

FIOROTTO
1934



DL

FIOROTTO
1934



La nostra storia

Di generazione in generazione... tra tradizione e innovazione!

Il fondatore, Vittorio Fiorotto, arrivò a Nervesa Della Battaglia negli anni '30, con moglie e figli per dare vita all'attività; una decina di capi di bestiame, qualche filare di vigneto, campi di cereali e a prato furono il suo investimento iniziale. Da allora la stessa passione ed intraprendenza si sono tramandate per generazioni, facendo crescere gradualmente questa impresa familiare.

Dal 2017 la gestione aziendale è passata alla quarta generazione, ai fratelli Daniele, Marina e Stefano. Tra le varie proprietà e i numerosi terreni, attualmente il complesso aziendale si estende su 120 ettari, di cui circa 20 dedicati soltanto al vigneto.

Qui, tra i filari di Chardonnay, Glera, Pinot nero e Merlot, si concretizzano le aspirazioni di Daniele che con passione e determinazione, ha creato una nuova generazione di vini, dando vita a **"Fiorotto 1934"** e alla linea **"Terre del Galateo"**



I nostri valori



Fieri di essere SOSTENIBILI

Siamo fieri di comunicare che le nostre coltivazioni seguono rigidi standard qualitativi, ci è stata infatti riconosciuta la certificazione SQNPI - qualità sostenibile (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) e parallelamente al mantenimento di questo sistema, vogliamo dare un'ulteriore prova di sostenibilità per chi verrà a visitare le nostre vigne: **la presenza di arnie tra i filari, testimoni preziose della qualità dell'ambiente produttivo e fonte della nostra produzione di mieli.**

Da prima che il concetto di sostenibilità fosse una questione di immagine, per noi è sempre stato un valore imprescindibile e una strategia virtuosa di crescita, basata su alcuni punti fondamentali:

- Raccolta manuale delle uve
- Sistemi fotovoltaici di autosostentamento energetico su tutte le coperture dei nostri fabbricati
- Uso consapevole del naturale concime organico prodotto dalle nostre stalle
- Utilizzo di alternative naturali ai diserbanti
- Sistema di irrigazione a goccia per la riduzione degli sprechi
- Utilizzo di attrezzature di nuova generazione a basso impatto ambientale
- Solo bottiglie in vetro riciclato



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA





I valori di una famiglia che ama la propria terra

Quando ci chiedono cosa differenzi i nostri prodotti da quelli di altre centinaia di aziende agricole, noi rispondiamo così: “la differenza la fanno i valori della nostra famiglia”.

Lo stesso rispetto che c'è tra noi, l'abbiamo nei confronti della nostra terra, l'amore, l'attenzione alle scelte, lo spirito di resilienza e la capacità adattiva sono capisaldi della nostra famiglia come della nostra azienda, basi necessarie per un rinnovamento continuo ma sempre radicato nella tradizione, per affrontare un mercato sempre più complesso ed esigente.

Una famiglia allargata, che cresce ogni anno di più, includendo professionisti selezionati con i quali pianifichiamo assieme le sfide del presente e del futuro.

Orgogliosi della cultura d'impresa veneta, non coltiviamo solo la terra ma anche il sapere, “**il sapere e il saper fare**”, che contraddistingue da sempre il nostro straordinario territorio, con l'obiettivo comune di valorizzare luoghi, persone e comunità, prodotti di qualità e con loro i valori fondanti la nostra cultura d'impresa, cultura che ci ha fatto conoscere e ci ha reso competitivi in tutto il mondo.

Il Galateo

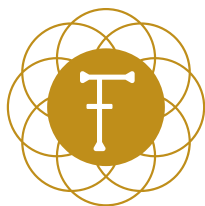
L'ispirazione dalla storia delle nostre terre

Giovanni Della Casa (1503-1556) più conosciuto come Monsignor Della Casa, di origini fiorentine, è stato un letterato, scrittore e arcivescovo cattolico italiano, noto soprattutto come autore del manuale di belle maniere “Galateo ovvero de’ costumi” e già conosciuto per la chiacchierata vita mondana sia a Roma che a Venezia, non ricevette mai la porpora cardinalizia e con la morte del suo protettore, Alessandro Farnese, decide di ritirarsi nell’abbazia di Sant’Eustachio, un monastero benedettino sulle pendici del Montello, all’interno del nostro comune, Nervesa della Battaglia, dove scrisse il famoso “Galateo” così chiamato perché dedicato a Monsignor Galeazzo Florimonte (1484-1565), in latino Galatheus Florimonte, vescovo italiano, fine umanista, letterato e riformatore.

Oggi, il “galateo moderno” potrebbe essere definito come l’insieme delle “norme di comportamento” che bisognerebbe seguire nei rapporti con le altre persone, allo scopo di garantire una convivenza gradevole e basata sul rispetto reciproco.

Le origini del Galateo affondano in un passato decisamente lontano e le norme di comportamento di un’epoca distante cinque secoli non possono certamente essere considerate attuali... i costumi e le abitudini sono oggi molto cambiate, ma vi sono comunque “regole” e accorgimenti senza tempo, a volte indispensabili per una buona convivenza tra le persone e il mondo che ci ospita.





I VINI TERRE DEL GALATEO

L'esperienza, l'amore per la terra e lo spirito di ricerca, hanno dato vita alla linea di prodotti

Ai principi del GALATEO e alle figure storiche e romantiche che in queste terre li hanno resi eterni, FIOROTTO 1934 si è ispirata per creare una linea di vini di grande pregio, eleganti e raffinati, creati senza fretta e in grado di condurvi, come una sorta di galateo del buon bere, alla scoperta di un'esperienza sensoriale che profuma di tradizione e passione.

Tre suoli diversi, un'unica visione: la migliore espressione di ogni vigneto.

Terra rossa del Montello

Ricca di minerali e naturalmente drenante, la terra rossa del Montello è il cuore della nostra produzione di vini strutturati. Qui nascono vini profondi e complessi, caratterizzati da colore intenso, trama tannica elegante e grande capacità evolutiva. Su questa terra nascono Merlot, Recantina e Asolo DOCG Superiore.

Ghiaia del Piave

Sabbie e ghiaie di origine alluvionale danno vita a suoli leggeri e altamente drenanti, capaci di esaltare finezza ed equilibrio. Da questi terreni nascono vini freschi, fragranti e di grande precisione aromatica come Pinot Grigio, Pinot Nero "Fiorosa" e metodo ancestralearomatica.

Argilla

Compatta e ricca, l'argilla trattiene acqua e nutrienti, favorendo una maturazione lenta e completa. Conferisce ai nostri Prosecco DOC Brut ed Extra Dry intensità e potenza, esaltandone la profondità aromatica.



“ i nostri terreni vanno dalle sponde del Piave ai dolci pendii del Montello “



FLORIMONTE

PROSECCO DOC TREVISO - BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

Glera e vitigni autoctoni

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

8 g/l

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino tenue

NASO

note di mela renetta, pera Williams e fiori bianchi primaverili

PALATO

la discreta freschezza unita alla piacevole sapidità risultano in una beva particolarmente agile oltre a renderlo uno dei vini più flessibili in abbinamento

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.



FLORIMONTE

PROSECCO DOC TREVISO - EXTRA DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

Glera e vitigni autoctoni

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati.

PRESA DI SPUMA

metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

17 g/l

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino tenue

NASO

note di mela renetta, pera Williams e fiori bianchi primaverili

PALATO

particolarmente equilibrato e di facile beva, si presta ad accompagnare antipasti e primi di discreta intensità aromatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale



VITTORIO il Fondatore

METODO ANCESTRALE CON
RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA



ORIGINE UVE

antica bellussera di famiglia

UVE

Glera, Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

AFFINAMENTO

minimo 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/lt

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

NASO

ad un'amalgama di note di Frutta a polpa bianca ed agrumi si unisce una scia di sentori di panificazione

PALATO

estremamente secco e dalla vibrante freschezza, sorprende per morbidezza e rotondità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.



FLORIMONTE

SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO BRUT



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

Glera e vitigni autoctoni

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 7 mesi

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

ALCOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

10 g/l

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati

NASO

note di mela Fuji e di narciso si uniscono a sottili sentori tropicali

PALATO

estremamente fine ed armonico, la particolare freschezza si raccorda elegantemente con una discreta sapidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

CONSERVAZIONE

massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale



FLORIMONTE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ORIGINE UVE

antichi vigneti di famiglia

UVE

100% Glera di vecchie viti

VENDEMMIA

manuale con selezione dei grappoli, ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

3 g/l

PERLAGE

a grana fina e persistente

VISTA

giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli

NASO

note di mela, fiori d'acacia e frutta tropicale accompagnate da sentori erbacei

PALATO

l'ottima freschezza e la bilanciata sapidità si uniscono ad una particolare persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.

93

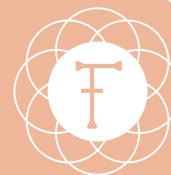
Points

1 MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Marini



FIOROSA

SPUMANTE ROSÈ



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

100% Pinot Nero

VENDEMMIA

Agosto, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 10 mesi

AFFINAMENTO

minimo 100 giorni in bottiglia.

ALCOOL

12,00 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

rosa tenue dai sottili riflessi corallo

NASO

i toni fruttati di ciliegia, fragolina di bosco e lampone si uniscono ad un sentore di lievito che ricorda la piccola pasticceria

PALATO

un sorso teso, largo e di ottima persistenza, lo rende perfetto per osare con abbinamenti particolarmente complessi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°



FERVE'RE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

100% Pinot Grigio

VENDEMMIA

manuale a fine agosto, inizio settembre

VINIFICAZIONE

decantazione e successiva fermentazione a temperatura controllata di 16–18 °C. Successivamente il vino affina sui lieviti con frequenti bâtonnage per alcuni mesi

AFFINAMENTO

Per periodi variabili a seconda dell'annata, con un minimo di 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

12,00 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

VISTA

giallo paglierino chiaro

NASO

bouquet elegante e intenso, con sentori di pesca e frutta esotica

PALATO

al palato è rotondo ma al contempo secco, pieno e piacevolmente amarognolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

CONSERVAZIONE

Al buio, in luogo fresco e asciutto, con temperatura ideale non superiore a 20 °C



FERVE'RE

MERLOT IGT MARCA TREVIGIANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

100% Merlot

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni, con batonnage continuo

AFFINAMENTO

acciaio, tonneau e barrique per periodi variabili a seconda dell'annata e minimo 6 mesi in bottiglia

ALCOOL

12,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

0,5 g/l

VISTA

colore rubino dagli eleganti riflessi purpurei

NASO

a intensi profumi di ciliegia matura e confetture di frutti di bosco, seguono fini note erbose e speziate

PALATO

croccante freschezza ed un'elegante trama tannica si uniscono ad un corpo bilanciato ed alla buona morbidezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

CONSERVAZIONE

al buio in grappolo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°



93

Points



RECANTINA

RECANTINA ASOLO MONTELLO DOC



ORIGINE UVE
vigneti di famiglia

UVE
Recantina

VENDEMMIA
manuale ad inizio Ottobre con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE
a grappolo intero con pressatura soffice e macerazione a freddo.
Fermentazione in rosso su vinificatori in acciaio inox per 60 giorni,
con batonnage continuo

AFFINAMENTO
12 mesi, parte in barrique di secondo passaggio di acacia e rovere,
parte in tonneau, più 6 mesi in bottiglia

ALCOOL
12,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI
0,5 g/l

VISTA
colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei

NASO
si riconoscono sentori di lamponi maturi, mirtili di bosco e prugne,
note di spezie e tabacco

PALATO
gusto caldo e rotondo reso vibrante dalla fine trama tannica e
dal finale sapido

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 °C

CONSERVAZIONE
al buio in grappolo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°

95

Points

1 MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Marini



FLORIMONTE MAGNUM

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



ORIGINE UVE

antichi vigneti di famiglia

UVE

100% Glera di vecchie viti

VENDEMMIA

manuale con selezione dei grappoli, ultima decade di Settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inossidabile.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 90 giorni

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

ALCOOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

3 g/l

PERLAGE

a grana fina e persistente

VISTA

giallo paglierino tenue con sottili riflessi verdognoli

NASO

note di mela, fiori d'acacia e frutta tropicale accompagnate da sentori erbacei

PALATO

l'ottima freschezza e la bilanciata sapidità si uniscono ad una particolare persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6/8 °C

CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°C in posizione verticale.



93

Points

IMIGLIORI VINI ITALIANI
L'Arte del Vino



GALÀVIGNA

esperienze *oltre l'etichetta*

Il contenitore di eventi che non c'era e che raccoglie
in un inedito brand: musica, teatro, divertimento
e degustazioni enogastronomiche, in un bouquet
esperienziale ricco, ambizioso e variegato, che spazia dai
concerti di musica classica, agli aperitivi con DJ SET,
che si muove con leggerezza tra i pic-nic e le-cene.



EVENTI SU MISURA

Oltre agli eventi programmati nel nostro calendario, aperti al pubblico e acquistabili online, è possibile organizzare il vostro evento su misura. Assieme ad un team di professionisti e con la collaborazione di fornitori selezionati, possiamo realizzare:

EVENTI PRIVATI

- Degustazioni con abbinamenti di prodotti km 0
- Tour con degustazioni
- Corsi di avvicinamento al vino
- Corsi di galateo
- Set fotografici
- Matrimoni
- Anniversari e compleanni
- Party a tema



EVENTI AZIENDALI

- Pranzi e cene con degustazioni guidate
- Team building campestri e a tema vendemmia
- Eventi con animazioni teatrali e concerti riservati
- Piccoli meeting con degustazioni finali
- Corsi di avvicinamento al vino
- Corsi di galateo
- Tour di degustazioni

Per informazioni e quotazioni contatta il nostro Responsabile Eventi:

Mauro Genovese
mauro.genovese@fiorottowine.it
t. 334.9715726



“Da quattro generazioni ci prendiamo cura di un territorio che ha il sapore antico dell’innovazione.”

Fam. Feretto



CAVEAU del GUSTO

150mq di ospitalità, con una sala dedicata all'accoglienza dei nostri ospiti, un punto vendita dei nostri vini, formaggi e mieli, al piano interrato un'altra sala dedicata alle degustazioni guidate e agli eventi.

Il tutto affacciato su un prato all'inglese con dehor, dove poter degustare in tranquillità i nostri prodotti.

Nel piano interrato del **CAVEAU DEL GUSTO**, scesa la scala illuminata, si trova uno spazio contemporaneo, con aria condizionata, impianto audio e video, oltre a una moderna cucina d'appoggio per servizi catering su misura. Al centro della sala un grande tavolo in legno massello di acero con 20 posti a sedere.



L'ANTICA BELLUSSERA

Il cuore dell'azienda, non solo perché si trova al centro della sede aziendale ma anche perché piantata dal fondatore Vittorio, bisnonno dell'attuale titolare Daniele Fiorotto.

Un luogo che nella sua semplicità racchiude un fascino senza tempo e che riesce a far da cornice ad ogni tipo di evento aggiungendo qualcosa di unico ed originale.



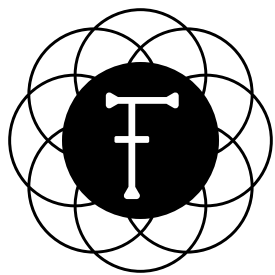
FORMAGGI e MIELI

la nostra filosofia produttiva, anche per il settore caseario, si pone da sempre l'obiettivo di **offrire prodotti con elevati standard qualitativi**, che conservino i sapori di un tempo, legati al territorio, ma che siano creati con processi rispettosi delle più rigorose norme sul tema della sicurezza alimentare.

I nostri formaggi sono prodotti a “**metro zero**” solo dal latte delle nostre mucche, senza nessun impatto per l'ambiente relativo al trasporto.

La scelta di allevare api da miele tra i filari di vite è stata dettata principalmente dalla volontà di offrire ai nostri visitatori e clienti un'ulteriore certificazione della salubrità dei nostri ambienti produttivi. Produrre miele naturale, da api in salute, ci spinge ulteriormente ad osservare i rigidi standard qualitativi della certificazione **SQNPI** (qualità sostenibile) ottenuta per la produzione dei nostri vini.





FIOROTTO
1934 DL

Società Agricola Vittoria ss di Fiorotto Daniele & C.
Via Priula, 87 – 31040 Nervesa della Battaglia (TV) - Italy

seguici su



fiorottowine.it