



FIORI DI PROSECCO

CLARA C

Conegliano Valdobbiadene



Clara C'

La via femminile al Prosecco

Clara Carpenè ha fondato l'azienda che porta il suo nome nel 2004, nel cuore del Valdobbiadene Prosecco Superiore, unendo la migliore tradizione ad una visione innovativa e tutta femminile del mercato delle bollicine, fianco a fianco dei migliori produttori di uve del territorio, per ottenere solo la migliore qualità.

Nasce così Clara C', il marchio creato da Clara dedicato al mondo del Prosecco Premium e Super Premium. Le Cantinæ Clara C' sviluppano diversi marchi ed etichette, accomunati dalla stessa passione per la qualità, per la tradizione produttiva italiana e per il controllo dell'origine: Fiori di Prosecco, Fiori di Cartizze, Donnaclara, Feminine Prosecco, Brutissimo, Fiori Rosè e La Casa dei Fiori, marchi esclusivi delle Cantinæ Clara C' di Clara Carpenè.

Una grande sfida che ha visto nascere un'azienda completamente nuova, con una visione molto internazionale, ambiziosa e improntata alla cura del dettaglio.

Da sempre al suo fianco c'è Marta Pasquon, che sviluppa e coordina il progetto d'azienda per radicarne il posizionamento nel mercato Premium del Prosecco e portare in Italia e nel mondo un prodotto di alta qualità.



Clara Carpenè



Marta Pasquon



Il Prosecco: *storia e passione di famiglia*



1838

È una lunga storia di famiglia nel segno del Prosecco quella che Clara a sua volta sta scrivendo. A metà dell'800, infatti, Antonio Carpenè I (1838-1902), appassionato chimico ed enologo, iniziò a studiare il vitigno del Prosecco per farne uno spumante: contribuì a fondare la prima scuola di enologia in Italia, sperimentò ed innovò nel campo della chimica enologica, anche grazie alla sua collaborazione con Pasteur.

Fu Antonio Carpenè II (1913-2010), papà di Clara, a concretizzare le lunghe sperimentazioni di rifermentazione in autoclave su base industriale (metodo Carpenè poi metodo Martinotti): negli anni '50, infatti, diede la vera svolta e "inventò" il metodo italiano moderno e stabile di produzione delle bollicine Prosecco con rifermentazione in autoclave.

1913



*Tradizione di famiglia,
visione femminile e spirito imprenditoriale*

Clara ha ereditato la passione per l'eccellenza, una passione che oggi anima Clara C', tesa all'eleganza e alla nobiltà degli straordinari Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. e Prosecco D.O.C.. Continuando la tradizione di famiglia, ma allo stesso tempo cambiandola, Clara Carpenè ha creato linee e brand di lusso, curate nei minimi dettagli con uno sguardo femminile attento e preciso.

Clara C' è una realtà volutamente di nicchia nel mondo del Prosecco che diventa ogni anno più forte: la nuova cantina garantisce la massima qualità di prodotto e i volumi da azienda di grandi dimensioni. Il nuovo impianto, infatti, assicura una capacità di 7.500 ettolitri, di cui di 5.500 dedicati alla vinificazione e allo stoccaggio delle basi, e una capacità di spumantizzazione di 16.000 ettolitri all'anno.

La sede di Valdobbiadene, incastonata tra le colline, accoglie i visitatori in uno spazio elegante e confortevole, ideale per degustazioni e piccoli eventi di tasting.



Clara C' comprende **una collezione di bollicine premium**, pensata per ogni occasione, ogni stile e ogni gusto. Da una paziente **selezione delle uve**, e sotto la costante cura di esperti enologi, nascono Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Cartizze Superiore D.O.C.G., Prosecco D.O.C. e Prosecco Biologico D.O.C. oltre ad alcune selezioni speciali.

Fiori di Prosecco resta il brand signature della cantina, ispirato ai sentori floreali che esprime il vitigno Glera e al mosto fiore, il primo mosto che si estrae dagli acini, senza alcun intervento o pressatura meccanica.



Dal cuore del territorio votato alle bollicine,
verso l'internazionalizzazione.



Le **Cantinae Clara C'** si trovano nelle colline di **Conegliano Valdobbiadene**, un territorio rurale unico, incastonato tra Venezia e le Dolomiti, caratterizzato dai cosiddetti hogback, rilievi irti e scoscesi intervallati da piccole valli che l'uomo ha saputo modellare e coltivare, rispettandone natura e vulnerabilità. Un paesaggio inconfondibile caratterizzato da un mosaico di terrazzamenti, vigne e boschi, tanto da aver ottenuto nel 2019 il riconoscimento di **Patrimonio dell'Umanità Unesco**.

Le **Cantinae Clara C'** sono una realtà in continua espansione con un grande potenziale di crescita in Italia e nel mondo: il marchio è già presente in **15 Paesi**, dagli Stati Uniti alla Cina e fino all'estremo oriente, attraverso il canale Ho.Re.Ca., selezionati punti vendita al dettaglio e una rete di distribuzione dedicata al mercato statunitense.



Clara C' Fiori di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.
Dai migliori grappoli delle colline di Valdobbiadene, la straordinaria selezione Clara C' Fiori di Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



Clara C' Fiori di Valdobbiadene D.O.C.G.
Cuvée Brut

Dal colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato: si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico come aperitivo, ma si adatta bene ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

 *Residuo
zuccherino -
circa 9 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5-7° C*



Clara C' Fiori di Valdobbiadene D.O.C.G.
Cuvée Extra Dry

Ha colore giallo paglierino tenue con riflessi brillanti, impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Di buona intensità aromatica che varia dalle note fruttate di mela gialla ai fiori bianchi di acacia. Bouquet di raffinata eleganza. Al palato è abboccato e fresco, con una bollicina piacevolmente sottile, una buona freschezza che sostiene la struttura del vino ed un finale fruttato. Di grande pulizia con una persistenza diretta nella finezza e nell'eleganza del vino.

 *Residuo
zuccherino -
circa 15 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5-7° C*



Clara C' Fiori di Valdobbiadene D.O.C.G.
Extra Brut

Dal colore giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdolini, presenta una spuma compatta e soffice. Il perlage è fine, generoso e persistente. Al naso affiora una sfumatura floreale che evolve poi in un fruttato ampio di mela verde croccante e di pera Williams. Asciutto, fresco e delicato, si presenta dinamico ed equilibrato con finale persistente.

 *Residuo
zuccherino -
circa 4,5 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5-7° C*

Clara C' Fiori di Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Dal cuore delle colline di Valdobbiadene, l'eccellenza del Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.



Clara C' Fiori di Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato. Fiori di Cartizze è vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

 *Residuo
zuccherino -
circa 28 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C*



Clara C' Fiori di Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Brut

Dal colore giallo paglierino vivace, con tenui riflessi verdolini ed un perlage fine, elegante e persistente. In bocca la struttura conferma le note olfattive con un grande equilibrio e una sapidità chiara e una delicata nota minerale. Soffice in bocca, con un finale persistente che fa riemergere i piacevoli toni agrumati riscontrati all'olfatto. Perfetto come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.

 *Residuo
zuccherino -
circa 8 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C*

Fiori di Prosecco D.O.C.

Eccellenti uve Glera Prosecco D.O.C. della provincia di Treviso diventano Clara C' Fiori di Prosecco.



Fiori di Prosecco D.O.C. Brutissimo Extra Brut

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante, caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato, con intensi aromi che ricordano la mela golden. In bocca è fresco, delicato equilibrato e leggero di alcol con un lungo finale fruttato. Perfetto come aperitivo, ideale con il pesce, si accompagna assai bene agli antipasti e ai primi leggeri.

 *Residuo
zuccherino -
circa 5 gr/l*

 *Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C*



Fiori di Prosecco D.O.C. Feminine Brut

Trasparente e brillante, all'olfatto spiccano gli aromi di mela verde e limone. Non mancano i sentori floreali. La giusta acidità lo rende fresco e fragrante. Il tutto viene bilanciato dalla sapidità e da una giusta ma non eccessiva morbidezza. È uno spumante leggero, la somma dei suoi componenti lo rende asciutto ed adatto ad accompagnare tutto il pasto. Può risultare curioso e innovativo l'abbinamento alla pizza.

 *Residuo
zuccherino -
circa 10 g/l*

 *Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C*



**Fiori di Prosecco D.O.C. Feminine
Extra Dry**

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perfetta limpidezza attraversata da perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è franco ed elegante, caratterizzato da sentori floreali che si fondono in un complesso armonico tipicamente fruttato, con intensi aromi di frutta bianca e leggeri agrumi.

 **Residuo
zuccherino -
circa 16 g/l**

 **Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C**



**Fiori di Prosecco D.O.C. Feminine
Biologico
Extra Dry**

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Feminine Biologico ha un intenso aroma di pera e mela verde. Leggere note di fiori di acacia, cera e miele vengono conferite dal particolare terreno da cui provengono queste uve. Questo spumante speciale ha una buona acidità e un eccellente equilibrio e persistenza. Perfetto come aperitivo, si accompagna benissimo con piatti a base di pesce.

 **Residuo
zuccherino -
circa 12 g/l**

 **Temperatura
di servizio -
5 - 7 °C**



Fiori di Prosecco Rosé D.O.C. Brut

Vino dal colore rosa tenue, brillante. Dal perlage vivace e spuma persistente, ha profumi di buona intensità con sentori floreali di fiori bianchi e rossi accompagnati da note fruttate come mela, pera e sentori di frutta rossa, come fragola e lampone. Il gusto è fresco e al palato risulta gradevole ed armonico. Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, e primi piatti leggeri di pesce.



*Residuo
zuccherino -
circa 9 g/l*



*Temperatura
di servizio -
5-7 °C*



Clara C' Selections

Selezionate uve provenienti dal Veneto si trasformano in bollicine fresche e fruttate, perfette per l'aperitivo italiano.



Clara C' Blanc De Blancs Spumante Italiano Extra Dry

Dal perlage setoso e brillante, il Clara C' Blanc de Blancs ha un bouquet aromatico, delicato e distintivo. Dal colore giallo cristallino, si rivela nel calice fine e persistente. L'aroma intensamente fruttato rivela chiare note di mela golden e pesca, con un piacevole e delicato aroma di fiori di acacia.



*Residuo
zuccherino -
circa 16 g/l*



*Temperatura
di servizio -
5-7 °C*

Collaborazioni

Clara C' è sempre alla ricerca di nuovi progetti, sfide e collaborazioni che possano valorizzare tradizione e originalità delle sue bollicine, con edizioni limitate ed etichette personalizzate per portare il meglio del Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. in Italia e nel mondo.



**Genius - Valdobbiadene
D.O.C.G.
Extra Brut**



**Fabio Trabocchi
Prosecco D.O.C.
Extra Brut**



Note:

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Cantina Clara C
di Clara Carpenè s.a.s.

Via Capitello Ferrari 3/B
31049 Valdobbiadene, TV - Italy
Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Web: www.clarac.it
Mail: clara@clarac.it
Telefono: +39 0438 18 99 995
Fax: +39 0438 18 99 996