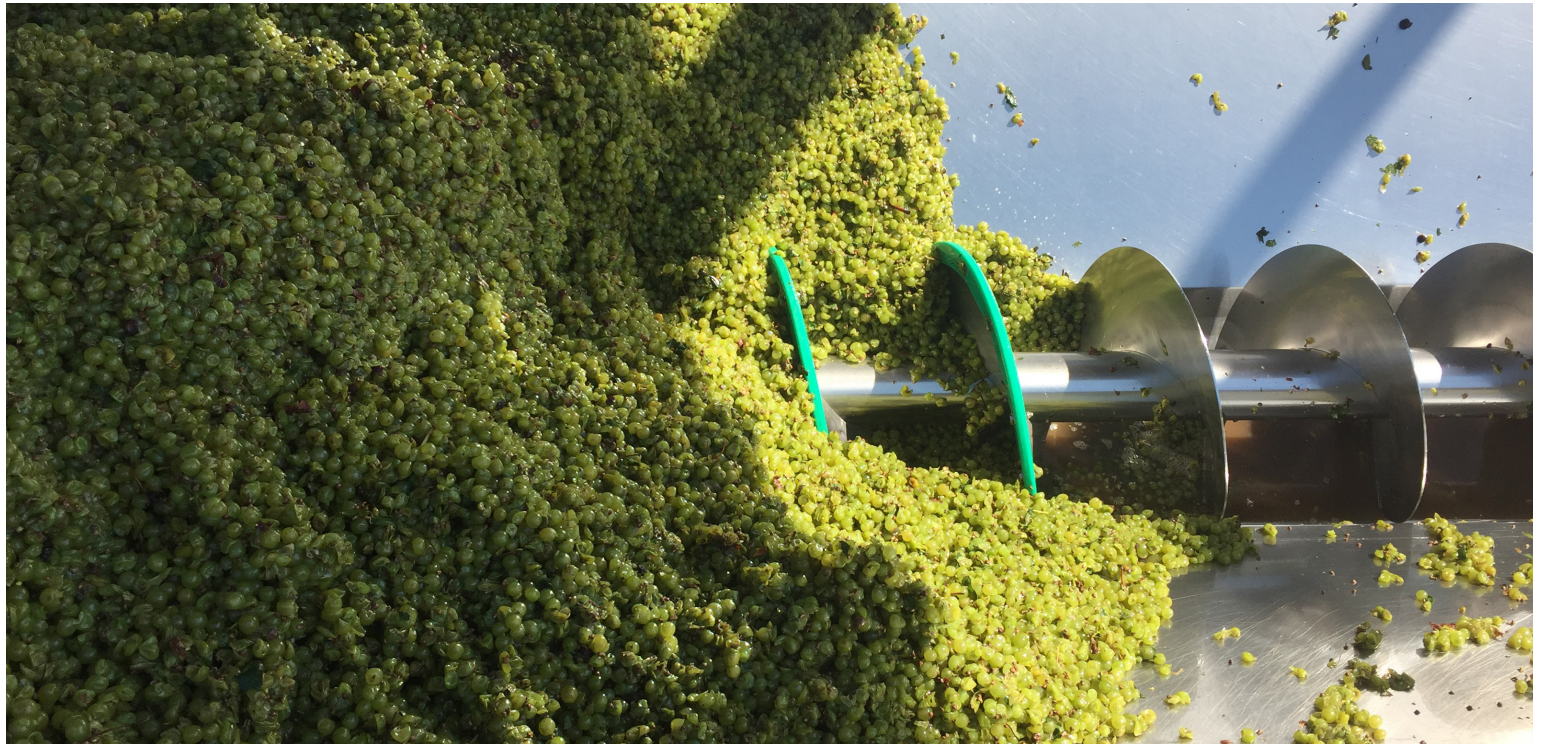
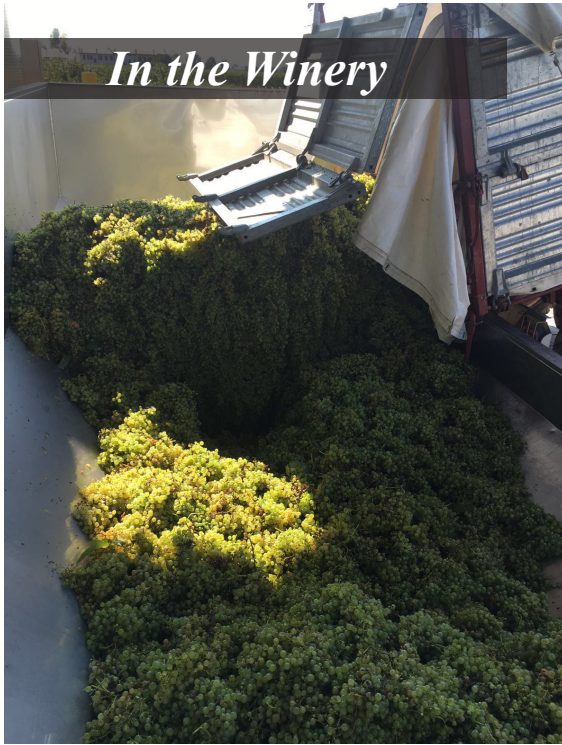
Our commitment to more sustainable practice continues in the winery with efforts to reduce energy consumption, renewable energy from photovoltaic panels, the sustainable use of resources, the massive separate collection (95%) to reduce the amount of unsorted waste generated. In 2016 they obtained the B Corp Certification and in December 2019 Perlage became a "Società Benefit" a new corporate model in which business is used to create a positive environmental and social impact.



Vineyard Seasons









Prosecco DOCG



Riva Moretta



Col di Manza



Canah



Quorum



Genesis



Animaè

Vini DOC e IGT



Sgajo



Zharpì



Pinot Grigio



Aleph

Perlage: 5R per un'Economia Circolare

1- RIPENSARE

I processi agricoli ed industriali

2- RICICLARE

Materiali dei packaging riciclabili

3- RIDURRE

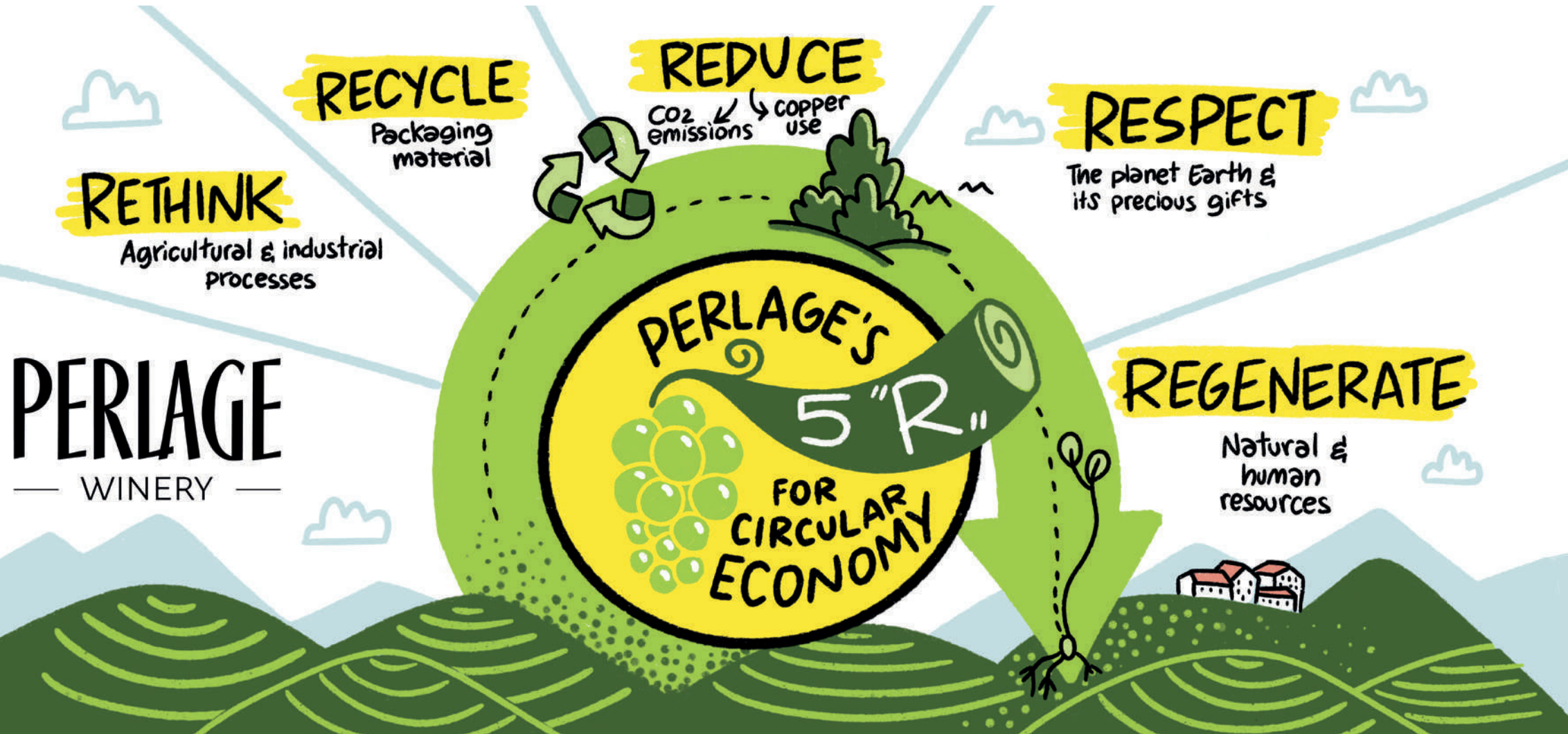
Le emissioni di CO2 e l'uso di rame

4- RISPETTARE

Il Pianeta Terra e i suoi preziosi doni

5- RIGENERARE

Le risorse naturali e umane



PERLAGE
— WINERY —



www.perlagewines.com

Perlage srl
Via Cal del Muner 16
31010 Farra di Soligo (TV)
T. +39 0438 900203
F. +39 0438 900195
info@perlagewines.com

