



FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*



## CLARA C' FIORI DI PROSECCO: THE PROSECCO TRADITION, TODAY

In the heart of Valdobbiadene, the most prestigious worldwide recognised land as the home for Prosecco, Clara C' has born.

The Clara C' is the brand name created by Clara Carpenè for the Premium and Super Premium Prosecco Sparklers products, with whom she is carrying on her family's tradition.

### Clara Carpenè: who is the wine maker?

Clara Carpenè created a Prosecco innovation in a world of tradition: a Prosecco from a woman for women. Her family has an extraordinary role in the history of Prosecco. In fact she is the Great-Granddaughter of the man who first discovered the excellence of this grape and started the production of Sparkling Prosecco (Antonio Carpenè Sr 1838 - 1902), and she is the Daughter of the Inventor of the Prosecco Industry as we know it (Antonio Carpenè Jr 1913 - 2010).

*Excerpt From the Internet Encyclopedia (Sparkling Wine Production):*

*"The (Metodo Italiano Process) process ... was totally redefined and completely renovated by Antonio Carpenè, Jr, founder of the Prosecco di Conegliano and Valdobbiadene industry and the father of ... Clara Carpenè .. renowned Prosecco producer, to adapt it to the Italian Prosecco grapes.."*

### From a Marketing Point of View: Clara C' is the "Prosecco Daughter"

Clara inherited a passion for excellence, a passion that today brings to life the Clara C' Fiori di Prosecco line, that has all the elegance and nobility of excellent Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. and Prosecco D.O.C. Sparkling Wines.

Continuing her family's tradition, but at the same time changing it, Clara Carpenè created Fiori di Prosecco, Fiori di Rosè, Feminine Prosecco, Brutissimo Prosecco and La Casa dei Fiori, luxury and glamorous labels for high quality Prosecco.

Fiori di Prosecco, Fiori di Rosè, Feminine Prosecco, Brutissimo Prosecco and La Casa dei Fiori are brands of Cantinæ Clara C di Clara Carpenè s.a.s., the exclusive "cantina" founded by Clara Carpenè in Valdobbiadene, the heart of the Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. district.





Clara Carpenè set up her own 2000 sqm *cantina* in the exclusive Valdobbiadene district, focusing on the "Italian Sparkling Process" (Metodo Italiano) with her exclusive brand name "Clara C' Fiori di Prosecco".

With a production facility capable of storing around 5500 hL of still wine and a potential capability of 15.000 hL for making sparkling wines, Cantinae Clara C' expresses huge potential in the development of the Valdobbiadene Prosecco Superiore industry. Strategically located at the beginning of the prestigious Cartizze production area, with a modern and efficient industrial plant, Clara C' aims to consolidate its world market by supporting its distributors with the best quality/price rate.

### Clara C' Fiori di Prosecco

Born from a patient selection of grapes, under the constant care of experts, Clara C' Fiori di Prosecco have all the natural richness of a generous terroir, located on the wonderful hills of the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. (UNESCO heritage since 2019), near Treviso, in the Veneto region of Italy. This is the ideal place for the Glera vineyards, and here the Clara C' luxury sparklers are born, with their fine bubbles and intense perfume of acacia flowers and rose petals, with a soft sensation of wild flowers and bread crust.

These are the perfect wines for every occasion, ideal as aperitif and simply perfect during a meal.

The "Metodo Italiano" Prosecco Sparkler overtook many other "Methods" worldwide, being in the last years the best selling sparkling wine worldwide. Mrs. Carpenè, with her Cantinae Clara C' will be able to meet volume demands to support the continuous market growth.

With traditional, luxury and modern high impact packaging, Clara C' covers all the spectrum of Prosecco drinking opportunities, from an elegant formal dinner to a more easy and friendly aperitivo italiano.

Not simply Prosecco , but "Prosecco Flowers", or the Best of Prosecco.

### Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Prosecco D.O.C.

#### Different terroir for different qualities



*Cantinae Clara C' is located in Valdobbiadene, in the heart of the Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. production area, where the best grape of Glera Superiore come from.*

**Clara C' Fiori di Prosecco:**  
Niche, historical heritage, brand name with modern, volumes capabilities: a very rare scenario in the Valdobbiadene Territory with a Feminine touch.



FIORI DI PROSECCO

**CLARA C'**

*Conegliano Valdobbiadene*

Clara C' Headquarters in Valdobbiadene





FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*





FIORI DI PROSECCO

CLARA C

*Conegliano Valdobbiadene*

Tasting room





FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*

Production area





FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*

Production area







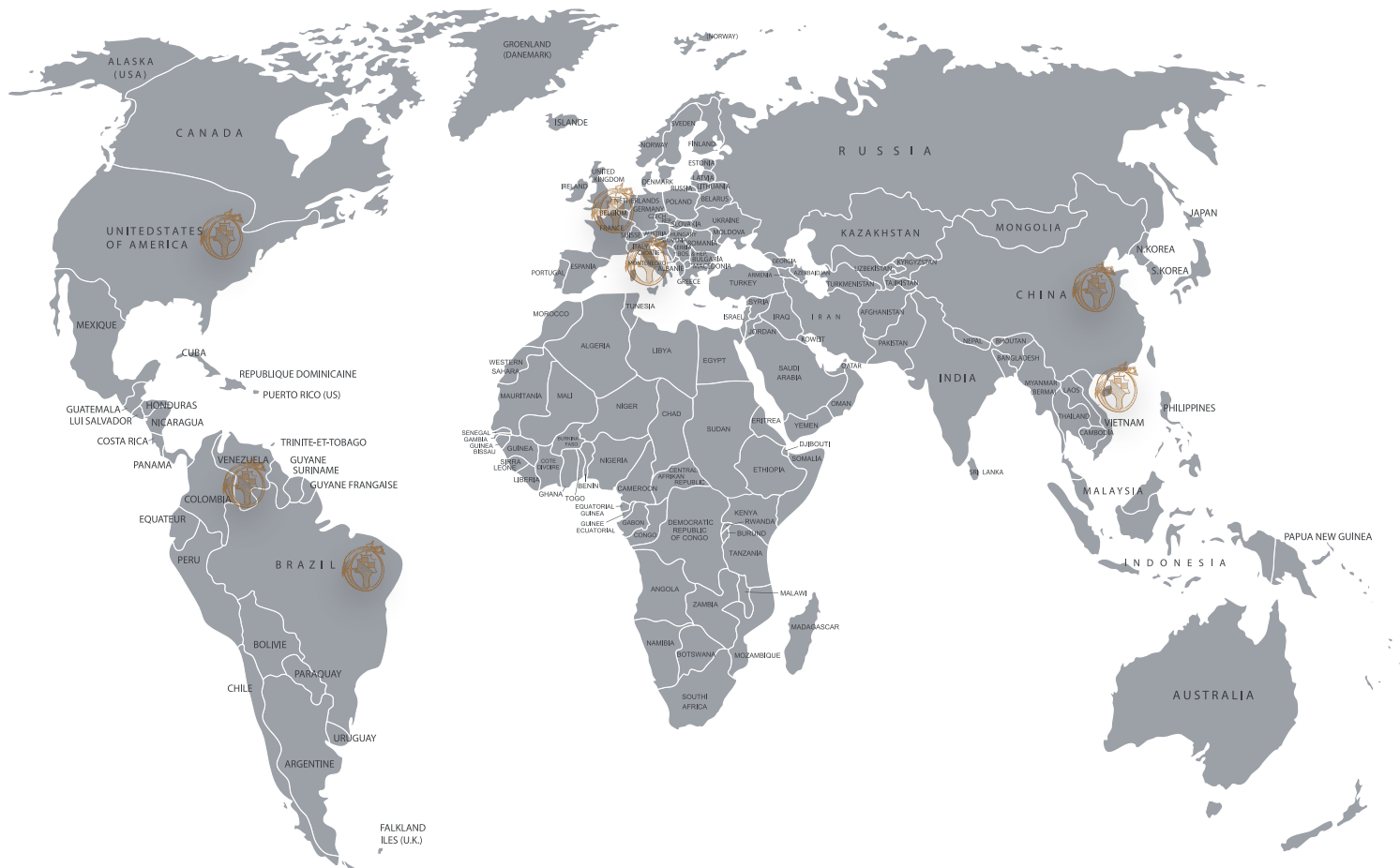
FIORI DI PROSECCO

# CLARA C'

*Conegliano Valdobbiadene*

## THE WORLD OF CLARA C'

Clara C' is available in 15 Countries. Clara C' focuses only on the Ho.Re.Ca segment and has just a few placements in regional high quality groceries chains.





FIORI DI PROSECCO

# CLARA C

*Conegliano Valdobbiadene*

## CLARA C' IN EUROPE





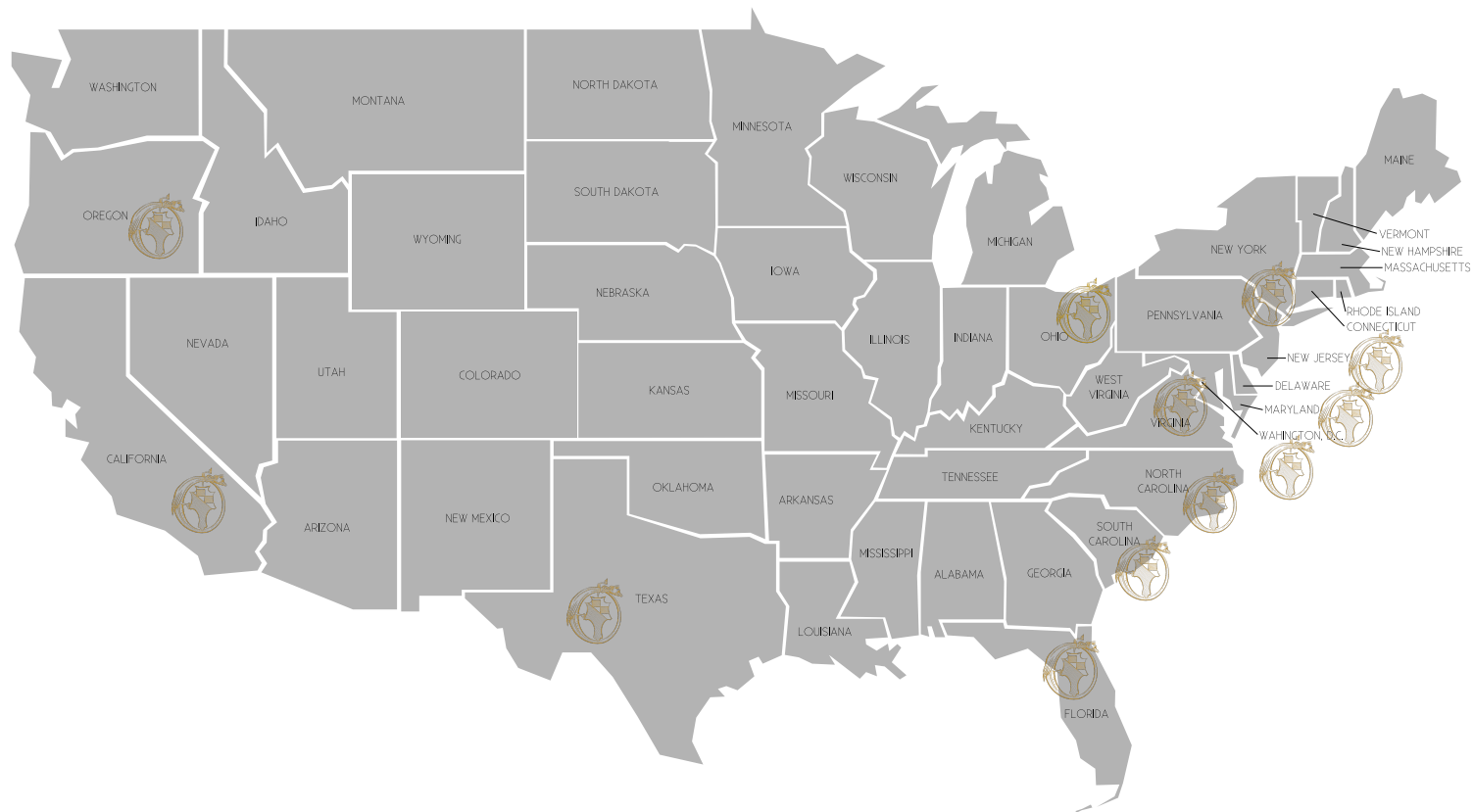
FIORI DI PROSECCO

# CLARA C'

*Conegliano Valdobbiadene*

## CLARA C' IN THE U.S.

In the USA Clara C' is distributed through 6 importers and 6 distributors covering 12 States.  
Clara C' works mainly in the On Premise segment, with just a few distributors serving grocery chains.





# FIORI DI PROSECCO CLARA C

Conegliano Valdobbiadene

# GENIUS

PEOPLE MAGAZINE

346

GENIUS ON TREND

3

## La via femminile al Prosecco

Le Cantinæ Clara C': tradizione di famiglia, sviluppo internazionale e industriale

The female way to Prosecco

Cantinæ Clara C': a family's international industrial development

di/by Francesca Gatti

Clara Carpenè e Marta Pasquon: due generazioni, due donne che insieme hanno fondato e gestiscono le Cantinæ Clara C', l'azienda di Prosecco nel cuore di Valdobbiadene (TV), il luogo eletto delle bollicine italiane. Clara, presidente, ci ha messo tutta l'eredità e la lunga esperienza di famiglia. Marta, general manager, è il "motore" dello sviluppo d'impresa.

Clara Carpenè and Marta Pasquon are the women behind Cantinæ Clara C', the Prosecco company based in the heart of Valdobbiadene (TV), Italian's elite territory for the production of this type of wine. Clara is the company's president and she has invested her family's heritage and her experience in this project. Marta, the general manager, deals with the company's development.



Ph. Gian Paolo Serna Amarcord Studio



Ph. Gian Paolo Serna Amarcord Studio

### Il Prosecco per voi è una storia di famiglia. Ce la raccontate?

**Clara** - A metà '800, il Prosecco era un vitigno locale che le famiglie contadine della zona (tra Conegliano e Valdobbiadene in provincia di Treviso) utilizzavano per il proprio consumo. Era un vino fermo che si arricchiva naturalmente di bollicine attraverso una leggera fermentazione naturale in botte.

Già a metà dell'800 Antonio Carpenè I (1838-1902), il mio bisnonno, appassionato chimico ed enologo, iniziò a studiare questo vitigno per farne uno spumante. Avviato alla carriera di chimico, durante i moti di metà secolo si trasferì dal Veneto in Piemonte dove si unì a Garibaldi. Conclusasi la parentesi politica, entrò in contatto con eminenti fautori della chimica e dell'enologia italiana ed internazionale dell'epoca. Grazie a questa esperienza, tornato a Conegliano, contribuì a fondare la prima scuola di enologia, sperimentò ed innovò nel campo della chimica enologica, anche grazie alla sua collaborazione con Pasteur.

### Face anche nascere il Prosecco come lo conosciamo oggi...

**Clara** - No, quello fu mio padre Antonio Carpenè' Secondo (1913-2010). Diciamo che il mio bisnonno iniziò un percorso di studio dell'uva Prosecco e delle tecnologie per la produzione degli spumanti, ma fu poi mio padre a concretizzare le lunghe sperimentazioni in una produzione in autoclave su base industriale. Nell'800 per ottenere un vino spumante esisteva solo il

### Prosecco: this is a story about your family. Can you tell us something about it?

**Clara** - In the mid-19th century, Prosecco was a local grape variety that the farming families in the area (between Conegliano and Valdobbiadene, next to Treviso) used to drink. The still wine was enriched with bubbles after its light and natural fermentation in barrels.

In the mid-19th century, my great-grandfather Antonio Carpenè I (1838-1902), who was a chemist and oenologist, began to study this grape variety in order to make sparkling wine. He began his career as a chemist, and during the mid-century uprisings he moved from Veneto to Piedmont, where he joined Garibaldi. After this political interlude, he returned to Conegliano and met the most important chemists and oenologists of the time. He met Pasteur, and with his help he started his experiments and he started studying oenological chemistry, he also founded the first school of oenology.

### And he also gave birth to Prosecco as we know it today...

**Clara** - No, that was my father Antonio Carpenè' II (1913-2010). My great-grandfather studied Prosecco grapes and the technologies he could use for the production of sparkling wines, but my father gave concrete form to the experiments and turned them into an autoclave production, on an industrial basis. In the 19th



FIORI DI PROSECCO  
**CLARA C**  
 Conegliano Valdobbiadene

**GILBERT & GAILLARD**  
 THE FRENCH EXPERTS ON WINE

**ITALY**  
 - WINE GROWER PORTRAIT -



**PRESS RELEASE**



## Clara Carpené has something to say about Prosecco

*Everybody loves Prosecco! But what is now one of the most popular wines in the world would not have existed if Antonio Carpené had not created it in the 19<sup>th</sup> century. His great-granddaughter Clara has some clear ideas about how to contribute to the success of Prosecco.*

By Irene Graziotto - Photo credit: Courtesy of Cantinae Clara C winery

**A**fter studying Economics and Management, Clara started working with her father Antonio Carpené Jr, learning how to make and sell what was then a new and growing product: Prosecco Conegliano Valdobbiadene. In 2004 she established her own premium winery, Cantinae Clara C, in Cartizze, at the core of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore region. The name she gave to her range, Fiori di Prosecco (Prosecco Flowers) aims to evoke the blossoming nature of these steep hills. It certainly helps to convey the idea of refreshing

bubbles dotted with floral aromas, thus catching the attention of female consumers, who still represent a crucial target for Prosecco. "Women are increasingly careful and demanding consumers", she says. "They no longer delegate the choice of wine to men, but are aware of their tastes and desires. The elegance and freshness of Fiori di Prosecco have made this product a favourite amongst female consumers, who ask us to provide a dry and clean, almost natural Prosecco. Women are also selective about quality and sustainability and appreciate tidy and elegant packaging".

### HOW PROSECCO HAS CHANGED IN THE LAST 50 YEARS

First of all, production techniques have improved and are now backed up by high-tech. "This has led to an increase in the average quality of Prosecco, which makes it one of consumers' preferred choices", she explains. Clara stresses how this fact has also impacted on drinking occasions, transforming Prosecco from a sparkling wine poured only for celebrations to bubbles perfect for daily consumption. Clara believes the popularity of Prosecco - which is now imported in almost all markets - and its

increased quality are intertwined. "The constant quest for quality and high level of appreciation shown by consumers have contributed to creating the Prosecco phenomenon", she sums up.

### PREMIUMISATION AND NEW MARKETS

With the increasing popularity of Prosecco, demanding consumers are moving up the quality ladder, looking for premium, if not properly luxury, products. "Also, in more and more markets we are witnessing improved consumer education and therefore increased demand for quality wines. This process drives up the need for better quality at production level, in order to offer a wine that keeps up with customers' increased expectations". This has also partly shaped the image of Prosecco, underpinning "its uniqueness and leading to Prosecco being enjoyed not only as "prosechino" (simple Prosecco) but as an Italian product of recognised excellence worldwide", she claims. Over the years, Clara has personally contributed to shaping her premium and super premium products. Fiori di Prosecco is now sold in 15 countries with the US representing the main market and China the new entry in the 2019 agenda.



FIORI DI PROSECCO

# CLARA C

Conegliano Valdobbiadene

## PRESS RELEASE

**IL PROSECCO HA TROVATO I SUOI FIORI.**  
FIORI DI PROSECCO. LA TRADIZIONE DEL PROSECCO, OGGI.

La storia di Clara C. Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

Il Prosecco di Clara C. è un Prosecco di qualità, con un gusto fresco e leggero, che si abbina perfettamente con i piatti di pesce e di carne.

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**DA NATALE I FIORI DI PROSECCO**  
IN DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA MELIORA

Con un grande successo di distribuzione, il Prosecco di Clara C. è stato scelto per la distribuzione esclusiva Meliora.

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**tra i re delle bollicine**

IL PROSECCO HA TROVATO I SUOI FIORI.  
FIORI DI PROSECCO. LA TRADIZIONE DEL PROSECCO, OGGI.

Il Prosecco di Clara C. è un Prosecco di qualità, con un gusto fresco e leggero, che si abbina perfettamente con i piatti di pesce e di carne.

**DA UNA PICCOLA PRODUZIONE, UN GRANDE PROSECCO.**  
FIORI DI PROSECCO. UNA NUOVA CUVÉE CHE NASCE DA UNA PASSIONE ANTICA.

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**Nella terra del Prosecco**

Trascorrere un week-end di primavera tra le vigne colline non perfette fucinate di fare qualche filare senza impari il manuale: Tre Pagine di Conegliano) per degustare i prodotti tipici della regione, a partire dalla polenta, immancabile sulle tavole dei veneti e compagna di suntuose preparazioni: da quelle a base di funghi locali a quelle con selvaggina, passando per la polenta ai formaggi, quella la Castagna, il Montasio o il Bastardo al Morlacco.

**DA UNA PICCOLA PRODUZIONE, UN GRANDE PROSECCO.**  
FIORI DI PROSECCO. LA TRADIZIONE DEL PROSECCO, OGGI.

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**IL PROSECCO CON LA DOPPIA C**

Attuazione del Billionaire di Cortina d'Ampezzo: tra i vignaioli e imprenditori e melioratori, si sono formati i Fiori di Prosecco. Un Prosecco nato nella Cantina di Clara Carpenè, con un nome antico che viene direttamente dalla storia del Prosecco di Conegliano. Dal bicchiere, il Prosecco di Clara Carpenè è un Prosecco di qualità, con un gusto fresco e leggero, che si abbina perfettamente con i piatti di pesce e di carne.

**Fiori di Prosecco and Feminine Prosecco - bubbles for all women**

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**Da una piccola produzione, un grande prosecco.**  
Fiori di Prosecco, una nuova cuvée che nasce da una passione

Clara C. è un marchio che ha scelto come luogo di produzione il territorio di Conegliano Valdobbiadene, un'area di 1000 ettari di vigna, dove si produce il Prosecco di qualità.

**Al Billionaire di Cortina il prosecco di Clara Carpenè**

All'inaugurazione del Billionaire di Cortina d'Ampezzo, il vip dello spettacolo, della moda, gli imprenditori e i notabili hanno festeggiato sorseggiando Fiori di Prosecco, lo spumante nato nella Cantina di Clara Carpenè. Dal deciso colore giallo paglierino, Fiori di Prosecco presenta un perlage di bollicine fini e persistenti, con un intenso profumo di fiori di acacia, glicine e petali di rosa unito a una morbida sensazione di fiori di campo. Fiori di Prosecco è uno spumante adatto ad ogni momento della giornata, ideale come aperitivo ed a tutto pasto, perfetto per le occasioni speciali. Per informazioni: [www.clara-c.it](mailto:www.clara-c.it); mailto: [clara.carpenè@cantinae.it](mailto:clara.carpenè@cantinae.it).

**CUVÉE AL FEMMINILE**  
Il 2006 è un anno di grandi successi e di svolte per le Cantine di Clara Carpenè e per i Fiori di Prosecco. Al già apprezzato Brut si affiancherà infatti, una profumata Cuvée Extra Dry, una nuova confezione "argento" e dalla fine di aprile la rinomata cantina comincerà a distribuire un Prosecco dalle



FIORI DI PROSECCO  
**CLARA C**  
*Conegliano Valdobbiadene*

FIORI DI PROSECCO D.O.C. & CLARA GRIGIO

Excellent Glera grapes from the Treviso area become the Clara C' perfect *Bollicine* of Prosecco D.O.C. and lovely Pinot Grigio grapes from le Venezie become Clara Grigio.



Feminine Brut



Millesimato Rosè



Biologico



Pinot Grigio DOC  
Delle Venezie



FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*



FIORI DI PROSECCO

**CLARA C**

*Conegliano Valdobbiadene*

THE PROSECCO  
TRADITION,  
TODAY.

[www.clarac.it](http://www.clarac.it)

Via Capitello Ferrari 3/B  
31049 Valdobbiadene, TV - Italy

Via Teatro Vecchio, 29  
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantina Clara C  
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: [clara@clarac.it](mailto:clara@clarac.it)  
Sales: [sales@clarac.it](mailto:sales@clarac.it)

Telefono: +39 0438 18 99 995  
Fax: +39 0438 18 99 996