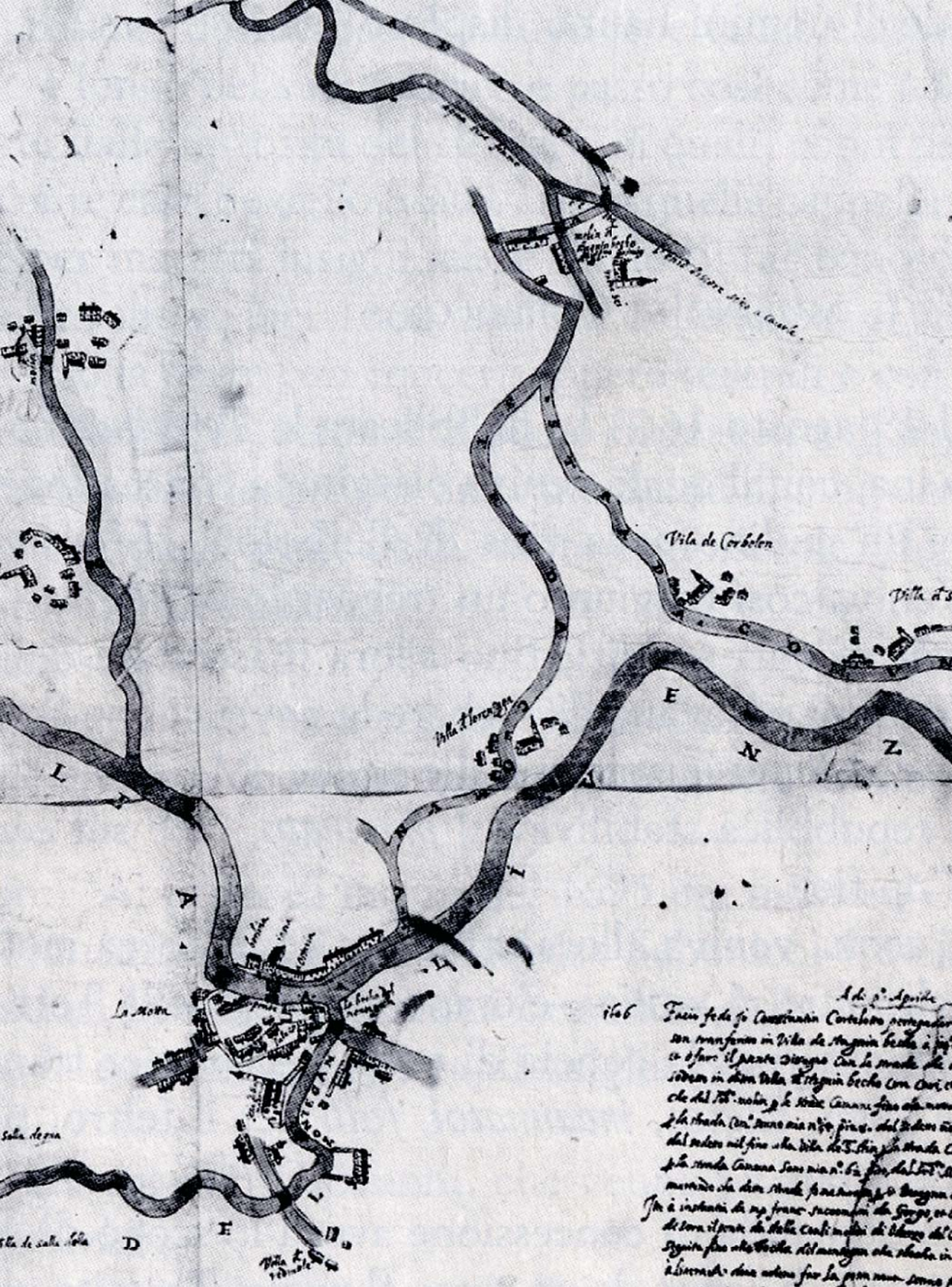


CA'SISA®





166 *A di 5. Aprile*
 Fui in fe de Jo Constantino Cortesano peregrino
 un tranfante in Vila de Torroja bella a pig
 ce e fare il ponte di sopra con la strada che
 s'edea in dita Vila di Torroja becha con Cori
 che del 15. uolte e le strade Canari fino alla
 e la strada con tanto sia n. 10. pias. dal 15. d'ora
 dal suden nel fine che dita la 5. fin la strada
 che dita Canana Sans n. 10. fin dal 15. d'ora
 mardo che dita strada fra n. 10. pias. e Torroja
 Ita e instrato de no. franc. succommi de Torroja
 di loro il pane de dita Corti in dita di d'ora
 Seguir fino alla bocca del manigan che sbuca in
 a l'acqua de dita strada per la p. m. non sono p
 parte de dita che sono in dita la bancia di p
 il bato del l'ora e dita de dita

CA'SISA®

[versati per fare la storia]



... clonū p q partatur alienus prefē aictō Jacōhr confinitū
loni In loco dicto la Talata y d 40. Q' Jre unus p qz nemonis Jacōhr In cofinitū dlla Mazolada y
cofinib dlla Mazolada y d 50. Q' Jre triū prefaze omoris Jacōhr In cofinitū Corboloni y d is. Q' Jre
ib Corboloni y d is. Q' Jre duax prefaze nemonis comū partatur Jacōhr In cofinitū Anconi In hora
cofinib Anconi In hora que dicit la Sraffeneda d is f. Xon. Q' Jre unus petis nemonis
unius petis nemonis comū partatur Jacōhr In cofinitū Anconi In hora que dicit la Sraffeneda
que dicit la Sraffeneda y d 100. Venoz Q' Jre duax prefaze nemonis Jacōhr In cofinitū Anconi
Jacōhr In cofinitū Anconi y d 20. Q' Jre unus petis nemonis qd dicit Creuoladu Jacomy In ca
Creuoladu Jacomy In cofinitū sti Seoni. Et it Infrōis suprascripū Venditionū parer manu s he
nditionū parer manu s hengerami noy. d opiteris. e p. sepy. Procur. R. m. Oni Ray. Partō In perf.
m. Oni R. Partō In persona Oni Li lia Capom. lonna ad vedendu nemora partatur Aquit. su
nditionū parer manu s hengerami noy. d opiteris. e p. sepy. Procur. R. m. Oni Ray. Partō In perf.
m. Oni R. Partō In persona Oni Li Capom. lonna ad vedendu nemora partatur Aquit. su

[we bring the past alive for those who weren't there]

A river, the country, life in the the village.

Ca' Sisa recalls the past and continues to perpetuate its value from the gifts of the land.

La Motta and its river Livenza, historic connection between the country and the sea and the transportation channel, in the past, of goods to the port of Venice.*

The water from this river has fertilized the surrounding land and made it particularly adapted for grape production.

The Ca' Sisa Wines are obtained from selected grapes, vinified with know-how and dedication, to produce premium wines that distinguish themselves with genuine character.

Wine is a noble product, an emblem of itself and of quality.

Producing this wine with care and experience is a way to repay a debt with nature.

**The label of the Ca' Sisa wines draws its inspiration from a map dating from 1606. The houses are a free rendering of those in Motta di Livenza (called in the past La Motta) along the Livenza River.*

[Lassen Sie uns die Vergangenheit erzählen, für jene die nicht dabei waren]

Ein Fluß, Felder, das Leben des Dorfes: Ca' Sisa erzählt alte Geschichten und erinnert an alte Werte durch die Geschenke der Natur.

La Motta* und sein Fluß, der Livenza, historische Verbindung zwischen den Feldern und dem Meer, ein Transportweg für die Waren zu den Häfen der Serenissima.

Das Wasser dieses Flusses hat dieses Land besonders fruchtbar gemacht, ein Land das besonders für den Weinanbau geeignet ist.

Die Ca' Sisa Weine stammen von ausgelesenen Trauben, die mit Wissen und Hingabe verarbeitet werden um erlesene Weine hervorzubringen, die sich durch Charakter und Typizität, hervorheben. Wein ist ein edles Produkt, ein Emblem an sich für Qualität.

Einen Wein mit Weisheit zu produzieren, ist wie eine Schuld gegenüber der Natur abzutragen.

**Das Etikett der Ca' Sisa Weine basiert auf einer Karte aus dem Jahr 1606: die Häuser sind eine Nachbildung der Wohnhäuser Motta di Livenza's, die sich entlang dem Fluss Livenza befinden.*



[raccontiamo l'antico per chi non c'era]

Un fiume, la campagna, la vita del borgo: Ca' Sisa racconta l'antico e continua a perpetrarne il valore attraverso i doni della terra.

La Motta e il suo fiume, la Livenza, storico collegamento tra la campagna ed il mare, via di trasporto delle merci ai porti della Serenissima.

Il fiume, le cui acque hanno reso fertile e produttiva una terra particolarmente vocata alla viticoltura.

I vini Ca' Sisa sono ottenuti da uve selezionate, lavorate con saggezza e dedizione per fare assaporare vini di pregio, che si distinguono per carattere e tipicità.

Il vino è un prodotto nobile, emblema da sé della qualità. Produrlo con sapienza è come ricolmare un debito contratto con la natura.

Letichetta dei vini Ca' Sisa si ispira ad una mappa del 1606: le case sono una libera riproduzione delle abitazioni di Motta di Livenza (anticamente La Motta) lungo il fiume Livenza.



CA'SISA®

VINI BIANCHI *white wines Weissweine*

CHARDONNAY

IGT Veneto

Vinificazione in bianco, a temperatura controllata per questo vino caratteristico per la freschezza dei profumi e la delicatezza del gusto.

Di colore giallo paglierino brillante, si apre in bouquet fruttato e floreale. Al palato presenta buon equilibrio e struttura; morbido con finale asciutto e persistente.

Ottimo abbinamento ad antipasti magri, primi piatti alle erbe, piatti di pesce e delicati piatti di carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinified in stainless still vats at controlled temperature, this wine is known for its fresh bouquet and delicate taste.

Bright straw yellow, it has a fruity, floral bouquet. On the palate it is well-balanced and structured, smooth, with a dry, persistent finish.

Excellent with lean antipasti, herbed first courses, fish and delicate white meat dishes.

Serving temperature: 10-12°C / 50-54°F

Temperaturkontrollierte Weissweinbereitung.

Ein Weine, dessen Eigenschaften frischer Duft und feiner Geschmack sind. Von leuchtendem Strohgelb, mit einem fruchtigen und blumigen Bouquet.

Im Geschmack ausgewogen und strukturiert, weich, trocken und lang im Abgang.

Ideal zu würzigen kalten und warmen Vorspeisen, Fischgerichten und leichten, hellen Fleischgerichten.

Serviertemperatur: 10-12°C



PINOT GRIGIO

DOC Venezia

Uve Pinot Grigio vengono vinificate in bianco, per soffice pressatura, a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino, ha profumo pulito e caratteristico nelle note fruttate e floreali di fiori d'acacia. Equilibrato al gusto, asciutto, fresco, armonico.

È vino versatile: da aperitivo e perfetto per accompagnare portate di pesce non eccessivamente elaborate, risotti primaverili e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Pinot Grigio grapes are used to produce a white wine through gentle pressing at a controlled temperature. Straw yellow, it has a crisp bouquet with characteristic fruity and acacia blossom floral notes. It is balanced on the palate — dry, fresh and harmonious

It is a versatile wine, as aperitif to the perfect accompaniment for simpler fish dishes, risotti made with fresh Spring vegetables, and white meats.

Serving temperature: 10-12°C / 50-54°F

Die Pinot Grigio Trauben werden, nach einer sanften Pressung, einer traditionellen, temperaturkontrollierten Weissweinsbereitung unterzogen.

Strohgelb in der Farbe, sauber und charakteristisch im Duft, mit fruchtigen Noten erinnert auch an Akazienblüten. Ausgewogen, trocken, frisch und harmonisch im Geschmack.

Ein vielseitiger Wein: als Aperitiv; ein perfekter Begleiter zu leichten Fischgerichten, „Frühlings-Risotti“ und hellen Fleischgerichten.

Serviertemperatur: 10-12°C







CA'SISA®

VINI ROSSI *red wines Rotweine*

CABERNET

IGT Veneto

Da uve Cabernet Sauvignon, vinificate a temperatura controllata con breve macerazione, sosta in acciaio, a fermentazioni completate, per la maturazione che precede l'imbottigliamento. Rosso rubino carico e brillante, è vino dal profumo ricco di sentori fruttati di frutta a bacca rossa. Di sapore pieno, ben strutturato, equilibrato e persistente.

Accompagna arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina, carni alla brace e salumi.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Made from the Cabernet Sauvignon grape, it is produced at a controlled temperature with a short maceration period; when fermentation is complete, it remains in stainless steel vats to age before being bottled. Bright, intense ruby red color, it has a rich nose with notes of red berry. In the mouth it is full, well-structured, balanced and lingering.

Good paired with white and dark roasted meats, game, and grilled and cured meats.

Serving temperature: 18-20°C / 64-68°F

Cabernet Sauvignon Trauben werden bei kontrollierter Temperatur kurz auf den Schalen vergoren und komplettieren die Gärung in Stahltanks wo der Wein einige Monate lagert bevor er auf Flasche gezogen wird.

Von intensivem leuchtendem Rubinrot, mit einem vielfältigen Bouquet an Duftnoten von roten Früchten. Im Geschmack vollmundig, von guter Struktur, ausgewogen und lang im Abgang.

Ideal zu Wurstwaren, Braten, gegrilltem Fleisch und Wildbret.

Serviertemperatur: 18-20°C



MALBECH

IGT Veneto

Varietà poco diffusa ma rivalutata nel Veneto Orientale dove ha trovato terreni adatti per esprimere al meglio le proprie caratteristiche qualitative.

Vinificato in acciaio, con macerazione per circa 15 giorni a temperatura controllata, a fermentazioni completate matura per alcuni mesi in acciaio prima del passaggio in bottiglia.

Di colore rosso rubino, rivela al naso bouquet vinoso ed avvolgente nella elegante freschezza dei suoi profumi fruttati. All'assaggio rivela armonia: è asciutto, sapido, di buon corpo e di buona persistenza.

Accompagna primi piatti saporiti, stufati, arrostiti e griglia di carne, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 20°C

An uncommon variety, but one that has been revived in the eastern Veneto region where it has found the right soil to allow its fine qualities to emerge. Produced in stainless steel, with maceration for 15 days at a controlled temperature, when fermentation is complete it ages in stainless steel for several months before being bottled. Ruby red in color, it has a compelling, vinous nose with an elegantly fresh fruity bouquet. In the mouth it is well-balanced: dry, savory, full-bodied and lingering finish.

Serve with hearty first courses, stews, roasted and grilled meats and medium-aged cheeses.

Serving temperature: 20°C / 68°F

Eine wenig verbreitete Rebsorte, die jedoch im östlichen Veneto, wieder sehr geschätzt wird und hier auch einen idealen Boden gefunden hat um die typischen Eigenschaften aufs beste entfalten zu können. Stahlausbau, mit einer temperaturkontrollierten Gärung von 15 Tagen und anschließender mehrmonatiger Lagerung in Stahltanks, bevor er auf Flasche gezogen wird. Von rubinroter Farbe; mit einem weinigen Bouquet und einer eleganten Frische mit seinen fruchtigen Duftnoten. Im Geschmack harmonisch, trocken, süffig, von gutem Körper und lang im Abgang.

Ideal zu würzigen Vorspeisen, Braten, gegrilltem- oder gekochtem Fleisch, mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 20°C



MERLOT

IGT Veneto

Vinificato in rosso, con macerazione per 15 giorni, svolge le fermentazioni alla temperatura di 25-30°C. Matura per alcuni mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Tipico nel suo colore rosso rubino, ha profumo vinoso ed intenso: gradevoli le note di frutta rossa matura. Asciutto e rotondo, al palato rivela equilibrio e buona struttura.

Ideale con salumi, carni arrosto bianche e rosse, cacciagione e selvaggina.

Temperatura di servizio: 20°C

Produced as a red wine with a maceration period of 15 days; fermentation takes place at a temperature of 25-30°C. Aged for a number of months in stainless steel before bottling.

It has a characteristic ruby red color with a vinous, intense nose and pleasant note of ripe red fruit.

Dry and full, it is balanced and well-structured on the palate.

Ideal with cured meats, roast white and dark meats and game.

Serving temperature: 20°C / 68°F

Rotweibereitung; temperaturkontrollierte Gärung bei 25-30°C für 15 Tage und anschließender mehrmonatiger Lagerung in Stahltanks, bevor er auf Flasche gezogen wird. Von typisch rubinroter Farbe; wenig und intensiv im Duft, erinnert an reife rote Früchte. Im Geschmack trocken und rund, ausgewogen und von guter Struktur.

Ideal zu Salami, Braten und Wildbret.

Serviertemperatur: 20°C





CA'SISA®

VINI SPUMANTI

sparkling wines Sekt

PROSECCO

DOC

TREVISO

EXTRA DRY

Vino Spumante

Glera: vitigno antico e tipico della terra trevigiana, offre deliziose uve che spumantizzate secondo il metodo Charmat lungo danno vita ad uno spumante di raffinata leggerezza.

Di colore paglierino, ha profumo delicatamente aromatico; gradevole al palato, delicatamente morbido.

Ottimo da aperitivo e da tutto pasto: sposa delicate pietanze a base di pesce e verdure.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Glera: an old and traditional grape variety of the Treviso area, it offers delicious grapes which, when made into sparkling wine using the long Charmat method, produce a refined, light spumante.

Straw color, it has a delicately aromatic aroma; pleasing in the mouth, delicately smooth.

Excellent as an aperitif or throughout the meal; excellent accompaniment for fish and vegetable dishes.

Serving temperature: 8-10°C / 46-50°F

Glera: ein alte und typische Rebsorte des Anbaugebietes um Treviso, mit delikaten Trauben, die einer Schaumweinbereitung nach der langen Charmat-Methode unterzogen werden.

Das Ergebnis ist ein feiner, ausgewogener Schaumwein, von strohgelber Farbe mit einem feinen und leicht aromatischen Duft.

Im Geschmack angenehm weich.

Ausgezeichnet als Aperitiv, und zu einem kompletten Fischmenü.

Serviertemperatur: 8-10°C





CA'SISA®

DISTILLATI *spirits* Destillate

GRAPPA

Nitida e brillante all'aspetto, si propone con profumi fragranti ed eleganti. Una morbidezza olfattiva che si manifesta anche al gusto, delicato, non prepotente ma espressione di una distillazione tradizionale che la rende adatta all'abbinamento al caffè o perfetto 'bicchierino per la digestione'.

Servire fresca.

Brilliant and clear in appearance, it presents itself with fragrant and elegant aromas. Sweetness is evident on the nose as well as in the taste, not overbearing, but a traditional grappa which makes it a suitable accompaniment to espresso or the perfect "aid to digestion".

Serve chilled .

Dicht und leuchtend in der Farbe, elegante, angenehme und weiche Duftnoten, die sich auch im Geschmack wieder finden, zart, nicht dominierend, sondern Ausdruck traditioneller Distillation, ideal zum Kaffee oder als 'als Gläschen zur Verdauung'.

Kühl servieren.



Carric



...ador es de agnador publico de odore, como
 a p[ro]p[iedad] del Sr. D. Ag[ustin] Grinani, fo del Sr. D. Juan
 de uergara a nascer al uallo del Sr. Grinani
 por el Carric y barcho y el fme de la huera acordado
 con Juan de San a ... del Sr. uallo fino alla Villa de ...
 con ... fino alla Villa de Cordeba y la ... con ...
 de ... con ... fino del Sr. ... fino alla ...
 ... fino a torre el ... y la ... con la huera ...
 ... de ... de ... y ... y ...
 ... y ... y ... y ...
 ... y ... y ... y ...
 ... y ... y ... y ...
 ... y ... y ... y ...

CA'SISA®

Motta di Livenza (TV) - Italia | tel +39 0422 860576 | ordini@moletto.com