



SANMARTINO  
VINI

*VINI italiani*  
*Italian wines*

chi siamo

---

about us

## UNA STORIA DI *vino*

*a wine history*



AZ. VINICOLA-VISNA TV  
**SANMARTINO**

Uno straordinario scenario naturale, racchiuso tra le Dolomiti e Venezia, abbraccia i nostri vigneti e dona le migliori condizioni per far maturare le uve. Nelle storiche colline del Prosecco intorno a Conegliano-Valdobbiadene e nei terreni vicino al fiume Piave coltiviamo i vitigni tipici di questo grande territorio, ricco di arte, tradizioni e amore per il vino. Dalla vigna alla bottiglia ci prendiamo cura delle pregiate uve per esaltarne profumi e sapori.

*Amazing natural scenery lying between the Dolomites and Venice embraces our vineyards and assures the best conditions for ripening grapes. In the historic Prosecco hills around Conegliano-Valdobbiadene and on the land close to the River Piave we grow the varieties typical of this important territory, rich in art, traditions and a love for wine. From the vine to the bottle we take care of extraordinary grapes in order to exalt their scents and flavours.*

chi siamo

about us

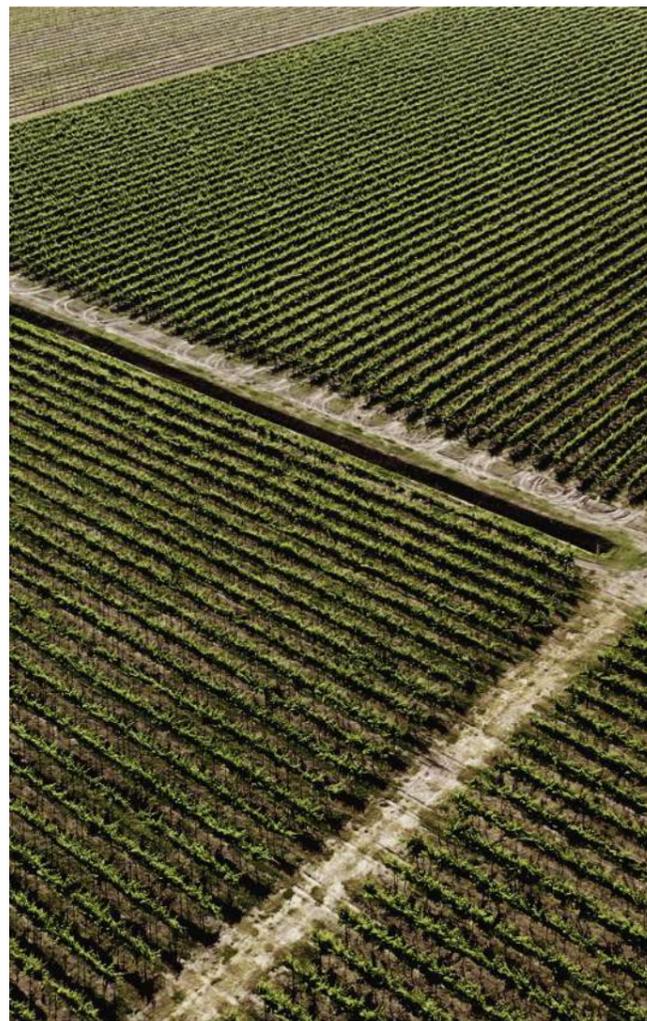
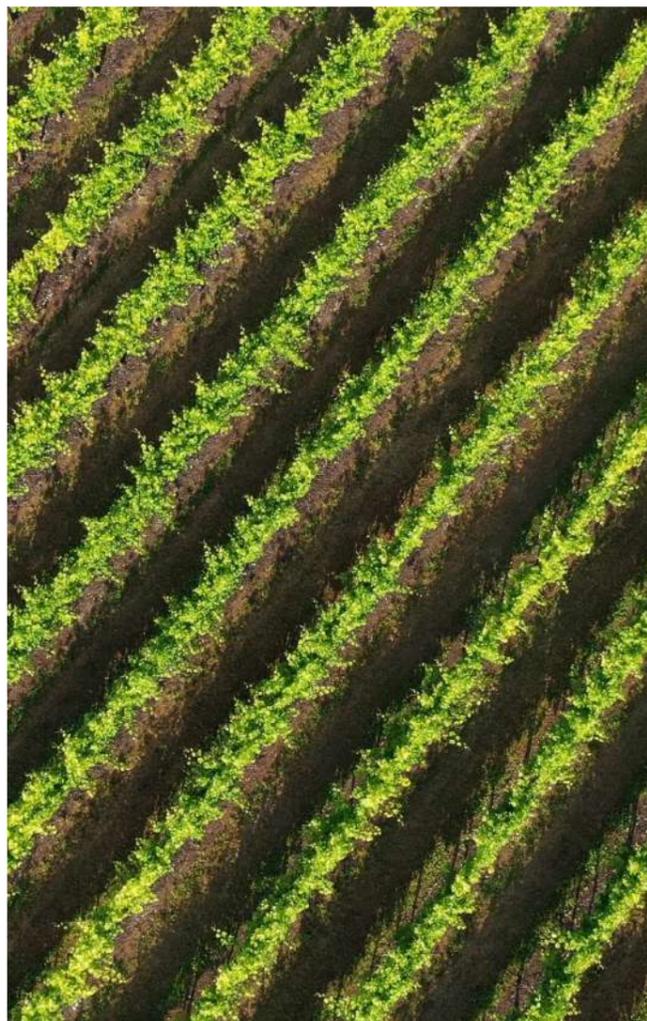
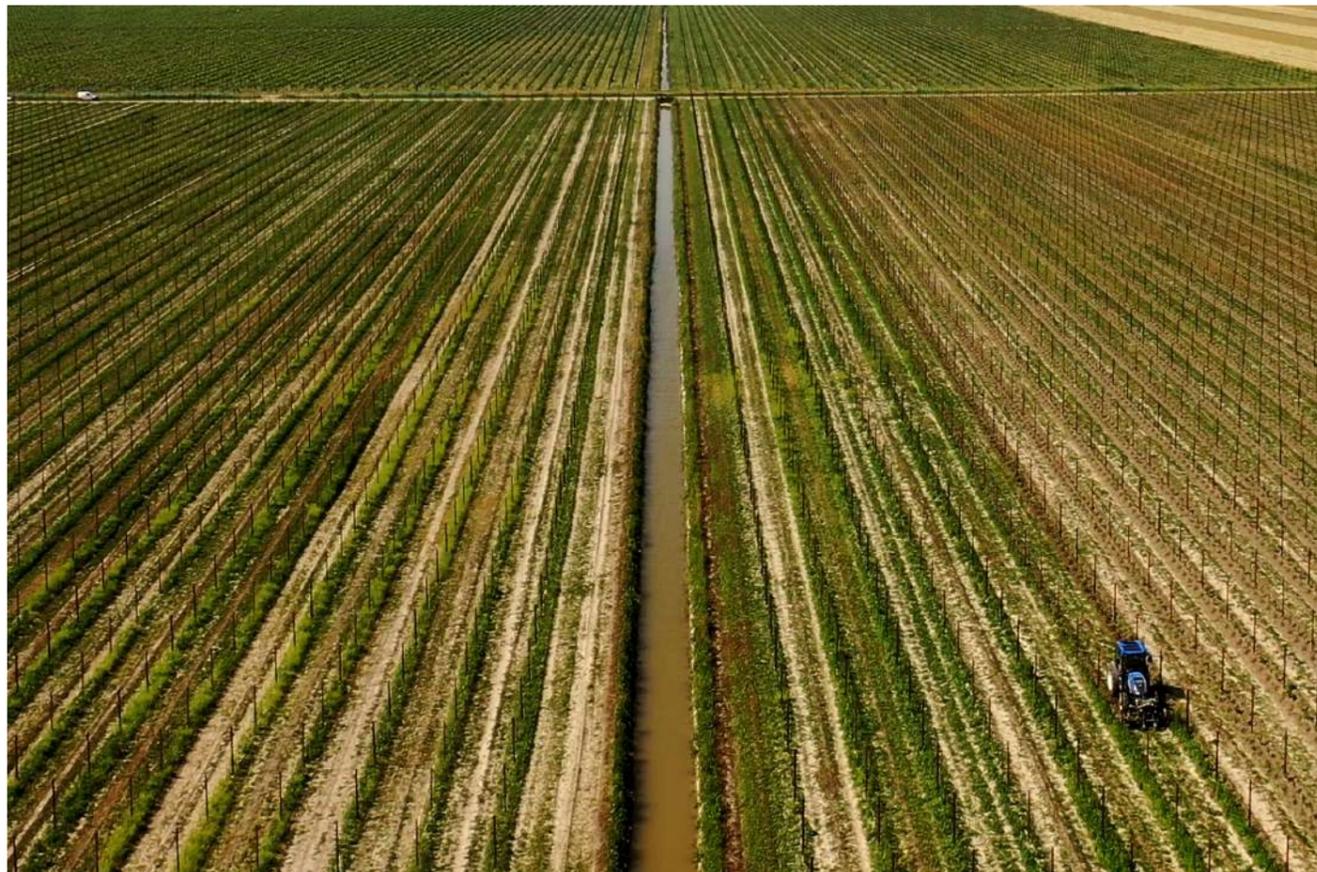
LA PASSIONE  
PER LA NATURA  
È ANCHE IL  
*nostro lavoro*

*the passion for nature  
is also our work*

San Martino è orgogliosamente un'azienda agricola che riassume in sé tutti i caratteri tipici della propria terra: amore per la natura, spirito imprenditoriale veneto, tradizione familiare e ricerca dell'eccellenza. La storia della nostra famiglia si intreccia da oltre 50 anni con quella del vino e della terra. Coltiviamo direttamente i nostri vigneti con rispetto delle tradizioni e della natura, consapevoli che il buon vino nasce da buone uve.

*San Martino is proud to be a farming business that embraces all the typical characteristics of its territory: a love of nature, the Veneto entrepreneurial spirit, traditional family values, and a quest for excellence. The history of our family has been intertwined for generations with that of wine and land. We grow our vineyards directly, respecting traditions and nature, and aware that good wine comes from good grapes.*





le tenute

the estates

## L'AMORE PER *la terra*

*love of the land*



Crediamo che il buon vino nasca da buone uve e sia il frutto della buona terra. Scegliendo con cura i terreni più adatti, abbiamo creato i nostri vigneti nelle zone più vocate, per clima, esposizione al sole e composizione del suolo. Li coltiviamo direttamente, seguendoli con amorevoli attenzioni in ogni stagione dell'anno.

*We believe that good wine is made from good grapes and is the fruit of good land. By carefully choosing the most suitable land, we have developed our vineyards in the best terroirs for climate, exposure to the sun and composition of the soil. We grow them directly, following them with loving care in every season of the year.*

l'azienda

the company

## RACCOGLIAMO I FRUTTI DEL *nostro lavoro*

*we harvest the fruits  
of our work*

Cerchiamo di valorizzare al massimo le pregiate uve che la vendemmia ci dona. La vinificazione avviene all'interno dei nostri stabilimenti, dove prepariamo con grande cura gli spumanti, oltre ai bianchi fermi e ai rossi. La nostra particolarità è la grande attenzione nelle tecniche di spumantizzazione e nella lavorazione dei vini, in grado di valorizzare al meglio le pregiate uve appena raccolte.

*We try to make the most of the precious grapes that harvesting provides us with. The winemaking fermentation process is carried out in our wineries where we meticulously prepare the sparkling wines, as well as white and red still wines. Our characteristic trait is the great attention to the techniques involved in the sparkling wine production process and processing of the wines, capable of bringing out the best of the fine grapes just harvested.*



L'azienda  
the company

CRESCIAMO *insieme*

*we grow together*



l'azienda

the company



Siamo orgogliosi di gestire tutta la filiera produttiva che porta alla creazione dei nostri vini, dal vigneto fino all'imbottigliamento. Investiamo continuamente nell'innovazione tecnologica per dare alla nostra cantina attrezzature all'avanguardia che migliorano la qualità e la genuinità dei vini.

*We are proud to manage the entire production chain that leads to the creation of our wines, from the vineyard to bottling. We invest continuously in technological innovation in order to provide our winery with cutting-edge technology that improves the quality and authenticity of the wines.*



l'azienda

the company

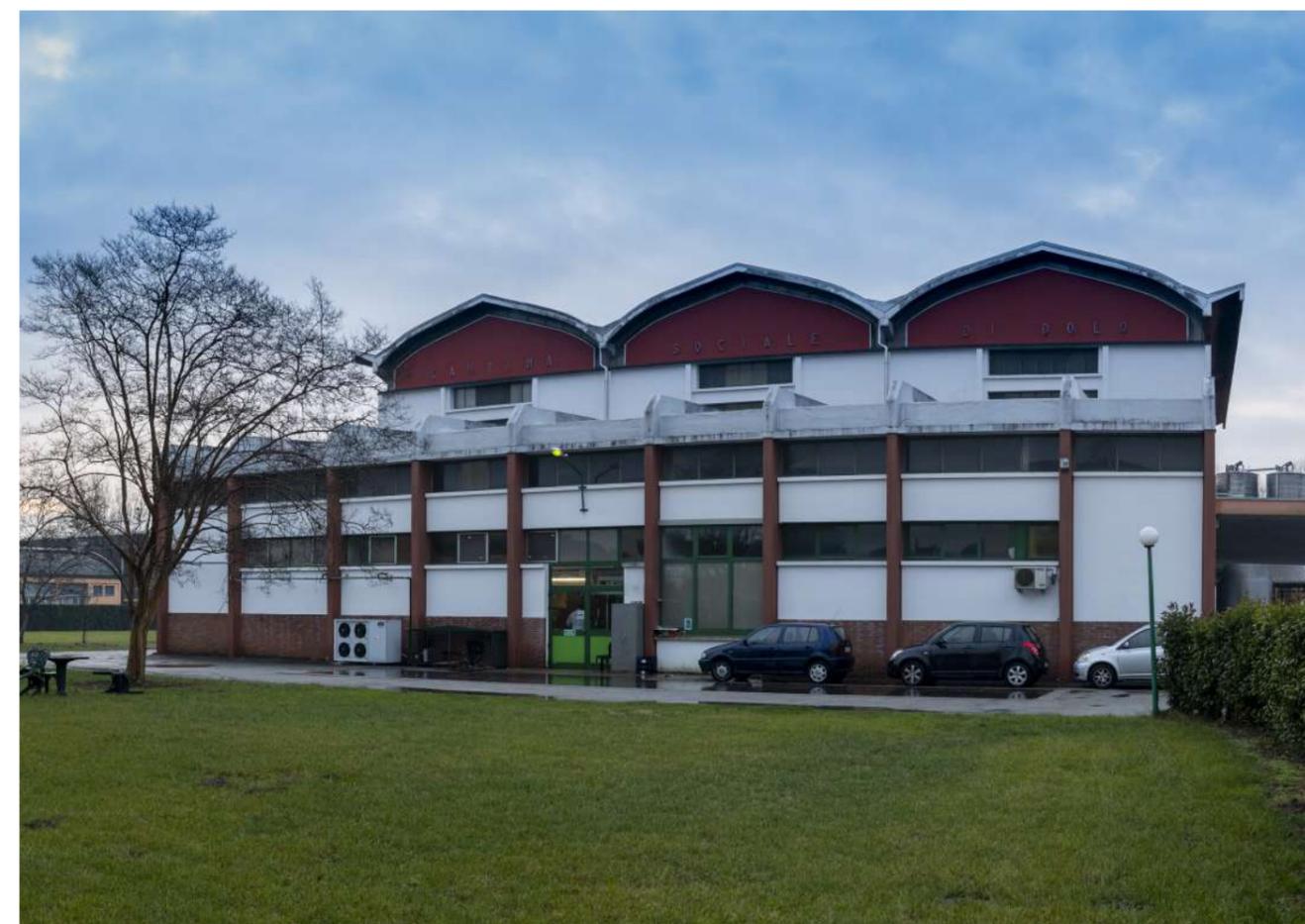
# NUOVI ORIZZONTI: *La Riviera del Brenta*

*new horizons:  
the Riviera del Brenta*

**Beavita**  
VINI DOC RIVIERA DEL BRENTA

Sull'onda della grande evoluzione che in questi ultimi anni sta interessando la nostra azienda, nel dicembre 2021 abbiamo ampliato le nostre proprietà con un nuovo sito produttivo nel territorio del DOC Riviera del Brenta. Con il contributo dei 100 soci della storica Cantina sociale veneziana ci apriamo quindi al canale moderno con una nuova linea, Beavita, dedicandoci alla valorizzazione delle varietà tradizionalmente coltivate in zona DOC Venezia e DOC Riviera del Brenta, oltre alla promozione del Prosecco DOCG, DOC, DOC Rosé e Cuvée.

*In the wake of the great evolution that has been affecting our company in recent years, in December 2021 we expanded our properties with a new production site in the territory of the DOC Riviera del Brenta. With the contribution of the 100 members of this historic Venetian cooperative winery, we are now ready to open to the modern distribution channel with a new line: Beavita, dedicated to the valorization of the varieties traditionally cultivated in the DOC Venezia and DOC Riviera del Brenta areas, as well as the promotion of Prosecco DOCG, DOC, DOC Rosé and Cuvée.*



i prodotti

the products

# *San Martino.* GUSTO DELL'ECCELLENZA E APPASSIONATO EQUILIBRIO.

*San Martino. Taste of excellence  
and passionate balance.*



La ricerca dell'eccellenza raggiunge la massima espressione nella storica collezione San Martino. Da uve coltivate con dedizione nei pregiati vigneti intorno all'azienda, tra il fiume Piave e le colline di Conegliano e Valdobbiadene, nascono vini Doc e Docg di grande eleganza. La linea premium riunisce i vini premiati e della tradizione con le nuove proposte di tendenza, realizzate sempre con massima cura e qualità.

*The pursuit of excellence reaches its maximum expression in the historic San Martino collection. From grapes grown with dedication in the prestigious vineyards around the company, between the river Piave and the Conegliano and Valdobbiadene hills, the DOC and DOCG wines of great elegance are produced. The premium line combines the award-winning and traditional wines with the market trends, always made with the utmost care and quality.*

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY

Dai migliori grappoli, raccolti a mano nell'area d'eccellenza del Prosecco Superiore, nasce uno spumante dal fine perlage e dal perfetto equilibrio. La lavorazione avviene attraverso il metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti selezionati e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che svela delicate note di pesca, rosa e glicine, avvolte in un delicato bouquet floreale. Al palato una buona acidità di base e ricchezza gustativa tipica del Prosecco di collina in cui emergono la pesca, la pera e nuance di frutta fresca. Ideale con l'aperitivo e gli antipasti, eccelle con i primi e secondi a base di pesce e carni bianche.

*From the best grapes, handpicked in the field of excellence of Prosecco Superiore, comes a sparkling wine with fine beading and perfect balance. The processing takes place through the long Charmat method with the addition of selected yeasts and kept at a controlled temperature. It is a product that reveals delicate notes of peach, rose and wisteria, wrapped in a delicate floral bouquet. On the palate: good basic acidity and richness of taste, typical of Prosecco grown on the hills, in which clearly emerge peach, pear and nuances of fresh fruit. Ideal for aperitifs and with appetizers, it excels with the first and second dishes of fish and white meat.*

18° EnoConegliano  
Diploma di Merito



VINO SPUMANTE  
NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**13 - 15 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
in sughero

Cartone da 6 bottiglie

NATURAL  
SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**

Alcohol  
**11 % vol**

Residual sugar  
**13 - 15 gr/lt**

Bottle size  
**0,75 lt**

Mushroom  
cork

Box of  
6 bottles



# PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO EXTRA DRY

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti. Tutto ciò lo rende un'eccellenza con gli abbinamenti di piatti raffinati di pesce oppure per ottimi aperitivi.

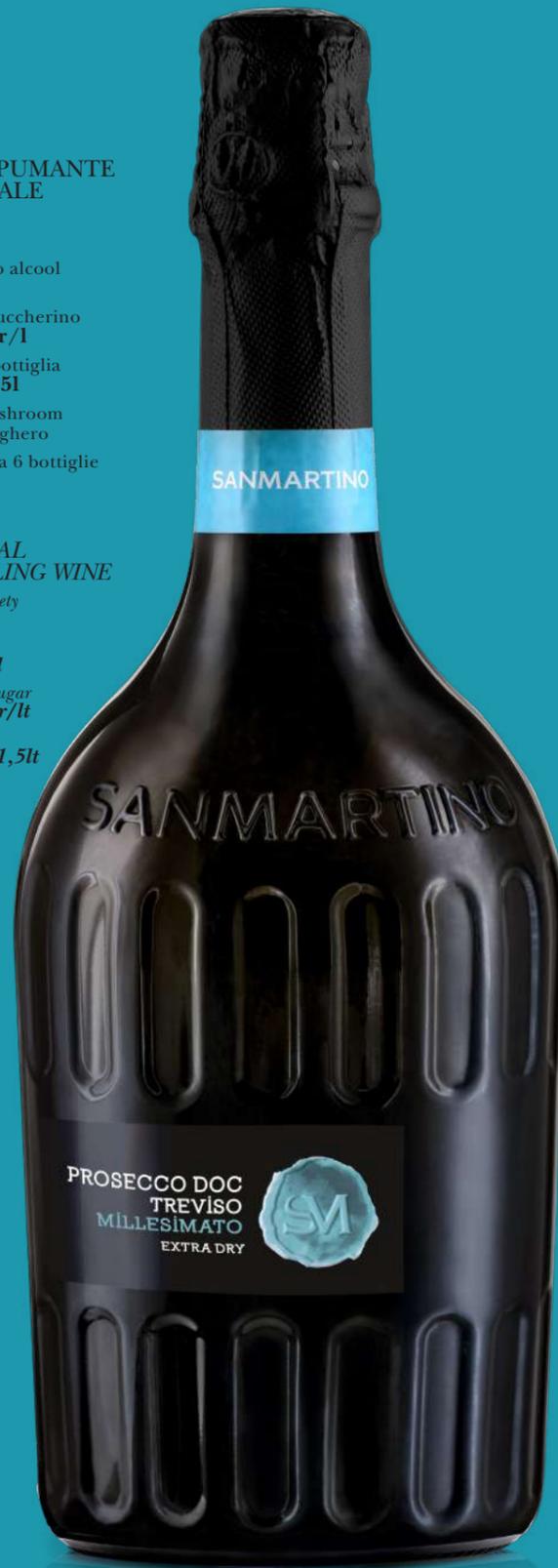
*Our Millesimato is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature. It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Extra Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or with dishes of fish.*

## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**  
Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**15 - 17 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l - 1,5l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

## NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**  
Alcohol  
**11 % vol**  
Residual sugar  
**15 - 17 gr/l**  
Bottle size  
**0,75 lt - 1,5lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



14° EnoConegliano  
Diploma di Merito



MAGNUM 1,5 L

# PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO BRUT

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti. Nella versione Brut, il Prosecco Doc Treviso Millesimato è consigliato con gli abbinamenti di piatti di pesce.

*Our Millesimato is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature. It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Brut version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended with dishes of fish.*

## VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**  
Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**10 - 11 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

## NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**  
Alcohol  
**11 % vol**  
Residual sugar  
**10 - 11 gr/l**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



17° EnoConegliano  
Diploma di Merito



COMMENDED



## PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO DRY

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti. Il Prosecco Doc Treviso Millesimato nella versione Dry è indicato per un palato più gentile e si consiglia come aperitivo e con dolci secchi come i biscotti.

*Our Millesimato is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature.*

*It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts. The Dry version of the Prosecco Doc Treviso Millesimato is recommended as aperitif or as a dessert in particular with shortbread cookies.*

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**23 - 25 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**

Alcohol  
**11 % vol**

Residual sugar  
**23 - 25 gr/l**

Bottle size  
**0,75 lt**

Black  
Mushroom  
cork

Box of 6  
bottles



PROSECCO DOC  
TREVISO  
MILLESIMATO  
DRY



## PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO ROSÉ BRUT

Una ricercata selezione di uve Glera e Pinot Nero della stessa annata, vinificate con il metodo Charmat, crea un'elegante armonia di profumi di frutta fresca, mela e fragola. Fresco e delicato, il Prosecco Rosé Millesimato Brut è ottimo come aperitivo e in abbinamento ad affettati e piatti leggeri.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera, Pinot Nero**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**9 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

*A refined selection of Glera and Pinot Nero grapes of the same vintage, vinified using the Charmat method, creates an elegant harmony of scents of fresh fruit, apples and strawberries. Crisp and delicate, Prosecco Rosé Millesimato Brut is excellent as an aperitif and with cold cuts and fat-free dishes.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera, Pinot Nero**

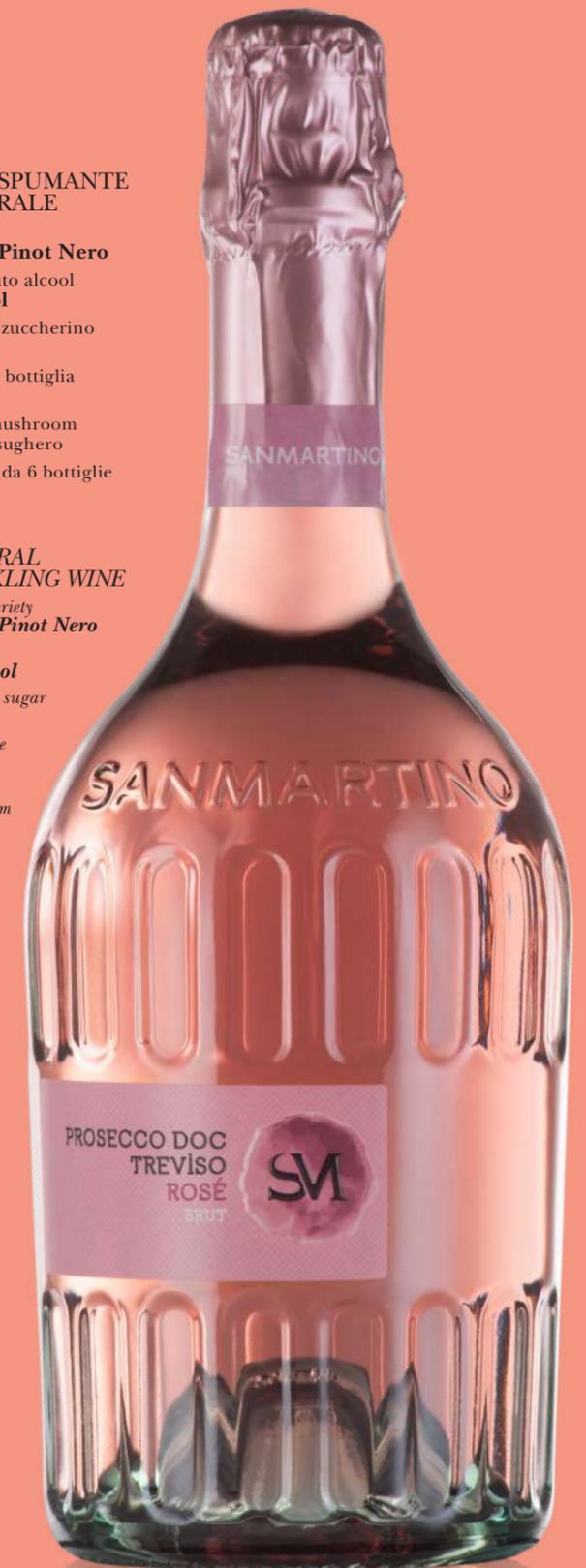
Alcohol  
**11 % vol**

Residual sugar  
**9 gr/lt**

Bottle size  
**0,75 lt**

Black  
Mushroom  
cork

Box of  
6 bottles



## PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT VINO BIOLOGICO

Il Prosecco Vino Biologico DOC Spumante Brut è un vino frutto della sincera attenzione che San Martino Vini sta riponendo ormai da anni nei confronti della natura, dell'ambiente e della sostenibilità. Alla vista si presenta brillante e giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage riporta sentori di pesca, mela e fiori di campo. Al palato risulta vivace, fresco caratterizzato da un lieve residuo zuccherino che insieme a una buona struttura lo rende gradevole, armonico e delicatamente secco. Va servito a circa 6-8° C come aperitivo o accanto ad antipasti di verdure, primi piatti, con il pesce o secondi a base di carne bianca.

*Prosecco Vino Biologico DOC Spumante Brut is a wine that is the result of the great care that San Martino Vini has been paying for years now to nature, the environment and sustainability. To the eye, it is brilliant and straw yellow with greenish reflections. The perlage brings back hints of peach, apple and wild flowers. On the palate it is lively, fresh and characterised by a slight residual sweetness, which together with a good structure makes it pleasant, harmonious and delicately dry. It should be served at about 6-8° C as an aperitif or alongside vegetable starters, first courses, with fish or white meat main courses.*

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**  
Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**10 - 11 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**  
Alcohol  
**11 % vol**  
Residual sugar  
**10 - 11 gr/lt**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of 6  
bottles





## PROSECCO DOC TREVISO BRUT

Selezione delle migliori uve sottoposte a criomacerazione per alcune ore; il vino ottenuto viene lavorato con metodo Charmat lungo con aggiunta di lieviti e mantenuto a temperatura controllata. È un prodotto d'annata che fa prevalere i sentori di fiori; al palato risulta armonico dal retrogusto equilibrato, con una bollicina molto sottile e persistente dovuta allo stazionamento lungo nei lieviti.

*Our Prosecco Doc Treviso Brut is a selection of the best grapes subjected to cryomaceration after that the base wine starts the vinification process through the long Charmat Method; the wine is added with selected yeasts and maintained at a controlled temperature. It's a vintage product, where the hints of flowers predominate; harmonic with a balanced aftertaste on the palate, thin and persistent bubbles due to a long stand on the yeasts.*

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**  
Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**10 - 11 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**  
Alcohol  
**11 % vol**  
Residual sugar  
**10 - 11 gr/lt**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



## UNDICI PROSECCO DOC EXTRA DRY

Dalla lavorazione del vino con metodo Charmat e l'aggiunta di lieviti, si ottiene il Prosecco Doc Extra Dry, un prodotto fresco e piacevole con spiccate note di frutta da abbinare a piatti di pesce o formaggio. È ottimo anche come aperitivo.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**13 - 15 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
in sughero

Cartone da 6 bottiglie

*Through the Charmat method and the addition of the yeasts, we obtain the Prosecco Extra Dry, a fresh wine where fruit notes stand out. It fits well with fish and cheese. Also good as aperitif.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**

Alcohol  
**11 % vol**

Residual sugar  
**13 - 15 gr/lt**

Bottle size  
**0,75 lt**

Mushroom  
cork

Box of  
**6 bottles**



**BRONZE**



## VINO FRIZZANTE BIANCO

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino chiaro ottenuto da melange di uve bianche provenienti dai nostri vigneti. Prodotto fresco e fruttato dal gusto gradevole. Ottimo come aperitivo, ideale per accompagnare pesce, formaggi leggeri, carni bianche e verdure.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Contenuto alcool  
**10,5% vol**

Residuo zuccherino  
**3 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo a vite

Cartone da 6 bottiglie

*Pale straw-coloured semi-sparkling white wine made from a blend of white berry grapes grown in our own vineyards. Fresh and fruity with a pleasant flavour. Excellent as an aperitif, ideal with fish, low-fat cheese, white meat, and vegetables.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Alcohol  
**10,5% vol**

Residual sugar  
**3 gr/lt**

Bottle size  
**0,75 lt**

Screw cap

Box of  
**6 bottles**



## CUVÉE EXTRA DRY

Da un'attenta selezione delle nostre uve bianche otteniamo un ottimo spumante con un perlage persistente ottimo come aperitivo e da miscelazione, adatto anche a piatti di pesce e frittura miste.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**15 - 17 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*From a careful selection of our white grapes we obtain an excellent Spumante with a persistent perlage, perfect as aperitif, fish dishes or fry.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Alcohol  
**11% vol**  
Residual sugar  
**15 - 17 gr/l**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



MAGNUM 1,5 L



## UNDICI MILLESIMATO VINO SPUMANTE EXTRA DRY

Dalla migliore selezione di uve d'annata nasce Undici Millesimato: un vino d'annata fresco, con sentori di fiori, un palato armonico ed equilibrato nel retrogusto, con una bollicina sottile e durevole che lo rende perfetto nell'abbinamento con piatti di pesce e ideale come aperitivo.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**15 - 17 gr/l**  
Formato bottiglia  
**0,75l - 1,5l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Millesimato Undici: a fresh vintage wine, with hints of flowers, harmonic with a balanced aftertaste on the palate; a thin and lasting bubble makes it perfect as aperitif or with fish dishes.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Alcohol  
**11 % vol**  
Residual sugar  
**15 - 17 gr/l**  
Bottle size  
**0,75 lt - 1,5lt**  
Black  
Mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



MAGNUM 1,5 L



## GLERA BRUT

Spumante autoctono dal colore giallo paglierino scarico. Profumo fruttato che ricorda, in particolare, la mela e la frutta a polpa bianca. Fresco e gradevole al palato, è un eccellente aperitivo e si abbina bene a crostacei freschi e pesce crudo.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Glera**

Contenuto alcool  
**11% vol**

Residuo zuccherino  
**10 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

*Dull straw-coloured indigenous sparkling wine. Its fruity scent particularly recalls apples and white pulp fruit. Fresh and pleasant on the palate, it is an excellent aperitif and goes well with fresh shellfish and raw fish.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Glera**

Alcohol  
**11% vol**

Residual sugar  
**10 gr/l**

Bottle size  
**0,75 lt**

Black  
Mushroom  
cork

Box of  
6 bottles



## PINOT NERO ROSATO BRUT

Il nostro Pinot Nero Rosato viene ottenuto da un'attenta scelta di uve Pinot Nero vinificate in rosato; le uve vengono sottoposte a criomacerazione a freddo e dopo poche ore le bucce vengono separate dal mosto per poter ottenere il classico colore rosato tenue. Spumantizzato con metodo Charmat e l'aggiunta di lieviti selezionati, all'olfatto sprigiona un bouquet fragrante e fresco con sentori di fiori e frutta fresca. Dal retrogusto equilibrato per la particolare struttura delle uve, si abbina benissimo con i primi piatti, con piatti di pesce e formaggi in generale.

*Our Pinot Nero Rosato comes from a careful selection of Pinot Nero grapes through a rosé vinification; the grapes are subjected to cryomaceration (being in contact with the grapes skin at low temperature), after few hours the peels are separated from the must to get the classic pale pink color. Obtained by the Charmat method and the addition of selected yeasts, to the nose it gives off a fresh and fragrant bouquet with hints of flowers and fresh fruits. Balanced aftertaste due to the particular structure of the grapes, it goes perfectly with first courses, fish dishes and cheeses.*

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Pinot Nero**

Contenuto alcool  
**12,5% vol**

Residuo zuccherino  
**10 - 12 gr/l**

Formato bottiglia  
**0,75l**

Tappo mushroom  
nero in sughero

Cartone da 6 bottiglie

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Pinot Nero**

Alcohol  
**12,5% vol**

Residual sugar  
**10 - 12 gr/l**

Bottle size  
**0,75 lt**

Black  
Mushroom  
cork

Box of  
6 bottles



## RIBOLLA GIALLA BRUT

Spumante autoctono, limpido e cristallino di colore giallo paglierino. Ha un ricco bouquet con sentori di mela, genziana e rosa bianca. Si abbina a piatti di pesce fritto, tartufi di mare zuppe e risotti. Ottimo vino da aperitivo.

### VINO SPUMANTE NATURALE

Vitigno  
**Ribolla Gialla**  
Contenuto alcool  
**11% vol**  
Residuo zuccherino  
**10 gr/1**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Clear, crystalline, straw-coloured, indigenous sparkling wine. Has a rich bouquet with hints of apples, gentian violets and white roses. Delicious with fried fish, hard shell clams, and risottos. Excellent as an aperitif.*

### NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Ribolla Gialla**  
Alcohol  
**11% vol**  
Residual sugar  
**10 gr/lit**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



## MOSCATO SPUMANTE DOLCE

Il nostro spumante dolce Moscato è un prodotto che accompagna tutti i dolci, ma la sua delicatezza al palato lo rende un vino adatto a tutti i palati da gustare anche fuori pasto.

### VINO SPUMANTE NATURALE DOLCE

Vitigno  
**Moscato**  
Contenuto alcool  
**8% vol**  
Residuo zuccherino  
**50 gr/1**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo mushroom  
nero in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Our Spumante Dolce Moscato is a wine that goes perfectly with all kind of desserts, its sweetness on the palate makes it always perfect to drink.*

### SWEET NATURAL SPARKLING WINE

Grape variety  
**Moscato**  
Alcohol  
**8% vol**  
Residual sugar  
**50 gr/lit**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Black  
mushroom  
cork  
Box of  
6 bottles



## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC BLUSH

Alla vista presenta un bel colore rosa tenue, brillante, invitante. All'olfatto marcate note di mela golden, cui seguono interessanti sensazioni floreali. In bocca ottimo connubio tra acidità, morbidezza e sapidità, sapore armonico. Accompagna egregiamente il prosciutto crudo di San Daniele ed i primi piatti con verdure stagionali.

*A wine with a beautiful, soft pink colour, bright and tempting. Strong notes of golden apple on the nose, followed by interesting floral sensations. On the palate, it perfectly combines acidity, smoothness, sapidity, and a harmonious taste. It makes an excellent accompaniment to San Daniele dry-cured ham and first courses with seasonal vegetables.*

Vitigno  
**Pinot Grigio**  
Contenuto alcool  
**12,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Grape variety*  
**Pinot Grigio**  
*Alcohol*  
**12,5% vol**  
*Bottle size*  
**0,75 lt**  
*Cork*  
*Box of 6 bottles*



## PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

Il nostro Pinot Grigio Doc Delle Venezia colpisce per il suo profumo leggermente fruttato e accompagnato da una timida nota di mandorla. Il sapore risulta morbido e armonico, leggermente amarognolo. È ottimo abbinato ai risotti delicati e ai primi piatti in generale.

*Our Pinot Grigio Doc Delle Venezia hits for its lightly fruity perfume and matched a timid note of almond. The taste is smooth and harmonic, slightly bitter. It goes perfectly with risotto and first courses in general.*

Vitigno  
**Pinot Grigio**  
Contenuto alcool  
**12,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Grape variety*  
**Pinot Grigio**  
*Alcohol*  
**12,5% vol**  
*Bottle size*  
**0,75 lt**  
*Cork*  
*Box of 6 bottles*



18° EnoConegliano  
Diploma di Merito



## TRAMINER AROMATICO FRIULI DOC

Un bouquet aromatico e potente abbinato alla morbidezza e alla consistenza del vino rende il nostro Traminer Aromatico Friuli Doc un prodotto d'eccellenza. I sentori tipici sono fruttati (maracuja, ananas, pesca), speziati (chiodi di garofano) e floreali (rosa). Si abbina con formaggi saporiti, pesce e crostacei.

*An aromatic and strong bouquet matched to the smoothness and texture of the wine make our Traminer Aromatico Friuli Doc an excellent product. The typical hints of fruits (maracuja, pineapple and peach), spice (clove) and flower (rose). It goes perfectly with savory cheeses, fish and shellfish.*

Vitigno  
**Traminer Aromatico**  
Contenuto alcool  
**13% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Grape variety*  
**Traminer Aromatico**  
*Alcohol*  
**13% vol**  
*Bottle size*  
**0,75 lt**  
*Cork*  
*Box of 6 bottles*

54° Mostra  
dei Vini d'annata 2018  
**Gran Menzione**



## SAUVIGNON FRIULI DOC

Alla vista il colore risulta giallo paglierino con piacevoli riflessi verdognoli, brillanti e vivi. All'olfatto l'impatto è elegante, suadenti le note vegetali di foglia di pomodoro e bosso seguite da sentori che ricordano il peperone verde, ben contrapposte alle note di pesca bianca ed agrume.

In bocca presenta una gradevole sensazione di sapidità e acidità fuse insieme. Al retrofatto piacevolissime sono le note di pesca bianca e di salvia. Ottimo l'abbinamento con gli antipasti di pesce sia crudi che cotti.

*Straw yellow in colour with pleasant, bright and vibrant greenish tinges. On the nose, it has an elegant opening note, with alluring vegetal notes of tomato leaves and boxwood followed by nuances reminiscent of green pepper, well counterbalanced by hints of white peach and citrus fruits. On the palate, it has a pleasant combination of sapid and acidic sensations. Enjoyable aftertaste with notes of white peach and sage. It makes an excellent accompaniment to both raw and cooked fish starters.*

Vitigno  
**Sauvignon**  
Contenuto alcool  
**12,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Grape variety*  
**Sauvignon**  
*Alcohol*  
**12,5% vol**  
*Bottle size*  
**0,75 lt**  
*Cork*  
*Box of 6 bottles*





## CABERNET SAUVIGNON VENEZIA DOC

Caratterizzato dal colore rosso carico, è un vino equilibrato al palato con un retrogusto morbido e vellutato. Si abbina bene con tutti i tipi di carni rosse e bianche, e carni alla griglia.

Vitigno  
**Cabernet Sauvignon**  
Contenuto alcool  
**12,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*Characterized by a full red color, it is balanced on the palate, with a velvet and smooth aftertaste. It goes perfectly with white and red meats, also grilled.*

Grape variety  
**Cabernet Sauvignon**  
Alcohol  
**12,5% vol**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Cork  
Box of 6 bottles



## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC LISON PRAMAGGIORE

È un vino che si distingue per il carattere deciso nel profumo e nel corpo con sentori di frutta rossa di sottobosco (lampone e fragole), asciutto e deciso nel palato. Ottimo come accompagnamento della selvaggina e delle carni rosse in generale.

Vitigno  
**Refosco dal Peduncolo Rosso**  
Contenuto alcool  
**12,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

*It is possible to distinguish this wine from its strong body and perfume, with hints of red fruits (Strawberry and Raspberry), dry and decide on the palate. It is perfect with game and red meats in general.*

Grape variety  
**Refosco dal Peduncolo Rosso**  
Alcohol  
**12,5% vol**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Cork  
Box of  
6 bottles

17° EnoConegliano  
Diploma di Merito



BRONZE



## COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO

È un vino caratterizzato dal colore rosso intenso con riflessi granati che unisce le caratteristiche principali di quattro vitigni (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Marzemino) sapientemente miscelati tra loro dando come risultato un'armonia nel gusto, morbidezza e austera tannicità che viene domata dalla seducente nota speziata dell'affinamento in botti in legno, mantenendo un fresco ed elegante retrogusto. Da abbinare a formaggi stagionati, carne rossa e selvaggina.

Vitigno  
**Cabernet Sauvignon Cabernet franc Merlot Marzemino**  
Contenuto alcool  
**13,5% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

INVECCHIAMENTO:  
24 MESI IN BARRIQUE,  
SUCCESSIVAMENTE IN ACCIAIO

*It is a wine characterized by a deep red color with garnet reflections that combine four different wine varieties (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; merlot and Marzemino) skillfully blended to give harmony, smoothness and tannic balanced by the barrique, keeping a fresh and elegant aftertaste. To go with aged cheeses, red meats and game.*

Grape variety  
**Cabernet Sauvignon Cabernet franc Merlot Marzemino**  
Alcohol  
**13,5% vol**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Cork  
Box of  
6 bottles

AGEING:  
24 MONTHS IN BARRIQUE,  
THEN IN STEEL TANKS



COMMENDED





## PINOT NERO VENEZIA DOC

Il Pinot Nero è un vitigno a bacca rossa proveniente dall'area viticola della Borgogna in Francia, ma ben adattato anche nel Nord est italiano. Sui nostri terreni si esprime all'olfatto con intense note di ciliegia accompagnate da note di vaniglia, spezia e un palato armonico lievemente tannico che gli dona un gusto pieno e piacevolmente lungo. Il vino, di colore rosso rubino scarico con una leggera sfumatura granata, in bocca risulta strutturato, elegante e tipicamente acidulo. Si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto e con i formaggi stagionati. Trova grande soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e taglieri di salumi.

*Pinot Noir is a red grape variety from the Burgundy wine-growing area in France, but also well-adapted in north-eastern Italy. On our soils, it expresses itself on the nose with intense cherry notes accompanied by hints of vanilla, spice and a harmonious slightly tannic palate that gives it a full and pleasantly long taste. The wine is light ruby red in colour with a slight garnet hue. On the palate it is structured, elegant and typically acidulous. It goes perfectly with game and roast duck and with mature cheeses. It also finds great satisfaction with first courses with meat sauce and charcuterie boards.*

Vitigno  
**Pinot Nero**  
Contenuto alcool  
**13% vol**  
Formato bottiglia  
**0,75l**  
Tappo in sughero  
Cartone da 6 bottiglie

Grape variety  
**Pinot Nero**  
Alcohol  
**13% vol**  
Bottle size  
**0,75 lt**  
Cork  
Box of  
6 bottles





San Martino Vini Srl  
via Crosere, 30 · 31028 Visnà di Vazzola (TV) · Italia  
t. +39 0438 441325 · info@sanmartinovini.it  
**WWW.SANMARTINOVINI.IT**



**SANMARTINO**  
VINI

San Martino Vini Srl  
via Crosere, 30 · 31028 Visnà di Vazzola (TV) · Italia  
t. +39 0438 441325 · info@sanmartinovini.it  
**WWW.SANMARTINOVINI.IT**