

# 1868 CARPENÉ-MALVOLTI

Dal 1868, una firma di valore nel tempo.





## CHI SIAMO

*Carpenè Malvolti è la casa del Prosecco.*

*Dal 1868 la nostra famiglia guida l'evoluzione della spumantistica italiana con ricerca, qualità e una visione che unisce tradizione e innovazione.*

*Oggi portiamo nel mondo il Prosecco che nasce da un territorio unico: Conegliano Valdobbiadene, patrimonio UNESCO.*



## 5 GENERAZIONI, UNA SOLA VISIONE

1868



Antonio  
~  
Il Pioniere

1924



Etile  
~  
Il Comunicatore

1944



Antonio  
~  
L'Innovatore

2018



Etile  
~  
Lo Sperimentatore

2026



Rosanna  
~  
La Custode

## PERCHÉ SIAMO UNICI



Siamo stati i primi a produrre Prosecco spumante

Antonio Carpenè ha fondato la prima Scuola Enologica d'Italia (1876)



Siamo i creatori del Metodo Carpenè, antesignano dell'attuale Metodo Martinotti

Siamo stati i primi a utilizzare la dicitura "Prosecco" in etichetta



Siamo stati pionieri dell'esportazione del Prosecco, fin dal '900



## IL METODO CARPENÈ

*Personalità nello stile. Longevità nel tempo.*

*I nostri prodotti nascono da uve raccolte a mano nei vigneti collinari della zona D.O.C.G. e vengono spumantizzati attraverso un processo attento e rigorosamente controllato. Nel tempo mantengono uno stile costante, caratterizzato da eleganza e personalità.*

*Questo risultato è da sempre espressione del Metodo Carpenè, che si distingue per la presa di spuma a partire da vino base con particolari ceppi di lieviti selezionati, una seconda fermentazione lenta e prolungata e l'utilizzo di piccole autoclavi orizzontali. Il risultato è uno stile inconfondibile: spumanti fini, eleganti e longevi.*

# IL TERRITORIO COME IDENTITÀ



*Il cuore del Prosecco Superiore D.O.C.G.: le colline eroiche di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO.*

# UNA DENOMINAZIONE DI SUCCESSO



## DOVE SIAMO OGGI



### PRODUZIONE

95% Prosecco D.O.C.G.  
5% Prosecco D.O.C.  
e Distillati



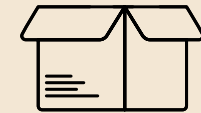
### VENDITE

45% Italia  
55% Export



### MERCATI

45 mercati  
internazionali



### DISTRIBUZIONE

Partner di eccellenti  
operatori Fine Wines,  
specialisti Ho.Re.Ca. e  
importanti insegne retail

---

CARPENÈ-MALVOLTI

---

## LE NOSTRE “FAMIGLIE”



---

1868

---

## IL NOSTRO FOCUS: LE ICONE



**Real Casa**  
Conegliano Prosecco Superiore  
D.O.C.G. - Brut

Autenticità storica, struttura,  
pura espressione del terroir.



**Lo Storico**  
Conegliano Valdobbiadene Prosecco  
Superiore D.O.C.G. - Extra Dry

Il nostro classico. Eleganza, freschezza,  
identità del territorio.



**Tarvisium**  
Metodo Classico - Brut

La tradizione riportata all'eccellenza  
contemporanea. 60 mesi sui lieviti.

## LA NOSTRA MISSIONE

“ *Produciamo Prosecco.  
Ma soprattutto raccontiamo  
una cultura che abbiamo  
contribuito a creare* ”

## I NOSTRI VALORI

*Eccellenza nell'arte spumantistica  
Secoli di storia e cultura  
Tradizione di famiglia  
Autentico Made in Italy*

## UNA VISIONE CONDIVISA

*Carpenè Malvolti fa parte dell'Istituto Grandi Marchi, che riunisce alcune tra le più importanti famiglie del vino italiano. Un'identità condivisa fondata su radici profonde, visione comune e riconoscibilità dello stile, per promuovere nel mondo la cultura del vino italiano di qualità.*



---

CARPENÈ-MALVOLTI

---

# HEADQUARTERS E CANTINA, NEL CUORE DI CONEGLIANO



*Un luogo simbolico: la prima sede storica dell'Enologia Italiana.*

---

1868

---

## CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ



IFS Food è uno standard internazionale che attesta la sicurezza, la qualità e la conformità dei prodotti alimentari e dei processi di produzione, fondamentale per la GDO europea e globale.



DNV attesta che i prodotti che la riportano possiedono i requisiti di sicurezza fissati dalle direttive comunitarie e richiesti dalla normativa, quindi possono circolare liberamente nei paesi dell'UE.



BRCGS fornisce un quadro per i sistemi di gestione della sicurezza e qualità, includendo HACCP, buone pratiche di fabbricazione (GMP) e controllo documentale.



*Chi traccia  
il cammino,  
lascia il segno.*



**CARPENÈ-MALVOLTI**