



CANTINA MIOTTO
Società Agricola MIOTTO s.s.

Via Scandolera, 34
31020 Colbertaldo di Vidor (TV) - Italia

+39.0423.985095
info@cantinamiotto.it

www.cantinamiotto.it



L'AZIENDA E LA NOSTRA IDENTITÀ



La nostra attività ha inizio alla fine degli anni '70, quando Valter Miotto decide di gestire la piccola azienda agricola di famiglia con un indirizzo maggiormente vitivinicolo.

Anno dopo anno, a piccoli passi, la cantina è stata ingrandita e sono stati acquistati e piantati nuovi appezzamenti di terreno; la gestione dell'azienda è aiutata dalla moglie Maria Virginia e dai figli Andrea e Matteo.

Ora il terreno lavorato è di circa 17 ettari, coltivati con la passione e la dedizione di vignaioli, consapevoli che da questo lavoro artigianale si ottiene un vino Superiore.

I nostri vini vogliono essere un attento frutto della coesione di moderna conoscenza e di attente tradizioni, caratteristiche da ritrovare in un calice di Valdobbiadene D.O.C.G., vino che porta con sé la storia di un territorio e di persone che hanno creduto in un prodotto d'eccellenza.

I NOSTRI VIGNETI

La nostra azienda si è formata nel corso degli anni, aggiungendo piccoli appezzamenti di vigneto. Il risultato che ne consegue è una grande varietà di produzione, perché ogni zona si differenzia nettamente per diversità di clima, esposizione, terreno, forme di allevamento e molti altri dettagli che rendono esclusivo ogni vigneto. Questo ci dà la possibilità di preparare delle cuvée molto diverse tra loro, che rendono i nostri vini unici e complessi.

“ Custodiamo e coltiviamo i nostri vigneti con la passione e la dedizione di chi sa che questo lavoro è duro e faticoso. ”



IL TERROIR DEL PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Le colline del Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G. affondano le loro radici in un territorio straordinario, situato nel Nord Est d'Italia, tra le Dolomiti e la laguna di Venezia. La posizione geografica di quest'area è caratterizzata da qualità pedoclimatiche di assoluto valore, una combinazione unica per la coltivazione della vite. Da oltre tre secoli l'uomo lavora queste terre e coltiva le uve che danno origine al Prosecco Superiore D.O.C.G. Dal 2019 le Colline di Conegliano e Valdobbiadene sono diventate Patrimonio Unesco per la loro unicità e le loro straordinarie caratteristiche.

Vigneti Miotto

Zona Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.

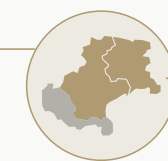
Zona Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Strada del Prosecco e Vini dei Colli di Conegliano e Valdobbiadene

Strada Panoramica dei Colli di Conegliano e valdobbiadene



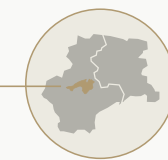
ITALIA
Regioni Veneto
e Friuli Venezia Giulia



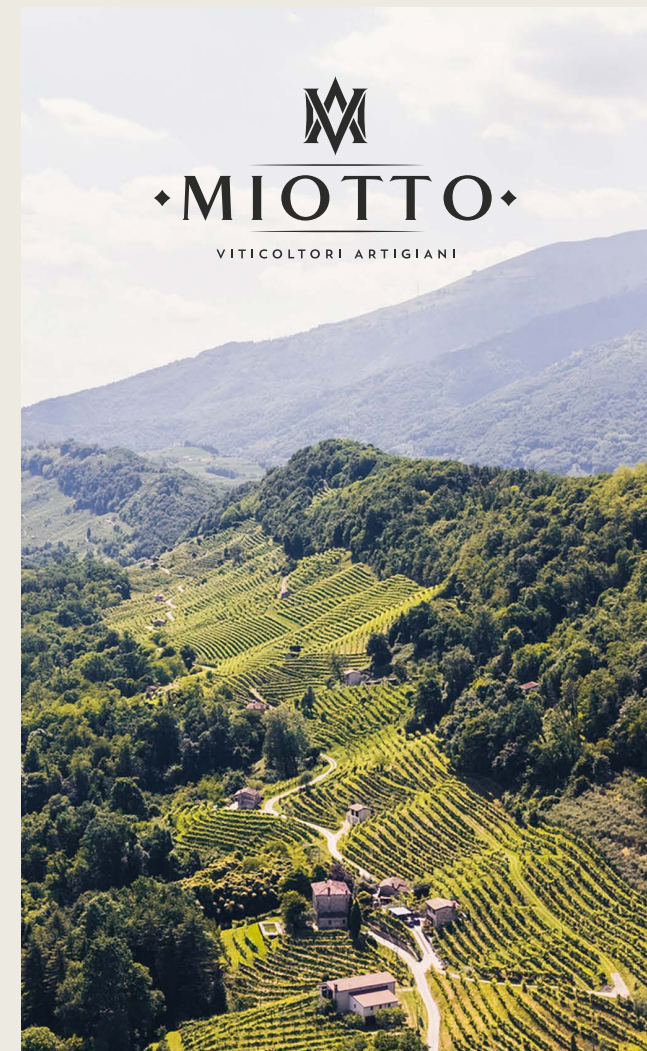
REGIONI VENETO E
FRIULI VENEZIA GIULIA
Zona Prosecco D.O.C.



ZONA D.O.C.G.



ZONA PROSECCO D.O.C.
Zona
Conegliano - Valdobbiadene D.O.C.G.



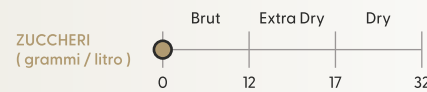
DALLE TERRE DEL
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
VINI DI PURA PASSIONE



FEDÈRA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE
RIVE DI COLBERTALDO EXTRA BRUT

È l'essenza del vigneto Fedéra, nel cuore delle Rive di Colbertaldo. Nato dalla vendemmia 2014 per celebrare i 60 anni di Valter Miotto, esprime l'unicità del territorio e di ogni singola annata. Le uve, vendemmiate a mano nel miglior momento di maturazione, dopo una vinificazione tradizionale proseguono con una lenta presa di spuma fino ad esaurire il residuo zuccherino. Il risultato è un vino che esprime equilibrio, sapidità ed eleganza, espressione del terroir di Colbertaldo.



ORIZZONTALE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY

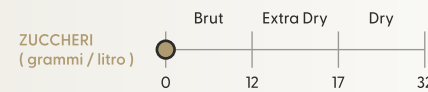
Esprime ampiezza, trasversalità e apertura aromatica, offrendo un gusto pieno con sentori di frutta matura, pera e mela golden. Nato da uve collinari vendemmiate a mano, il mosto fermenta in acciaio prima di un affinamento di almeno 5 mesi sui lieviti. L'assemblaggio primaverile delle basi garantisce equilibrio tra morbidezza e freschezza, mentre la lenta rifermentazione in autoclave assicura una sapidità ottima e un perlage di grande finezza.



ORIGINE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG TRANQUILLO

Rappresenta un ritorno alla semplicità e alla facile beva, riscoprendo la vocazione originaria del territorio per i bianchi fermi. Prodotto con uve selezionate dai migliori vigneti collinari e raccolte a mano, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e riposa sulle fecce fini per preservarne l'integrità. Senza subire rifermentazioni, viene imbottigliato per offrire un'espressione autentica e immediata, che porta nel calice tutte le sensazioni primarie dell'uva e del terroir.



GENTIL

PROSECCO DOC TREVISO
SPUMANTE EXTRA DRY

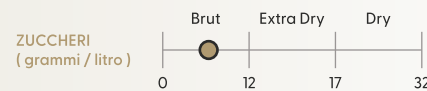
Spumante di estrema piacevolezza, si distingue per le fresche note fruttate e un gusto gradevolmente sapido ed equilibrato. Prodotto con uve dei vigneti aziendali caratterizzate da un'acidità moderata, viene vinificato in acciaio e affinato sui lieviti prima di una breve rifermentazione in autoclave. Il perlage leggero e sottile, unito a una vivace freschezza, lo rende una scelta versatile, ideale sia come aperitivo da sorseggiare al calice che in abbinamento a una vasta gamma di piatti.



TENÀDA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE
RIVE DI PREMAOR BRUT

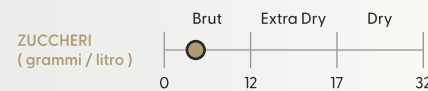
Incarna l'identità territoriale di Premaor, culla di freschezza e acidità. Nato dalla vendemmia 2025, questo spumante si distingue per le note agrumate e un equilibrato apporto zuccherino che esalta il vigneto d'origine in località Tenada. Dopo la vendemmia manuale e la pigiatura soffice, il mosto riposa a freddo per massimizzare aromi e gusto. Una lenta presa di spuma in autoclave affina perlage e profumi, dando vita a un vino fresco e strutturato.



VERTICALE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE BRUT

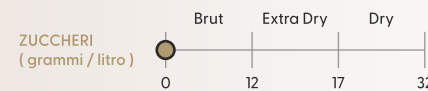
Esprime un profilo asciutto, dritto al palato e fresco negli aromi, con note floreali e fruttate tipiche dei vigneti di alta collina del Valdobbiadenese. Nasce da vendemmia manuale e pigiatura soffice dei grappoli, riposando almeno 5 mesi sui lieviti. L'assemblaggio primaverile privilegia un basso residuo zuccherino, mentre la rifermentazione in autoclave garantisce un carattere deciso.



PROFONDO

COLFONDO AGRICOLO
COLLI TREVIGIANI IGT FRIZZANTE

Espressione della tradizione, questo vino nasce da una rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti, che regala complesse note di crosta di pane unite a sentori fruttati. Prodotto esclusivamente da vigneti di proprietà con uve raccolte a mano, viene imbottigliato in primavera e affinato a lungo per raggiungere un equilibrio sorprendente. Secco, asciutto e di notevole longevità, presenta un finale piacevolmente amarognolo tipico dei sur lie.



GARBÌN

PROSECCO DOC TREVISO
FRIZZANTE

Si distingue da sempre per la sua leggerezza, rappresentando il vino quotidiano ma mai banale. Prodotto esclusivamente con uve dei vigneti aziendali raccolte al raggiungimento della maturità ottimale, il mosto fermenta in acciaio e riposa sulle fecce fini. La rifermentazione in autoclave, più breve rispetto agli spumanti, conferisce una pressione di CO₂ inferiore, regalando un gusto piacevolmente vivace, fresco e di grande equilibrio.

