



NANI RIZZI

VALDOBBIADERE



L'AZIENDA • THE WINERY

A Valdobbadiene, cuore della DOCG, si trova l'azienda agricola Nani Rizzi. Da oltre un secolo gli appartenenti a questa stirpe di viticoltori appassionati coltivano la vite utilizzando solo uve provenienti dalle colline di Guia di Valdobbadiene e seguendo personalmente ogni fase della vinificazione. Erede di questa dedizione profonda è Denis Spagnol oggi alla guida dell'azienda con le tre figlie Giulia, Elena e Silvia. Con grande entusiasmo e immutata passione le nuove generazioni proseguono l'opera iniziata dal nonno Giovanni, conosciuto da tutti come Nani Rizzi e continuata poi da Ergi, il padre di Denis. Un'opera che è ricerca della qualità il cui punto di partenza sono le preziose uve Glera, provenienti dalle rinomate e spettacolari colline di Valdobbadiene, trasformate in prodotti d'eccellenza grazie al perfetto connubio tra tradizione e innovazione. Il risultato è un'ampia gamma di spumanti che rappresentano l'orgoglio di una cantina storica e la straordinaria unicità di un territorio.

The Nani Rizzi estate is located in Valdobbadiene, within the heart of the DOCG region. For over a century descendants of our family of passionate winemakers have been crafting wines using grapes coming exclusively from the hills of Guia di Valdobbadiene, personally managing every stage of winemaking with meticulous care. Heir to this long tradition is Denis Spagnol, who today runs the family business along with his three daughters Giulia, Elena and Silvia. With great enthusiasm and unwavering passion, the new generations continue the work begun by their grandfather Giovanni, known to all as Nani Rizzi, and then continued by Ergi, Denis's father. Ours is a constant striving for quality. It starts with the precious Glera grapes, coming from the famed breathtaking hills of Valdobbadiene, which we transform into superior-quality wines using just the right blend of tradition and innovation. The result is a wide range of sparkling wines that represent the pride of a historic winery and the extraordinary uniqueness of the land they come from.

VALDOBBIADENE *Nani Rizzi!*

UVAGGIO • GRAPES

L'uvaggio, l'anima di ogni vino, il diffuso segreto della sua perfezione. Una combinazione di uve che provengono da vitigni differenti che consentono di ottenere particolari caratteristiche organolettiche. Da disciplinare per il Valdobbiadene DOCG, come per tutta la produzione veneta del Prosecco, la Glera rappresenta il fondamento (85%), ma altre uve possono essere utilizzate in aggiunta anch'esse stabilite per legge (15%). Ecco quindi che alle due varietà di Glera noi abbiamo aggiunto la Perera, che rende più intenso l'aroma e il bouquet, e la Bianchetta che sa ammorbidire e raffinare il Prosecco.

The blend of grapes, the soul of all wine, the open secret of its perfection. A combination of grapes from a range of varieties which produce very specific organoleptic features. According to the Valdobbiadene DOCG production rules, as for all Veneto Prosecco, Glera must form the basis (85%) but under the regulations other grapes may be used as well (15%). This is why to the two versions of Glera we add Perera, which brings intensity to the bouquet, and Bianchetta which makes for a softer and more refined Prosecco.

VALDOBBIADENE *Noni Rizzi*





I NOSTRI VINI • OUR WINES

Tra l'incanto delle colline e l'incantesimo delle bollicine si svolge la narrazione della vita della nostra cantina con i suoi spumanti, i suoi eventi, la sua voglia di accogliere e raccontare. Dal Brut all'Extra Dry, dal Superiore di Cartizze ai Millesimati, culminando con la Cuvée Ergi ed il Tranquillo Nonna Ida, i nostri vini rappresentano la nostra storia e i valori della nostra famiglia e siamo orgogliosi di dire che sono in grado di garantire tanto la genuinità, quanto allo stesso tempo ricercatezza, eleganza ed equilibrio.

Nestled within these enchanting hills suffused by beguiling bubbles, we offer you a warm welcome and look forward to sharing the story of our winery – through our wines and through our events. From Brut to Extra Dry, encompassing Superiore di Cartizze to Millesimati, Cuvée Ergi and Still white Nonna Ida, our wines represent our history and the values of our family. And we're immensely proud to say they're your guarantee of authenticity and a celebration of a perfect combination of refinement, elegance and balance.

VALDOBBIADENE *Maria Rizza!*

I NOSTRI VINI • OUR WINES

VALDOBBIADENE *Nanni Rizzi*



VALDOBBIADENE DOCG
NONNA IDA



VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA BRUT
MILLESIMATO



VALDOBBIADENE DOCG
BRUT



VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA DRY



VALDOBBIADENE DOCG
ERGI
GRAN CUVÉE
EXTRA DRY



VALDOBBIADENE DOCG
DRY
MILLESIMATO



VALDOBBIADENE DOCG
SUPERIORE DI
CARTIZE



VINO SPUMANTE
ROSÉ BRUT



Nani Rizzi

VALDOBBIADENE DOCG
NONNA IDA • TRANQUILLO

UVAGGIO / GRAPES

90% Glera, 10% Perera

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

Podere Pareda, Foglio F 13 H 3.594.5
Podere Pareda, land office map sheet F 13 H 3.594.5

VENDEMMIA / HARVEST

Ottobre. Esclusivamente a mano / *October. Only by hand*

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

Secco / Dry

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

12% Vol.

COLORE / COLOUR

Giallo con riflessi verdognoli / Yellow with greenish reflections

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA
ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Profumo pulito ed intenso. Sentori fruttati di mela e pera, aroma di vaniglia e fiori bianchi. Al palato appare piacevolmente armonico con buona acidità e sapidità
Clean and intense aroma. Fruity, with hints of apple and pear, and notes of vanilla and white flowers. Pleasantly harmonious on the palate, with good tangy acidity

ABBINAMENTO / FOOD MATCHING

Ideale con piatti delicati a base di pesce e carni bianche
Ideal with delicate fish and white meat dishes

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES



SERVE AT 10 °C

Nani Rizzi

VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA BRUT • MILLESIMATO

UVAGGIO / GRAPES

85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

Vigneti situati nel Comune di Valdobbiadene
Vineyards situated in Valdobbiadene

VENDEMMIA / HARVEST

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

METODO / METHOD

Charmat-Martinotti

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

3 g/l.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

11,5% Vol.

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino scarico / Pale straw-yellow

PROFUMO / BOUQUET

Intenso, pulito e fine con note floreali di rosa e fiori di vite con elegante fondo di frutta fresca
Intense, clean and fine with floral notes of rose and vine flowers well supported by elegant hints of fresh fruit

ABBINAMENTO / FOOD MATCHING

Come aperitivo e ideale con crostacei
As an aperitif or paired with shellfish

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES



SERVE AT 6 °C





Nani Rizzoli

VALDOBBIADENE DOCG
BRUT

UVAGGIO / GRAPES

100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

Vigneti situati nel Comune di Valdobbiadene
Vineyards situated in Valdobbiadene

VENDEMMIA / HARVEST

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

METODO / METHOD

Charmat-Martinotti

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

8 g/l.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

11,5% Vol.

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino scarico / *Pale straw-yellow*

PROFUMO / BOUQUET

Profumo di fiori di acacia, petali di rosa e sentori fruttati
di mela e pesca a pasta bianca / *Aromas of acacia flowers,
rose petals and fruity overtones of apple and white peach*

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

Ideale con antipasti a base di pesce e crostacei
Ideal with fish and shellfish-based appetisers

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L  1,5 L  3 L  6 L  SERVE AT 6 °C

Nani Rizzoli

VALDOBBIADENE DOCG
EXTRA DRY

UVAGGIO / GRAPES

100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

Vigneti situati nel Comune di Valdobbiadene
Vineyards situated in Valdobbiadene

VENDEMMIA / HARVEST

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

METODO / METHOD

Charmat-Martinotti

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

16 g/l.

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

11,5% Vol.

COLORE / COLOUR

Giallo paglierino scarico / *Pale straw-yellow*

PROFUMO / BOUQUET

Fruttato di mela matura e pesca a pasta gialla, e sentori
floreali di rosa e fiore di vite
*Exhibiting fruity notes of ripe apple and yellow peach
accompanied by floral hints of rose and vine flower*

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

Ideale come aperitivo e in accompagnamento a primi
piatti delicati / *Ideal as an aperitif and perfect with delicate
first courses*

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L  1,5 L  3 L  6 L  SERVE AT 6 °C





Nani Rizzi

UVAGGIO / GRAPES

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

VENDEMMIA / HARVEST

METODO / METHOD

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

COLORE / COLOUR

PROFUMO / BOUQUET

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

VALDOBBIADENE DOCG
GRAN CUVÉE EXTRA DRY
ERGI

90% Glera, 10% Perera

Podere Pareda, Foglio F 13 H 3.594.5
Podere Pareda, Foglio F 13 H 3.594.5

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

Charmat-Martinotti

17-18 g/l.

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

11,5% Vol.

Giallo paglierino scarico / *Pale straw-yellow*

Intenso di pera, leggermente floreale
Intense aroma of pear with a slight floral note

Ideale come aperitivo. Ottimo anche a fine pasto in
accompagnamento al dessert / *Ideal as an aperitif. Also
excellent at the end of a meal as an accompaniment to dessert*



Nani Rizzi

UVAGGIO / GRAPES

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

VENDEMMIA / HARVEST

METODO / METHOD

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

VINIFICAZIONE / VINIFICATION

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

COLORE / COLOUR

PROFUMO / BOUQUET

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

VALDOBBIADENE DOCG
DRY MILLESIMATO

85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera

Vigneti situati nel Comune di Valdobbiadene
Vineyards situated in Valdobbiadene

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

Charmat-Martinotti

24 g/l.

In bianco con pressatura soffice / *Off skins by gentle pressing*

11,5% Vol.

Giallo paglierino scarico / *Pale straw-yellow*

Intenso, pulito e fine con note di elegante fondo di frutta
fresca / *Intense, clean and fine with elegant notes of fresh fruit*

Ideale per brindisi. Particolarmente indicato a fine pasto
in accompagnamento a pasticceria secca
*Ideal for toasts. Particularly suitable at the end of a meal as an
accompaniment to biscuits*





Nani Rizzi

UVAGGIO / GRAPES

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

VENDEMMIA / HARVEST

METODO / METHOD

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

COLORE / COLOUR

PROFUMO / BOUQUET

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE

100% Glera

107 ettari situati nel Comune di Valdobbiadene, zona tra San Pietro, Santo Stefano e Saccol / *107 hectares located in the Municipality of Valdobbiadene situated between the villages of San Pietro, Santo Stefano and Saccol*

Settembre. Esclusivamente a mano / *September. Only by hand*

Charmat-Martinotti

25 g/l.

11,5% Vol.

Giallo paglierino scarico / *Pale straw-yellow*

Intenso, pulito e fine con note di miele d'acacia ed erba limoncina con elegante fondo di frutta matura
Intense, clean and fine with notes of acacia honey and lemon grass, supported by an elegant background of ripe fruit

Come aperitivo morbido, anche se la sua rara delicata fragranza lo rende adatto soprattutto a fine pasto
As a light aperitif, although its delicate fragrance also makes it particularly suitable at the end of a meal

0,75 L  1,5 L  3 L  6 L  SERVE AT 6 °C

Nani Rizzi

UVAGGIO / GRAPES

ZONA DI PRODUZIONE
AREA OF ORIGIN

FORMA DI ALLEVAMENTO
TRAINING SYSTEM

METODO / METHOD

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

GRADO ALCOLICO
ALCOHOL CONTENT

COLORE / COLOUR

PROFUMO / BOUQUET

ABBINAMENTO
FOOD MATCHING

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT

Raboso veronese 80% e Manzoni Moscato 20% vitigno ottenuto dall'incrocio tra il Raboso Piave e il Moscato Amburgo, ed è stato identificato, con il numero 13.0.25.
Raboso Veronese 80% and Manzoni Moscato 20%, a grape variety obtained by crossing Raboso Piave and Moscato Hamburg, identified with the number 13.0.25.

Vitigni autoctoni dell'area del Piave
Native vines from the area around the Piave River

Sylvoz

Charmat-Martinotti

12 g/l.

11,5% Vol.

Petalò di rosa / *Rose petal*

Fruttato ed elegante con lieve sentore di fiori
Fruity and elegant with a slight hint of flowers

Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce
Ideal as an aperitif and with fish dishes

0,75 L  1,5 L  3 L  6 L  SERVE AT 8-10 °C





ASTUCCIO DA 3
3 BOTTLE GIFT BOX

Astuccio contenente tre bottiglie
a scelta da 0,75 L
*Gift box - three bottles
0,75 L of choice*



ASTUCCIO DA 2
2 BOTTLE GIFT BOX

Astuccio contenente due bottiglie
a scelta da 0,75 L
*Gift box - two bottles
0,75 L of choice*



ASTUCCIO SINGOLO
1 BOTTLE GIFT BOX

Astuccio contenente una bottiglia
a scelta da 0,75 L
*Gift box - one bottle
0,75 L of choice*



COFANETTO IN LEGNO DA 3
3 BOTTLE WOODEN BOX

Cofanetto in legno contenente tre bottiglie
a scelta da 0,75 L
*Wooden box - three bottles
0,75 L of choice*



COFANETTO PER MAGNUM
MAGNUM WOODEN BOX

Cofanetto in legno da una bottiglia
a scelta da 1,5 L
*Magnum wooden box - 1 bottle
1,5 L of choice*



COFANETTO IN LEGNO DA 1
1 BOTTLE WOODEN BOX

Cofanetto in legno contenente
una bottiglia da 3 L
Wooden box - one bottle 3 L



IL TERRITORIO • THE WINE REGION

Il sito “Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene”, Patrimonio dell’Umanità UNESCO, si trova in Veneto, in una piccola area collinare della provincia di Treviso, dove l’interazione positiva tra uomo e ambiente ha creato un paesaggio culturale unico. L’area di produzione del Conegliano-Valdobbiadene DOCG si trova nella regione nordorientale del Veneto a una distanza di circa 50 km da Venezia e circa 100 dalle Dolomiti. Si stende tra i paesi di Conegliano e Valdobbiadene su terreni di alta collina che rendono difficoltosa la coltivazione ma particolarmente suggestivo il panorama dei vigneti disposti su ripide pendici verdeggianti immerse nel bosco (20.000 ettari).

The “The Prosecco Hills of Conegliano and Valdobbiadene” district is a UNESCO World Heritage Site. It’s located in the Veneto, in a small hilly area in the province of Treviso, where a sort of symbiosis between man and the environment has created a unique cultural landscape. The production area of Conegliano-Valdobbiadene DOCG is located in the north-eastern reaches of the Veneto Region, about 50 km from Venice and about 100 km from the Dolomites. It stretches between the towns of Conegliano and Valdobbiadene and the steepness of the hillsides present real challenges for winemakers. The views of the vineyards, spread out on steep verdant hillsides surrounded by woods (20,000 hectares) make for a truly stunning landscape.



TOUR DEGUSTAZIONI • TASTING TOUR

VIENI A TROVARCI

Siamo pronti a condividere un'emozione
che ci accompagna da generazioni,
e che quindi ormai è di famiglia.
Si chiama Valdobbiadene DOCG.

COME AND VISIT US

*We look forward to sharing with you the passion
that's inspired us for generations.
A passion that's now part of our family...
a passion called Valdobbiadene DOCG.*

Nanni Rizzoli

AZIENDA AGRICOLA DI SPAGNOL DENIS
VIA STANGHE, 22 - 31049 GUIDA DI VALDOBBIADENE (TV)
T. +39 0423 900645 - INFO@NANIRIZZOLI.IT



NANI RIZZI

VALDOBBIADENE

NANI RIZZI DI SPAGNOL DENIS

VIA STANGHE, 22 - 31049 GUIA DI VALDOBBIADENE (TV) - ITALY

TEL. +39 0423 900645 FAX +39 0423 900042

INFO@NANIRIZZI.IT

WWW.NANIRIZZI.IT