

TENUTA

SETTEN



TENUTA

SETTEN

“Dentro ogni goccia una storia
di tradizione e modernità”



Indice

- 05 Storia
- 10 La Cantina
- 13 Filosofia
- 14 I Vigneti
- 34 Ca' Ronesca
- 35 Podere la Sdriscia



Storia

L'azienda, sita nella piccola frazione di Basalghelle di Mansuè, nasce nella pianura veneta a pochi chilometri da Venezia e dalle Dolomiti, in una posizione geografica ottimale per la coltivazione della vite, presente in queste terre fin dal 1200.

Lo stemma di «Tenuta Setten» esprime i valori della famiglia Setten e l'essenza del prodotto: il «sole», fonte di vita e simbolo di continuità, e il «leone della Repubblica di Venezia» che ricorda la fedeltà alle origini, la tradizione. «Setten» deriva da

«Setin», soprannome attribuito nel 1400 ad un commerciante veneziano di pregiate sete orientali. A metà del 1700 un ramo dei Setten si stabilisce a Mansuè, dedicandosi per generazioni all'agricoltura nelle terre di Cornarè e Basalghelle.



Nel 1960 Davide Alcide Setten, ereditando dal nonno paterno la passione per la viticoltura, estende i possedimenti della famiglia e il numero dei vigneti.

Negli anni '70, acquista a Basalghelle, dalla famiglia Parpinelli, la villa settecentesca con annesse dipendenze e terreni. La villa padronale viene subito ristrutturata e, negli anni successivi, tutte le adiacenze sono oggetto di una sapiente riqualificazione divenendo l'attuale sede dell'attività vinicola. I 250 ettari di terreni annessi sono coltivati a vigna e situati a Mansuè, Oderzo e Gorgo al Monticano, in provincia di Treviso. Le uve raccolte vengono utilizzate per la produzione di vini di alta qualità con marchio «Tenuta Setten» e

«Villa Aganoor». 140 ettari sono coltivati a seminativi, utilizzati a servizio di un impianto a biogas. Nel 2005 viene acquistata «Ca' Ronasca», un'azienda vinicola con 100 ettari a Dolegna del Collio e Ippis, nel Friuli orientale al confine con la Slovenia, dove vengono prodotti i «vini del Collio» e «Colli Orientali», rinomati in tutto il mondo, con marchio «Ca' Ronasca». Ulteriori 90 ettari sono stati acquistati in provincia di Grosseto, nella Maremma toscana, in fase di sviluppo per l'insediamento di nuovi impianti di viti autoctone.



La Cantina

Ricavata dalla ristrutturazione delle adiacenze della villa padronale, un tempo adibite a cantina e granaio, è un autentico gioiello tecnologico ed enologico, con attrezzature e strumenti all'avanguardia per le attività di ricezione delle uve, vinificazione e affinamento in botti di legno.

Questi processi permettono di ottenere vini di grande carattere e straordinaria finezza, grazie alla particolarità dei terreni vocati alla viticoltura e alla passione ed esperienza di chi li coltiva. Attualmente la cantina, dotata di

moderni serbatoi di acciaio inox termo condizionati, ha una capacità di 40.000 ettolitri. Nel 2006 è stata costruita una bottaia interrata di 1400 mq con sovrastante magazzino di 1200 mq per lo stoccaggio delle bottiglie.





Filosofia

Salvaguardia dell'ambiente, rispetto e tutela dei vigneti, tesoro e patrimonio dell'azienda, sono valori imprescindibili.

Anche il legname residuo della potatura viene recuperato e riutilizzato a fini energetici. Mantenere l'azienda all'avanguardia con l'utilizzo delle più moderne tecnologie è tra i nostri obiettivi principali. Ogni anno investiamo nell'acquisto di nuove attrezzature e macchinari, nell'adeguamen-

to e nel miglioramento delle infrastrutture agricole e, non ultimo per importanza, nella sicurezza sul lavoro.

Dal 1998 l'azienda è certificata Uni EN Iso 9001 e dal 2010 è dotata anche di un impianto fotovoltaico da 190 Kw utilizzato per autoconsumo.

I Vigneti

Il terreno argilloso particolarmente adatto alla coltura della vite, le rese non elevate e l'utilizzo delle migliori pratiche agronomiche, permettono di ottenere uve di qualità.

Le uve migliori, solo di nostra produzione, attentamente selezionate, sono destinate alla produzione dei vini in bottiglia. Equamente divise fra bacca bianca e rossa, le varietà presenti sono le «internazionali» e le «autoctone» che più rappresentano il territorio, come la Glera che dà origine al Prosecco, il Pinot grigio, il Pinot nero, lo Chardonnay, il Sauvignon, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc e il Raboso, antichissimo vitigno autoctono. I sistemi di allevamento utilizzati sono il Sylvoz, il Guyot e il Cordone speronato. Tutti i nuovi impianti sono provvisti di sistema di irrigazione localizzata a goccia.







PROSECCO D.O.C. TREVISO EXTRA-DRY

PIACEVOLE – FRUTTATO – VERSATILE

DESCRIZIONE

Vino bianco Spumante

VARIETÀ

Glera 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino brillante con un sottile e persistente perlage. Tipico bouquet di fiori bianchi quali il glicine e fiori d'acacia. Profumo di mela e pesca e delicati fiori di agrumi. Piacevole, armonico con un sapore di media dolcezza.

ABBINAMENTI

Versatile e moderatamente alcolico, il Prosecco Setten si adatta a molte situazioni: come aperitivo, con gli antipasti, piatti di carni bianche e pesce. Oggi giorno possiamo parlare del Prosecco Setten come parte fondamentale (ingrediente) della Mixology Internazionale.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

VENDEMMIA

Settembre

GRADO ALCOLICO

11% vol. con un residuo zuccherino di 13 g/l

PRESSIONE

4.5 / 5.0 bar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve per separare il mosto dalle bucce. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati di acciaio inox per circa 60 giorni.

Questa fase è di fondamentale importanza perché è qui che si forma il perlage.

CONSUMO CONSIGLIATO

Entro l'anno dall'imbottigliamento



PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT

VERSATILE – FRESCO – SEDUCENTE

DESCRIZIONE

Vino bianco Spumante

VARIETÀ

Glera 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde unito ad un perlage sottile. Un bouquet equilibrato con sentori agrumati e di mela verde e profumo di fiori di acacia. Al palato ritornano le sensazioni floreali accompagnate da un'elegante mineralità mai prevaricante.

ABBINAMENTI

Il Prosecco SETTEN è un aperitivo eccellente e si abbina bene a pranzi light tipo Shashimi, Tempura, carni bianche e formaggi non troppo stagionati. Oggi giorno possiamo parlare del Prosecco Setten come parte fondamentale (ingrediente) della Mixology Internazionale.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

VENDEMMIA

Settembre

GRADO ALCOLICO

11% vol. con un residuo zuccherino di 8 g/l

PRESSIONE

4.5 / 5.0 bar

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve per separare il mosto dalle bucce. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati.

La seconda fermentazione, detta anche Presa di spuma, avviene secondo il metodo Charmat in serbatoi pressurizzati di acciaio inox per circa 60 giorni.

Questa fase è di fondamentale importanza perché è qui che si forma il perlage.

CONSUMO CONSIGLIATO

Entro l'anno dall'imbottigliamento



CABERNET SAUVIGNON D.O.C. VENEZIA

SPEZIATO – ACCATTIVANTE – PROFONDO

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

Cabernet sauvignon 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino.

Al naso ricorda la bacca selvatica, la fragola, il lampone, il mirtillo. Possiamo percepire note di chiodi di garofano, pepe, tabacco, liquirizia.

Al palato si presenta con tannini vellutati e ben equilibrati e con un retrogusto minerale finale.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti molto saporiti di selvaggina, arrostiti, grill e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della piena maturità fenolica.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce. Dopo il processo della "malolattica" e circa 15 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato. Dopo altri due mesi di riposo in bottiglia è pronto per essere commercializzato.



MERLOT D.O.C. PIAVE

TRADIZIONE - FRUTTATO - GIOVANE

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

Merlot 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso ricorda i frutti di bosco selvatici, la violetta e la prugna. Al palato si presenta morbido con tannini eleganti e con retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI

Con antipasti e salumi, ideale con piatti saporiti, selvaggina, pollame, coniglio, carni di cervo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°-18° C.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della piena maturità fenolica.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e pigiate. Segue la fermentazione, a temperatura controllata, con lieviti selezionati per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox effettuando frequenti rimontaggi per estrarre i tannini e gli antociani dalle bucce. Dopo il processo della "malolattica" e circa 15 mesi di affinamento il vino viene imbottigliato. Dopo altri due mesi di riposo in bottiglia è pronto per essere commercializzato.



MORESCO RABOSO I.G.T. VENETO

SPEZIATO – AUSTERO – VINOSO

DESCRIZIONE

Vino rosso autoctono

VARIETÀ

Raboso 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso.

Ubicazione delle vigne: Gorgo al Monticano, vigneto "Palazzi".
Terreno: argilloso con sottosuolo calcareo. Sistema di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 6250 ceppi /ha

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Al naso ricorda i frutti di bosco selvatici, la prugna, la ciliegia Marasca, vaniglia, pepe e sentori di spezie. Al palato è vinoso, austero, robusto e profondo. Si percepisce una lieve nota acidula con nobili tannini supportati da una buona alcolicità. Persistente.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti molto saporiti, selvaggina, carne di cervo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

VENDEMMIA

Novembre. Uve raccolte a mano dopo una lieve surmaturazione in pianta.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, segue la fermentazione (e la macerazione) a temperatura controllata con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox per 15 giorni per estrarre i tannini e gli antociani.

A fine macerazione il vino viene separato dalle vinacce ottenendo il "vino-fiore". Dopo la malolattica e un affinamento in tonneaux per 18-24 mesi, il vino viene imbottigliato. Prima della commercializzazione viene lasciato ad affinare in bottiglia per ulteriori 6 mesi.



NABUCCO ROSSO D.O.C. VENEZIA

NOBILE – ARMONIOSO – CALDO

DESCRIZIONE

Vino rosso

VARIETÀ

Merlot e Cabernet Sauvignon

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso.

Ubicazione delle vigne: Gorgo al Monticano e Mansuè, vigneto "Baite".

Terreno: argilloso con sottosuolo calcareo. Sistema di allevamento: Guyot con densità d'impianto da 3.500 a 6.250 ceppi /ha

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si sentono profumi di frutta rossa matura, quali il lampone, accompagnati da note speziate e da un lieve ricordo di violetta. Al palato è vinoso, elegante e "caldo". I sentori di frutta e di spezie sono amalgamati e sorretti da tannini morbidi e vellutati.

ABBINAMENTI

Si accosta a piatti a base di carne molto saporiti. Ideale con importanti tagli quali la bistecca alla "fiorentina".

Temperatura di servizio: 18°-20° C.

VENDEMMIA

Mese di ottobre. Le uve vengono raccolte manualmente al raggiungimento della piena maturità fenolica.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Le uve di Merlot e Cabernet sauvignon vengono raccolte e vinificate separatamente. Dopo la diraspatura e la pigiatura, segue la fermentazione (e la macerazione) a temperatura controllata con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox per 15 giorni per estrarre i tannini e gli antociani. A fine macerazione il vino viene separato dalle vinacce ottenendo il "vino-fiore". Dopo la malolattica e un affinamento in tonneaux per 12-18 mesi, il vino viene imbottigliato. Prima della commercializzazione viene lasciato ad affinare in bottiglia per ulteriori 6 mesi.



CHARDONNAY I.G.T. VENETO

CITRINO – SEDUCENTE – ELEGANTE

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

VARIETÀ

Chardonnay 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verde. Profumo delicato di fiori bianchi, frutta tropicale, mela, pera e banana e sentori di crosta di pane. Allo stesso tempo regala freschezza. Al palato è fruttato, equilibrato, fresco.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, primi piatti con pesce o con ortaggi, carni bianche e formaggi morbidi.

Temperatura di servizio: 10°-12° C.

VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata (16°-18°) con lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento in primavera, il vino riposa per altri due mesi prima di essere commercializzato.



PINOT GRIGIO D.O.C. VENEZIA

ELEGANTE – FRESCO – MINERALE

DESCRIZIONE

Vino bianco fermo

VARIETÀ

Pinot Grigio 100%

ZONA DI ORIGINE

Provincia di Treviso

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo di fiori bianchi in particolare il biancospino, il sambuco. Sapore fruttato che ricorda la pera, la pesca, il pompelmo. Al palato è vellutato e armonioso, accompagnato da una buona mineralità.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, con gli antipasti, piatti di pesce, frutti di mare, risotti, omelette.

Temperatura di Servizio: 10°-12° C.

VENDEMMIA

Fine agosto

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C) con lieviti selezionati in serbatoi di acciaio inox.

Dopo l'imbottigliamento in primavera, il vino riposa altri due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Ca' Ronasca

Friuli Venezia Giulia

Soc.Agr. Ca' Ronasca sas è proprietaria dell'azienda "Ca' Ronasca", un gioiello vitivinicolo sito nel cuore del Collio friulano, precisamente nel Comune di Dolegna del Collio, provincia di Gorizia, sul confine italo-sloveno.

Dalla cantina di vinificazione posta sulla parte più alta della proprietà si ha una meravigliosa visuale dei 32 ettari di vigneti che circondano l'azienda, mentre altri 25 ettari di viti avvilluppano a 360 gradi la collina di Ippis nei Colli Orientali.

Dolci pendii e morbide colline sono la culla delle nostre uve che crescono su terreni particolarmente vocati alla produzione di ottimi vini bianchi, rinomati in tutto il mondo.

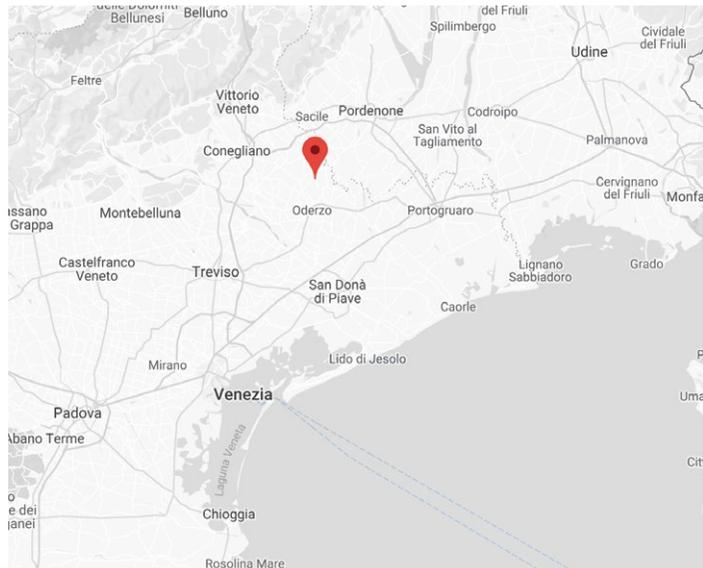
Podere la Sdriscia

Toscana

Il "Podere la Sdriscia" sito sulle dolci colline della Maremma toscana nella provincia di Grosseto, in una area particolarmente vocata per la coltivazione della vite e dell'olivo, è un unico appezzamento della superficie di circa 84 ettari.

Abbiamo già ottenuto le autorizzazioni per lo sviluppo generale che prevede l'impianto di vigneti autoctoni e olivi, sempre con un attento rispetto dell'ambiente attraverso interventi di rimboschimento e realizzazione di un lago per necessità irrigue.

Nel progetto è prevista anche la riqualificazione dei fabbricati esistenti, sia per la costruzione di una cantina di vinificazione, sia per il ricavo di una struttura agrituristica particolarmente ricettiva in questo meraviglioso angolo di Maremma.



HANGAR DESIGN GROUP



TENUTA
SETTEN

Azienda Agricola T +39 0422 755288
Setten Davide Alcide F +39 0422 755016
E setten@setten.it
P. Iva 00316410265

31040 Basalghelle di Mansué
Via Baite, 2 – Treviso, Italia

CERTIFICAZIONI UNI ISO 9001

www.setten.it



