



# CA' FRANCO

Tradizioni e Vini

Lavoriamo con passione  
Raccogliamo soddisfazioni

*Working for the love of it  
we harvest pleasure*



# Autentica Passione dalle terre del sacro Piave

La Ca' Franco Vini nasce nel nord-est Veneto, nelle immediate vicinanze del fiume sacro alla Patria: il Piave, non lontana dai centri storici come Venezia, Belluno, Treviso, Conegliano e Oderzo e praticamente a metà strada tra il mare e la montagna. L'autentica Passione enologica e la tramandata tradizione contadina arricchita dall'esperienza e dalle moderne tecnologie, giungono sino ad oggi con il primo titolare Bellese Gianfranco (Franco) che ha preparato la strada al figlio Fabio perché potesse confermare la Ca' Franco Vini nell'ampio scenario enologico nazionale ed internazionale dalla ristorazione al dettaglio fino al consumatore finale a km. zero. La Ca' Franco produce i propri vini puntando sul personale concetto del saper e voler bere moderatamente, sano e genuino, puntando far giungere questo pensiero anche alle nuove generazioni attraverso il proprio sito [www.cafranco.com](http://www.cafranco.com) e ai social quali facebook, twitter, instagram e youtube. Ca' Franco: una realtà dinamica e genuina come il proprio vino!

## Taste the passion in our wines!

*The Ca' Franco winery is situated in the North-East of Veneto, not far from the famous river Piave and the cities of Venice, Belluno, Treviso, Conegliano and Oderzo. The passion of four generations has been continued before by Gianfranco (Franco) and now by his son Fabio Bellese, who brings together traditions and modern wine-making expertise. The Ca' Franco philosophy is based on drinking moderate amounts of healthy genuine wines. Why not visit the winery and start from their website [www.cafranco.com](http://www.cafranco.com) or take a look at their social like facebook, twitter, instagram and youtube?... Ca' Franco: a winery as dynamic and genuine as its wine!*





## *Grande qualità e tradizione in un piccolo sorso*

Far visita alla Ca' Franco significa avere anche la possibilità di scegliere di persona tra molte tipologie di vini Rossi e Bianchi e Rosati, il prodotto che più si avvicina alle proprie esigenze o al proprio gusto. Il paesaggio naturalistico e la tranquillità dei luoghi, il buon vino saggiamente presentato ed offerto da personale qualificato, in un ambiente verde e fresco ma soprattutto familiare, sono il biglietto da visita per un sicuro ritorno e per un ottimo acquisto tra le varietà proposte.

Il prodotto fiore all'occhiello della Ca' Franco, oltre al Prosecco, al Cabernet Franc ed al Manzoni Bianco è certamente il RABOSO Piave, vino autoctono che l'azienda produce da oltre 40 anni.

## *The great quality of Ca' Franco wines*

*A visit to the Ca' Franco winery gives you the opportunity to choose from a wide range of red, white and rosé wines.*

*The peaceful natural surroundings and delicious wines on offer will keep you coming back to Ca' Franco. Why not try our Prosecco, Cabernet Franc, Manzoni Bianco or the fabulous native wine Raboso Piave? And then take some to enjoy at home or share with your friends!*





*i nostri vini*  
*our wines*





## Prosecco Spumante Millesimato

Extra Dry Sparkling wine  
Millesimato

### Charme

L'alta qualità e la freschezza di questo Prosecco Doc Extra Dry Millesimato accompagna egregiamente aperitivi, antipasti di pesce, primi piatti leggeri formaggi e dessert. La moderata gradazione dal del Prosecco Doc Extra Dry Millesimato Charme un ottimo calice per ogni occasione

*This fine Prosecco Doc Extra Dry Charme is perfect drunk as an aperitif or to accompany fish-based hors d'oeuvres and main courses, fresh cheeses and desserts. The moderate alcohol content and superb taste make this a great wine for every occasion.*

Denominazione/Name:

Charme

Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Gradazione/Alcoholic degree: 11% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 8° C



## Prosecco

Sparkling wine

### Prosecco Frizzante

Vino leggero e versatile, adatto ad ogni occasione conviviale. Vendemmiato rigorosamente a mano per preservarne i profumi e la freschezza. Ottimo come aperitivo, per primi piatti leggeri di pesce e verdure, formaggi e dolci.

*Hand-harvested grapes produce this light versatile wine perfect for convivial occasions. Ideal as an aperitif or accompanying fish courses, cheese or desserts.*

Denominazione/Name:

Prosecco Doc Treviso

Gradazione/Alcoholic degree: 11,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 8° C

# bianchi

## Incrocio Manzoni 6.0.13 Basá



Vino autoctono elegante e di grande prestigio. La vendemmia rigorosamente a mano ne garantisce la speciale selezione qualitativa e il mantenimento dei profumi primari. Colore giallo paglierino, profumo intenso e fruttato. Sapore pieno ed armonico. Un ottimo vino da abbinare a piatti di pesce, verdure e formaggi erborinati.

*Elegant native full-bodied white wine with an intense fruity bouquet. Hand-harvested to preserve the fine flavour and quality of the grapes. Ideal with fish courses and blue-veined cheeses.*

Denominazione/Name:

Basá

Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 10° C

## Sauvignon Bianco Settantadue



Vino elegante dalla persistente tipicità aromatica. L'accurata vendemmia manuale e la successiva attenta vinificazione conferiscono un profumo delicato, un gusto asciutto e durevole. Ottimo consumato con pesce fritto, alla griglia o in umido, e secondi piatti di verdure fresche o in pastella.

*Elegant wine with persistent characteristic aroma. Careful hand-harvesting and vinification give it a lingering delicate yet dry taste. Ideal with fish or vegetables (raw or deep-fried).*

Denominazione/Name:

Bianco Settantadue

Sauvignon IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 10° C



# white vintage wine

## Chardonnay Bianco di Vigna



Vino prodotto con le pregiate uve dei nostri vigneti e vendemmiate tradizionalmente a mano. Colore Giallo paglierino, profumo intenso e fruttato. Sapore pieno ed armonico. Si può servire con piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle.

*Made from our finest grapes, this pale-straw-yellow wine has an intense fruity nose and is rounded in the mouth. Ideal with fish, white meats and soft cheeses.*

Denominazione/Name:  
*Bianco di Vigna*  
Chardonnay IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 10° C

## Verduzzo Bianco del Contado



Vino fresco, delicatamente profumato dal colore giallo paglierino. Buon vino da aperitivo o per accompagnare piatti di pesce fritto e alla griglia; ideale anche per carni bianche, uova e verdure.

*Fresh wine, with a delicate bouquet and pale straw-yellow colour. Best drunk as an aperitif or with fried and grilled fish. Delicious with white meat, egg and vegetable dishes.*

Denominazione/Name:  
*Bianco del Contado*  
Verduzzo IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 11,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 8° C

# rossi giovani

## Merlot



Colore rosso rubino. Bouquet fine, schietto, fruttato, morbido. Si abbina egregiamente a primi piatti di carne, carni rosse alla brace o al forno, formaggi stagionati.

*Ruby-red in colour, this is a forward full-bodied wine. Best drunk with meat-based courses, roast meats and medium mature cheese.*

Denominazione/Name:  
*Merlot*  
Merlot IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C

## Cabernet Franc L'Ombra del Cù



Questo vino è prodotto dalle pregiate e selezionate uve dei nostri vigneti e vendemmate a mano come da tradizione. Particolarmente caratteristico il gusto erbaceo, il sapore pieno e persistente ed il colore rosso rubino. Si può abbinare a carni al forno, allo spiedo e alla griglia, selvaggina da piuma, formaggi di media stagionatura e salumi.

*Made from selected grapes hand-harvested in our vineyard. Ruby-red full-bodied wine with characteristic herbaceous notes. Ideal with roast and grilled meats, game birds, medium-mature cheese and cold cuts.*

Denominazione/Name:  
*L'ombra del Cù*  
Cabernet Franc IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C



# inviting cool wines

## Raboso giovane

Cool Raboso



Vino autoctono proveniente da uve vendemmiate scrupolosamente a mano. La seguente vinificazione curata per preservarne i profumi tipici di ciliegia e frutta rossa fresca, la caratteristica acidità persistente e la gradevole amabilità accompagnata dal leggero perlage, fanno di questo vino un interessante alternativa giovane per accompagnare spuntini, finger food, grigliate di carne, ed insaccati e paella. Un ottimo blend per sangria e da servire fresco in estate.

*Native wine made from hand-harvested grapes with characteristic berrylike and cherry notes, lingering acidity and fine perlage. Ideal accompaniment for finger foods, roast meats and fish, cheese, cold cuts and paella. Delicious in sangria or served chilled in the summer.*

Denominazione/Name:

Raboso IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 8° C

## Raboso Rosato

Raboso Rosé

## Vignaiia



Proveniente dal vitigno originario autoctono e vinificato in bianco, questo vino esprime tutta la propria freschezza nel delicato profumo di ciliegia selvatica. Leggermente acidulo ed abboccato, è certamente ideale servito a 10° per aperitivi, antipasti di pesce, piatti freddi della cucina mediterranea, e paella.

Un vino giovane ed accattivante per ogni momento.

*Made from native grapes harvested in our vineyard. This pale-pink wine with a slightly acidulous fruity flavour is ideal as an aperitif or accompanying fish courses or Mediterranean dishes. A stylish young wine that is perfect for all occasions.*

Denominazione/Name:

Vignaiia

Raboso Rosato IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 11,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 8° C

# rossi barricati

## Cabernet Doc El Bijo



Eccellente vino proveniente da selezionate uve vendemmiate a mano. La classica nota di sapore erbaceo viene ammorbidita dalla breve sosta in barrique di rovere per ottenere così un vino di corpo, elegante e leggermente tannico, adatto all'invecchiamento. Ottimo con carni al forno e alla griglia, selvaggina, formaggi di media stagionatura e salumi.

*Produced with selected hand-harvested grapes, this Cabernet Doc Piave is aged in small oak casks for a short period to obtain a full-bodied wine with soft tannins. Suitable for aging. Best drunk with roast red meats, game, medium mature cheese and cold cuts.*

Denominazione/Name:  
*El Bijo*  
Cabernet Doc Piave

Gradazione/Alcoholic degree: 13% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C

## Raboso Rosso del Boccia



Certamente il gioiello della produzione della Ca' Franco. Vino autoctono, proveniente da uve vendemmiate a mano e tardivamente, dopo una doppia maturazione in vigna. La seguente vinificazione tramandata da generazioni e la sosta prolungata in barrique di rovere, danno una struttura ineguagliabile a questo vino di longeva vita. Classica la nota di marasca e la speziata tannicità. Un vino da intenditori. Abbinabile a carni rosse e nere, a polenta con funghi, anatra all'arancia e formaggi stagionati e piccanti.

*Ca' Franco's finest wine. Grapes are harvested late by hand, after being left to hang on vine, giving this wine its full-bodied flavour and Morello cherry-aromas. Best drunk with roast meat, mushrooms and polenta, canard à l'orange, and mature cheeses.*

Denominazione/Name:  
*Rosso del Boccia*  
Raboso IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 13% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C



# red mature wine

## Merlot Lelo



Questo vino proveniente dalle pregiate uve dei nostri vigneti, viene leggermente affinato in barrique di rovere per esaltarne la struttura e stabilizzarne i profumi di frutta rossa matura. Abbinamento ideale per arrostiti di carne, grigliate miste di carne e formaggi di media stagionatura.

*Merlot Lelo is a full-bodied red wine that is barrel-aged to intensify its fruity bouquet. Ideal with roast meat, medium mature cheese and cold cuts.*

Denominazione/Name:  
*Lelo*  
Merlot IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C

## Refosco D.P.R. Roncola



Questo vino è prodotto dalle pregiate uve dei nostri vigneti e vendemmiate a mano. Sapore pieno, leggermente tannico dal persistente gusto di frutta matura. Affinato in barrique di rovere ed adatto all'invecchiamento. Ottimo per carni rosse al forno o alla griglia, formaggi di media stagionatura, salumi.

*Produced with fine grapes hand-harvested in our vineyard. Full-bodied wine with soft tannins aged in small oak casks. Suitable for aging. Best drunk with roast red meat, medium mature cheese and cold cuts.*

Denominazione/Name:  
*Roncola*  
Refosco IGT Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C



## Franco

Cuvée Merlot & Raboso

### Top Class

Questo è la nostra punta di diamante l'espressione completa della nostra gamma e il vino al quale nulla è stato lasciato al caso, partendo dal suo nome. Fruttato, armoniosamente pungente e tipico. Ideale con carni rosse.

*Fruity bouquet, well-balanced palate and glowing ruby-red colour.*

*The top line of our wines.*

*The wine dedicated to my father Franco.*

*Suitable with red meat and cheese*

Denominazione/Name:

Franco  
Merlot Raboso Igt Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 13% vol

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C



## Cordis

Il nostro Raboso

### Raboso Vintage

Da sempre abbiamo voluto distinguerci per tradizione ed originalità. Per questo abbiamo voluto riproporre il Raboso come veniva prodotto in origine nella nostra famiglia: dalla vendemmia tardiva, alla lunga sosta nella vinaccia fino all'affinamento in solo acciaio e con l'imbottigliamento volutamente senza essere filtrato. Tutto questo per poter offrire il nostro classico Raboso pungente, acidulo, tannico ed adatto a carni rosse e nere ma soprattutto al lungo invecchiamento. L'impronta che vogliamo imprimere in tutti i nostri vini rendendoli unici ed originali. E l'impronta in etichetta di padre e figlio uniti per sempre.

*Ca' Franco's finest wine. Grapes are harvested late by hand, after being left to hang on vine, giving this wine its full-bodied flavour and Morello cherry aromas. Best drunk with roast meat, mushrooms and polenta, canard à l'orange and mature cheese. Not filtered wine. Best to be aged for more years.*

Denominazione/Name:

Cordis  
Raboso Igt Marca Trevigiana

Gradazione/Alcoholic degree: 12,50% vol

Temperatura di servizio/To be served at: 18° C



Non solo a fine pasto!  
Provate il *Piaveritivo* Ca' Franco,  
l'aperitivo del Piave:  
Tonica, Sciroppo di  
sambuco ed Elisir di  
Raboso! L'originale!

Non dimenticate che  
sul gelato, con torte  
di cioccolato e frutta  
rossa o bevuto da solo  
per scaldare la compagnia  
è un piacere unico!



## Liquore RAZZA Piave

Liqueur

### Elisir di Raboso

Dalla tradizione contadina del Piave, il liquore tipico prodotto il caratteristico vino Raboso Piave. Colore rosso intenso, gusto pieno, speziato e fruttato. Ottimo a fine pasto, come digestivo, bevuto a temperatura ambiente oppure freddo in bicchieri ghiacciati.

Ideale per accompagnare anche cioccolata speziata o fondente, dolce tiramisù, sacher o pasticceria al cioccolato.

*This traditional country liqueur from the Piave area is made from Raboso wine and Grappa. With its spicy bouquet it is perfect as an after-meal digestive, drunk at room temperature or cold in iced glasses. Ideal with spice-flavoured chocolate, Sacher cake or Tiramisu.*

Denominazione/Name:

*Razza Piave*

Liquore di Vino Raboso/Liqueur of Raboso Wine

Gradazione/Alcoholic degree: 25% Vol.

Temperatura di servizio/To be served at: 10/18° C

CA' FRANCO



Tradizioni e Vini





[www.cafranco.com](http://www.cafranco.com)



[/CAFRANCOVINI](https://www.facebook.com/CAFRANCOVINI)  
[/Fabio Ca Franco Vini](https://www.facebook.com/FabioCaFrancoVini)



[cafranco.vini](https://www.snapchat.com/add/cafranco.vini)



[@CAFRANCOVINI](https://twitter.com/CAFRANCOVINI)



[/CAFRANCOVINI](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Società Agricola CA'FRANCO s.s.  
Via Saletto n. 17  
RONCADELLE di Ormelle (TV)  
ITALIA

Tel. +39.(0)422.851074  
Fax +39.(0)422.851842

[www.cafranco.com](http://www.cafranco.com)  
[info@cafranco.com](mailto:info@cafranco.com)



# CA' FRANCO



## Tradizioni e Vini





# CA' FRANCO

Tradizioni e Vini

[www.cafranco.com](http://www.cafranco.com)

