



SOLIGO

DAL 1957



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

RAPPRESENTIAMO UN TERRITORIO

in cui il vino è eccellenza, identità e vocazione.

WE REPRESENT A TERRITORY

where wine is excellence, identity and vocation.

collisoligo.com

I NOSTRI VINI, SPECCHIO DELLE NOSTRE TERRE.

*Cogliamo le note del territorio per
esaltarne il valore*

Il legame con il nostro territorio è racchiuso nella posizione in cui è, da sempre, ubicata la Cantina: l'anfiteatro collinare tra Conegliano e Valdobbiadene attraversato dalla "Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene", nel mezzo dei due territori da cui trae origine il nome della denominazione di origine controllata e garantita del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, che accomuna i nostri prodotti di punta.

La Cantina si colloca a soli 50 km da Venezia e poco distante dalle Dolomiti, alla base di splendide e ripide colline proclamate patrimonio UNESCO nel 2019.

Le nostre uve crescono in vigneti situati in diversi territori della provincia di Treviso, aspetto che ci permette una produzione varia ma sempre rappresentativa della nostra zona.

I nostri vigneti si trovano a Pieve di Soligo, Conegliano, Valdobbiadene, Miane, Farra di Soligo, Refrontolo, Piave, Montello e Colli Asolani.

OUR WINES, A REFLECTION OF OUR LAND.

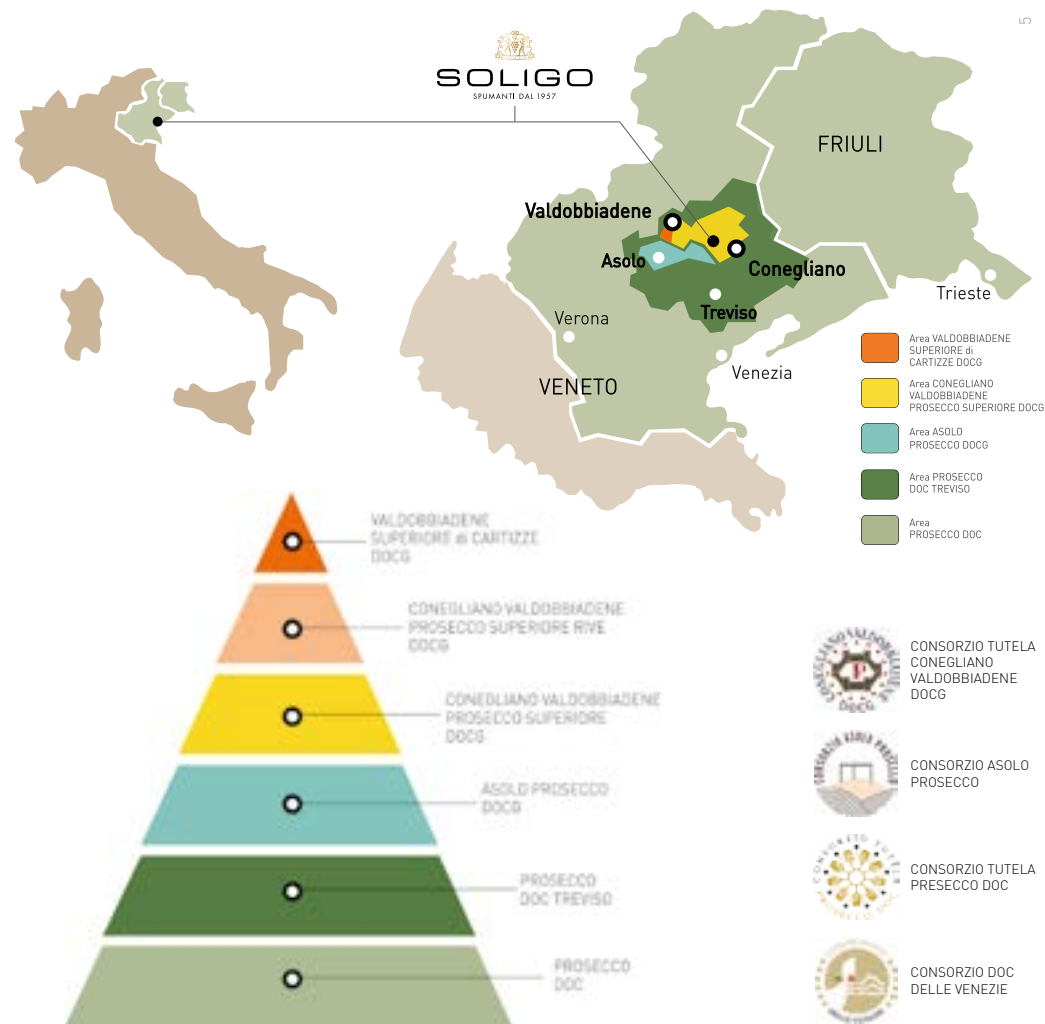
*We capture the notes of the land to
enhance their value*

The bond with our land is encapsulated in the location our Cantina has always enjoyed: the hilly amphitheatre between Conegliano and Valdobbiadene crossed by the "Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene", in the middle of the two areas that lend their names to the controlled and guaranteed designation of origin of Conegliano Valdobbiadene Prosecco, shared by our flagship products.

Our winery lies just 50 km from Venice and not far from the Dolomites, at the foot of some beautiful steep hills, declared a UNESCO World Heritage Site in 2019.

Our grapes ripen in vineyards dotted around the province of Treviso, allowing us to produce wines that are varied but always representative of our area.

We have vineyards in Pieve di Soligo, Conegliano, Valdobbiadene, Miane, Farra di Soligo, Refrontolo, Piave, Montello, and Colli Asolani.



IL NOSTRO PROSECCO.

Pura rappresentazione dell'uva Glera

Il nostro Prosecco viene prodotto con uva Glera coltivata unicamente all'interno della provincia di Treviso per rendere il nostro vino molto rappresentativo del territorio, con uno stile chiaro, semplice ed autentico.

OUR PROSECCO.

The pure representation of Glera grapes

Our Prosecco is made from Glera grapes grown exclusively within the province of Treviso to ensure our wine is totally representative of this territory, with clear, simple and authentic style.





LA NOSTRA STORIA: SOCI, TERRITORIO, PASSIONE.

Attenzione e dedizione da oltre 60 anni

Nella secolare tradizione vitivinicola veneta, noi della Cantina Colli del Soligo siamo sempre stati un punto di riferimento per il territorio che ci ospita: le colline patrimonio Unesco di Conegliano e Valdobbiadene.

La nostra storia inizia nel 1957 grazie alla grande lungimiranza di 31 viticoltori accomunati dalla passione per il Prosecco che decisero di unirsi e fondare la Cantina per produrre vini esclusivi provenienti dalle migliori vigne della zona.

Oggi i nostri 600 soci si dedicano alla coltivazione di 1200 ettari vitati in cui circa l'85% dell'uva prodotta è della varietà Glera (Prosecco), il rimanente è costituito da Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc e Sauvignon. Nel 2019 in alcuni vigneti selezionati sono state piantate viti di Johanniter e Souvignier Gris, varietà resistenti che dimostrano la nostra crescente propensione ad una viticoltura sostenibile.

Nel corso degli anni ci sono stati riconosciuti numerosi ed importanti premi, a conferma della qualità e delle nobili caratteristiche dei nostri vini.

OUR STORY: MEMBERS, TERRITORY, PASSION.

Over 60 years of care and dedication

In the centuries-old vine-growing and winemaking tradition of the Veneto region, at Cantina Colli del Soligo we have always been a point of reference for our host territory: the UNESCO World Heritage hills of Conegliano and Valdobbiadene.

Our story began in 1957 thanks to the great foresight of 31 vinegrowers who shared a passion for Prosecco and decided to join forces and found the Cantina winery to produce exclusive wines from the best vineyards in this area.

Today, our 600 members devote their time and efforts to the cultivation of 1,200 hectares of vineyards where approximately 85% of the grapes produced are of the Glera variety (Prosecco) and the remainder is Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc, and Sauvignon. In 2019, selected vineyards were planted with Johanniter and Souvignier Gris vines, hardy varieties that demonstrate our growing commitment to sustainable viticulture.

Over the years, we have won numerous important awards, confirming the quality and noble characteristics of our wines.



DAL GRAPPOLO AL CALICE.

Il controllo dell'intera filiera produttiva: il nostro ingrediente principale

La ricerca della qualità dei nostri vini comincia in vigna dove il rispetto di un preciso protocollo agronomico annuale garantisce lo sviluppo ottimale dei grappoli e dei loro profumi e sapori.

La vendemmia delle uve decreta la fine del lavoro in vigneto e l'inizio di quello in Cantina dove siamo attrezzati con moderni impianti di lavorazione per poter rispettare l'integrità aromatica dei grappoli ottenuta grazie alle lavorazioni in vigna. Il laboratorio enologico interno permette una supervisione meticolosa e costante di ogni fase della vinificazione e consente di esaltare le peculiarità organolettiche delle varie uve provenienti dai diversi areali.

La linea di imbottigliamento, anch'essa interna, ci concede di offrire al cliente finale un vino sempre fresco in cui l'immediatezza gustativa, l'eleganza olfattiva e la coerenza territoriale siano sempre presenti in ogni calice.

Il nostro catalogo è vasto e variegato quanto le vigne che abbiamo la fortuna di avere; ogni bottiglia è lo specchio del suo territorio, a partire dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, passando per l'Asolo Prosecco DOCG e per il Prosecco DOC Treviso, fino ad arrivare ai nostri vini fermi e ai vini DOC delle Venezie provenienti dalle zone del Montello.

FROM GRAPE TO GLASS.

Controlling the entire production chain: our main ingredient

The quest for quality in our wines begins in the vineyard, where compliance with a strict annual agronomic protocol guarantees the optimal development of the grapes and their aromas and flavours.

Harvesting of the grapes marks the end of work in the vineyard and the beginning of that in the winery, where our modern processing facilities enable us to respect the aromatic integrity of the fruit resulting from efforts in the field. Our in-house oenological laboratory allows for meticulous and constant supervision of each stage of vinification and enhances the organoleptic characteristics of the various grapes from the different areas.

We also have an in-house bottling line, meaning we can offer the end customer a wine that is always fresh, with an immediacy of taste, olfactory elegance and territorial coherence always present in every glass.

Our catalogue is as vast and varied as the vineyards we are fortunate enough to own; each bottle reflects its terroir, starting with Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, through Asolo Prosecco DOCG and Prosecco DOC Treviso, to our still wines and the DOC wines of the Venetian regions from the Montello area.

Solicum

La linea Solicum si distingue grazie alla selezione delle nostre cuvée più prestigiose.

Eleganza e raffinatezza si esprimono sia negli aromi sia nell'immagine unica e ricercata.

The Solicum line stands out thanks to its selection of our finest cuvée wines. Aromas and a unique sophisticated image fully express the elegance and refinement of this line.



SOLICUM CARTIZZE

Brut

Valdobbiadene Superiore di Cartizze
DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 2 g/l

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita si trova lo spumante della storica zona del "Superiore di Cartizze". Elegante e sontuoso, questo spumante nasce dal perfetto equilibrio tra terreno e microclima. Il profumo è intenso e delicato con note di frutta ed erbe aromatiche su uno sfondo floreale di acacia.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 2 g/l

At the qualitative apex of the Denominazione Garantita (Guaranteed Designation) is this sparkling wine from the historic "Superiore di Cartizze" area. Elegant and sumptuous, this spumante is the result of the perfect balance between soil and microclimate. Its bouquet is intense and delicate with notes of fruit and aromatic herbs against a floral background of acacia.

0,75L





SOLICUM RIVE DI SOLIGO

Millesimato Extra Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 3 g/l

Questo spumante pregiato racconta la grande passione per la nostra terra e le fatiche quotidiane del lavoro in vigna. Un Rive DOCG dal gusto decisamente schietto e sincero, di grande bevibilità e gradevolezza.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 3 g/l

This fine sparkling wine embodies our great passion for our land and daily efforts in the vineyard. A Rive DOCG with a decidedly frank, sincere taste, hugely drinkable and pleasant.

0,75L



SOLICUM RIVE DI SOLIGO

Millesimato Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 25 g/l

Le uve provengono da vigneti nelle Rive di Soligo, ripide colline situate nel cuore dell'area del Conegliano Valdobbiadene DOCG, con ridotta resa per ettaro. Già dal primo approccio olfattivo si rimane incantati dal suo straordinario ed intrigante bouquet.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 25 g/l

The grapes come from vineyards in the Rive di Soligo, steep hills in the heart of the Conegliano Valdobbiadene DOCG area, with low yields per hectare. It is instantly enchanting on the nose thanks to its extraordinary and intriguing bouquet.

0,75L





SOLICUM METODO CLASSICO

Millesimato Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 1 g/l

La nostra ricerca dell'eccellenza si evidenzia in questo Metodo Classico. I profumi fortemente influenzati dalla maturazione in bottiglia di almeno 18 mesi sono eleganti ed avvolgenti, ricordano la crosta di pane, le erbe aromatiche e i fiori gialli di campo.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 1 g/l

Our quest for excellence is evident in this Metodo Classico. Strongly influenced by bottle ageing for at least 18 months, its aromas are elegant and enveloping, reminiscent of bread crust, aromatic herbs and wild yellow flowers.

0,75L



SOLICUM VELAR

SUI LIEVITI - ON THE LEES

Brut Nature

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 0 g/l

Un vino prezioso che rappresenta una dichiarazione d'amore per la natura e la tradizione locale. Uno spumante di vera seduzione olfattiva e gustativa e dalla spiccata personalità grazie alla sua caratteristica velatura data dalla presenza dei lieviti sedimentati.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 0 g/l

A fine wine that is a declaration of love for nature and local tradition. A spumante that seduces both nose and palate, with a strong personality thanks to the characteristic haziness caused by its sediment.

0,75L





SOLICUM CUVÉE *Millesimato Brut*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 7 g/l

Questo spumante nasce dall'unione delle migliori uve di ogni vendemmia raccolte a mano per far risaltare l'unicità degli aromi dell'uva Glera. Raffinato, fresco ed elegante, è il risultato di una lenta presa di spuma di 60 giorni.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 7 g/l

This sparkling wine is the result of blending the best fruit from each hand-harvesting to bring out the unique aromas of the Glera grape. Refined, fresh and elegant, it is the result of a slow 60-day second fermentation.

0,75L



SOLICUM CUVÉE *Millesimato Extra Dry*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 16 g/l

La cuvée delle migliori uve Glera provenienti dai nostri vigneti rende questo Extra Dry elegante e di carattere. Attacco gustativo con un'inaspettata morbidezza, dosata e delicata, cui la freschezza fa da contrappunto.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 16 g/l

The cuvée of the best Glera grapes from our vineyards gives this Extra Dry elegance and plenty of character. An initial unexpected softness on the palate, measured and delicate, balanced by its freshness.

0,75L





SOLICUM BIOLOGICO - ORGANIC

Brut

Prosecco DOC Treviso

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 10 g/l

La delicatezza con cui vengono trattate le nostre uve biologiche si ritrova nel vino durante l'assaggio. Le bollicine vivacizzano il calice e ne esaltano le note fruttate e floreali. Il finale minerale lascia leggere scie fresche di menta e frutta.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 10 g/l

The delicacy with which our organic grapes are treated can be tasted in the wine. The bubbles ensure a lively glass and enhance its fruity and floral notes. A mineral finish leaves fresh light trails of mint and fruit.

0,75L



Col de Mez

Innovativa e originale, la linea Col de Mez ha uno stile inconfondibilmente attuale e autentico. La passione e l'esperienza dei nostri enologi esaltano in questa linea bollicine straordinarie che nascono da uve di prima qualità provenienti da determinate colline.

Innovative and original, our Col de Mez line has an unmistakably modern and authentic style. This line of extraordinary sparkling wine, made from top-quality grapes that are only grown on certain hills, really brings out the passion and experience of our oenologists.



COL DE MEZ Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 16 g/l

Un Valdobbiadene DOCG adatto per ogni occasione che conquista sia per il gusto sia per il packaging. Questo spumante è il risultato di una pigiatura soffice e una presa di spuma lenta che regala al vino delicati aromi floreali e fruttati. La freschezza agrumata si bilancia con la sapidità e la morbidezza.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 16 g/l

A Valdobbiadene DOCG that is perfect for any occasion, and a winner in both taste and packaging. This spumante is the result of soft pressing and slow refermentation process that gives it delicate floral and fruity aromas. The citrus freshness is balanced by tanginess and smoothness.

0,75L / 1,5L / 3L





COL DE MEZ

Brut

Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 8 g/l

Dalle uve provenienti dalla storica collina denominata Col de Mez nasce questo spumante fragrante dal perlage fine e persistente, frutto di una presa di spuma di 50 giorni.
Piacevole finale dai toni minerali e agrumati.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 8 g/l

Grapes from the historic Col de Mez hillside go into this fragrant sparkling wine with its fine persistent perlage, the result of a 50 days' refermentation.
A pleasing finish with mineral and citrus tones.

0,75L / 1,5L / 3L



COL DE MEZ

Extra Brut

Asolo Prosecco Superiore DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 4 g/l

Il basso residuo zuccherino lo rende uno spumante fresco, diretto e sincero dai profumi floreali e citrini accompagnati da note di erbe aromatiche.
Di gran classe la chiusura lunga e persistente.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 4 g/l

Low residual sugar makes this a fresh, direct, sincere spumante with floral and citrus aromas accompanied by notes of aromatic herbs. Very classy, long, persistent finish.

0,75L





COL DE MEZ

Frizzante
Semi Sparkling Wine

Valdobbiadene Prosecco DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 10 g/l

L'uva viene raccolta a media maturazione per poterne preservare la componente acida, fondamentale per ottenere un vino frizzante di ottima beva e freschezza. La legatura a spago del tappo viene svolta a mano, nel rispetto delle antiche tradizioni.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 10 g/l

The grapes are harvested when moderately ripe in order to preserve the acid component, essential for a spumante with excellent drinkability and freshness. The string tying of the cork is done by hand, respecting ancient traditions.

0,75L

COL DE MEZ

Rosé Extra Dry

Varietà: Raboso, Pinot Nero
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 13 g/l

Spumante nato da due vitigni a bacca nera: Raboso e Pinot Nero.
Il brillante rosa tenue viene illuminato nel calice dal perlage persistente ed esalta profumi di fiori e piccoli frutti rossi.

Variety: Raboso, Pinot Nero
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 13 g/l

A sparkling wine created from two red grape varieties: Raboso and Pinot Nero. Its brilliant soft pink colour is illuminated in the glass by its persistent perlage and enhances notes of flowers and small red fruits.

0,75L / 1,5L



Prosecco DOC Treviso

Passione e tradizione sono la chiave di questi vini che si caratterizzano per la loro freschezza e i profumi delicati.

Una linea che nasce da uve selezionate della provincia di Treviso, il cuore del Prosecco DOC.

Passion and tradition are the key features of these wines, which stand out for their freshness and delicate aromas.

A line that is made from selected grapes from the province of Treviso, the heart of Prosecco DOC.



PROSECCO DOC TREVISO

Millesimato Extra Dry

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 16 g/l

La selezione dei grappoli rende questo Millesimato incredibilmente elegante e rappresentativo di ogni annata nel nostro territorio.

Al gusto è pieno e piacevolmente sapido, caratterizzato da un finale lungo e gradevole.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 16 g/l

Its selection of grapes makes this Millesimato incredibly elegant and representative of every vintage in our area.

It is full and pleasantly savoury on the palate, characterised by a long and pleasant finish.

0,75L





PROSECCO DOC TREVISO

Brut

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 10 g/l

Prosecco di gran classe dai profumi di frutta fresca, pan biscotto e fiori che variano dall'acacia, al giglio e al mughetto. Lievi note di erbe aromatiche. Al palato è delicato, armonico e piacevolmente persistente.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 10 g/l

A very classy Prosecco with aromas of fresh fruit, biscuit bread and flowers ranging from acacia to lily and lily of the valley. Subtle hints of aromatic herbs. Delicate, harmonious and pleasantly persistent on the palate.

0,75L / 1,5L



PROSECCO DOC TREVISO

Extra Dry

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 16 g/l

Spumante ottenuto dalle nostre vigne in provincia di Treviso e spumantizzato con Metodo Charmat. Fresco, morbido ed equilibrato, questo Extra Dry ha conquistato i palati di molte giurie internazionali che gli hanno assegnato numerosi premi. La persistenza è spinta dalla sapidità che caratterizza la chiusura.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 16 g/l

A sparkling wine from our vineyards in the province of Treviso and made using the Charmat Method. Fresh, smooth and balanced, this Extra Dry has won over the palates of the many international juries that have awarded it numerous prizes. Its persistence is driven by a tanginess that characterises the finish.

0,200L / 0,375L / 0,75L / 1,5L





PROSECCO DOC TREVISO

*Millesimato Rosé
Brut*

Varietà: 90% Glera, 10% Pinot Nero
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 11 g/l

Vino dalla personalità inconfondibile. Alla freschezza e all'eleganza della Glera si affianca un 10% di Pinot Nero che ne arricchisce la componente aromatica e regala al vino un brillante color rosa tenue.

Variety: 90% Glera, 10% Pinot Nero
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 11 g/l

A wine with unmistakable personality. The freshness and elegance of Glera is joined by 10% of Pinot Noir, which enriches the aromatic component and gives this wine a brilliant soft pink colour.

0,75L



PROSECCO DOC TREVISO

*STELVIN - LIGÀ
Frizzante*

Semi Sparkling Wine

Varietà: Glera
Alcol: 11% vol.
Zuccheri: 10 g/l

Dai nostri vigneti in provincia di Treviso, un Prosecco DOC frizzante ricco di profumi e aromi. Il sorso è pieno e la leggera effervescenza esalta una delicata sensazione di confetto alla mandorla.

Variety: Glera
Alcohol: 11% vol.
Sugar: 10 g/l

From our vineyards in the province of Treviso, a sparkling Prosecco DOC rich in fragrances and aromas. The full mouthfeel and a light effervescence enhances a delicate hint of sugared almond.

0,75L



Allungo

Assemblaggi di diverse uve che danno vita a bollicine capaci di conquistare per la loro versatilità adatte ad accompagnare ogni momento della giornata.

Blending different grapes to create sparkling wines with winning versatility, perfect for any time of day.



ALLUNGO *Millesimato Spumante Brut*

Varietà bianche del nostro territorio
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 8 g/l

Vino di grande bevibilità, ottimo compagno nei momenti di allegra convivialità grazie alla sua freschezza gustativa: aromi di frutta a polpa bianca vengono accompagnati da un finale minerale.

White wine varieties from our local area
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 8 g/l

A wine of great drinkability, an excellent companion in moments of cheerful conviviality thanks to its freshness of flavour: aromas of white pulp fruit are accompanied by a mineral finish.

0,75L





ALLUNGO

Millesimato Spumante Extra Dry

Varietà bianche del nostro territorio
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 14 g/l

Uno spumante Extra Dry adatto ad ogni occasione realizzato con varietà d'uva bianca provenienti dalle nostre vigne. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati.

White wine varieties from our local area
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 14 g/l

An Extra Dry sparkling wine suitable for every occasion made from white grape varieties from our own vineyards. In the winery, the grapes are softly pressed and a slow fermentation then begins in steel tanks using selected yeasts.

0,75L



Resistenti - Resistant Wines

L'attenzione al rispetto della natura e dell'uomo sono i pilastri su cui si regge la linea dei nostri vini ottenuti da uve resistenti. Nati dall'incrocio di uve naturalmente più forti e resistenti alle malattie fungine, sono vini dai sapori schietti tutti da scoprire.

The care for the respect of nature and of human beings is the pillar on which the line of our wines, obtained by resistant grapes, bases itself. Born from the crossing of grapes, which are naturally stronger and more resistant to fungal diseases, these are wines with genuine flavours, which only wait to be discovered.



I vini resistenti, conosciuti anche con il termine PIWI (da "pilzwiderstandsfähig", letteralmente "resistente al fungo"), sono nati in Germania e ottenuti dal naturale incrocio tra Vitis Vinifera e altre viti che rendono la pianta intrinsecamente resistente alle malattie fungine.

Tale resistenza consente una significativa riduzione dei trattamenti con un beneficio complessivo in termini di sostenibilità ambientale e di salute dei consumatori.



The resistant wines, also known as PIWI (from "pilzwiderstandsfähig", literally meaning "resistant to mushrooms"), were launched in Germany and are obtained from the natural crossing between Vitis Vinifera and other vines, which make the plant inherently more resistant to fungal diseases.

Such resistance enables a remarkable reduction of fungicidal treatments providing a comprehensive benefit both in terms of environmental sustainability and consumers' health.



SOUVIGNIER GRIS

Veneto IGT

Varietà: 100% Sauvignier Gris
Alcol: 12% vol.

I grappoli vengono raccolti ad inizio settembre e, dopo 5 giorni di macerazione, il 30% continua la maturazione in barriques per sei mesi. Di colore giallo dorato, il Sauvignier Gris regala profumi di spezie dolci di vaniglia, chiodi di garofano e liquirizia, accompagnati da ricordi agrumati di cedro e limone. Un vino dal gusto accattivante ed avvolgente con un finale speziato.

Variety: 100% Sauvignier Gris
Alcohol: 12% vol.

The grapes are harvested at the beginning of September and, after 5 days of maceration, 30% continues to age in barriques for six months. Golden yellow in colour, Sauvignier Gris offers the sweet spicy aromas of vanilla, cloves and liquorice, accompanied by citrusy hints of citron and lemon. A captivating enveloping wine with a spicy finish.

0,75L



JOHANNITER

Spumante Brut Nature

Varietà: 100% Johanniter
Alcol: 11,5% vol.
Zuccheri: 3 g/l

La presa di spuma di almeno 7 mesi rende questo spumante elegante e sontuoso dal bouquet intenso e articolato, con note tropicali di mango e papaya, profumi di pera, susina ed albicocca e ricordi agrumati di mandarino e litchi. Di un brillante giallo dorato, al gusto risulta secco e sapido con retrogusto agrumato e citrino.

Variety: 100% Johanniter
Alcohol: 11,5% vol.
Sugar: 3 g/l

Refermentation lasting at least 7 months makes this spumante elegant and sumptuous with an intense articulate bouquet, tropical notes of mango and papaya, aromas of pear, plum and apricot and citrusy hints of mandarin and lychee. Brilliant golden yellow in colour, it is dry, fresh and tangy on the palate with a citrusy, lemony aftertaste.

0,75L



Vini fermi - Still wine

Nata dalla volontà di mantenere saldo il legame con il passato, è una linea dedicata agli amanti dei vini fermi prodotta per esaltare le tipicità di ogni vitigno e le caratteristiche che il territorio gli conferisce.

Born from the desire to maintain a strong link with the past, this line is dedicated to lovers of still wine and is produced to bring out the typical characteristics of each variety and the qualities that the land gives to them.



“VILLA MARIA”

Conegliano Valdobbiadene Prosecco
DOCG

Varietà: Glera
Alcol: 11,5% vol.

Un Conegliano Valdobbiadene di rara autenticità. Le sue note fruttate si accompagnano a quelle floreali tipiche dell’uva Glera proveniente da un singolo vigneto nell’area DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Variety: Glera
Alcohol: 11,5% vol.

A Conegliano Valdobbiadene of rare authenticity. Its fruity notes are accompanied by the floral ones typical of the Glera grape from a single vineyard in the Conegliano Valdobbiadene DOCG area.

0,75L





PINOT GRIGIO

DOC delle Venezie

Varietà: 100% Pinot Grigio
Alcol: 12% vol.

L'ambiente pedoclimatico permette al Pinot Grigio di sviluppare al meglio tutte le sue tipiche componenti come l'acidità ed il corredo aromatico ampio e fruttato. Giallo paglierino luminoso, risulta delicato e fresco all'assaggio, con un buon equilibrio.

Variety: 100% Pinot Grigio
Alcohol: 12% vol.

The pedoclimatic environment allows Pinot Grigio to best develop all its typical components such as acidity and a broad fruity aromatic bouquet. Bright straw yellow in colour, it is delicate and fresh on the palate, with good balance.

0,75L / 1L / 1,5L



SAUVIGNON BLANC

Marca Trevigiana IGT

Varietà: 100% Sauvignon Blanc
Alcol: 12% vol.

Famoso vitigno internazionale semiaromatico che viene affinato in acciaio per esaltarne la tipicità, si distingue per l'elegante intensità olfattiva e per la freschezza gustativa. Il bouquet è ampio, riconoscibile e diretto con sentori agrumati di cedro e pompelmo seguiti da pesca bianca, timo, salvia e foglia di pomodoro.

Variety: 100% Sauvignon Blanc
Alcohol: 12% vol.

A famous international semi-aromatic variety aged in steel to enhance its typicality, this wine stands out for its elegant olfactory intensity and freshness of flavour. Its broad recognisable bouquet is direct with citrusy hints of citron and grapefruit followed by white peach, thyme, sage, and tomato leaf.

0,75L





CHARDONNAY

Marca Trevigiana IGT

Varietà: 100% Chardonnay
Alcol: 12% vol.

Vitigno internazionale che trova nella zona del quartier del Piave un ottimo clima per esprimere tutto il suo stile. Vino dai delicati profumi fruttati di pesca, ananas e agrumi, a cui seguono note floreali e minerali.

Variety: 100% Chardonnay
Alcohol: 12% vol.

An international grape variety that manages to express all its style thanks to the excellent climate in the Piave area. A wine with delicate fruity aromas of peach, pineapple and citrus fruits, followed by floral and mineral notes.

0,75L / 1L / 1,5L



“LEVIGATO” PINOT NERO

Marca Trevigiana IGT

Varietà: 100% Pinot Nero
Alcol: 13% vol.

Un vino di grande personalità che in bocca si rivela estremamente equilibrato. Dopo una fermentazione sulle bucce per 15 giorni, il prodotto matura in barriques e in botti di rovere dove continua l'affinamento per un paio di mesi.

Variety: 100% Pinot Nero
Alcohol: 13% vol.

A wine with great personality that is extremely well-balanced in the mouth. After fermentation on the skins for 15 days, it ages in barriques and oak barrels for a couple of months.

0,75L





CABERNET SAUVIGNON

Marca Trevigiana IGT

Varietà: 100% Cabernet Sauvignon
Alcol: 12,5% vol.

Le uve provengono dai nostri vigneti a nord di Treviso dove gli acini riescono a sviluppare al meglio la componente aromatica e fenolica. Vino equilibrato, dai morbidi tannini e da una buona freschezza gustativa.

All'olfatto regala profumi di prugna e mirtillo rosso, floreali di viola e rosa oltre ad una nota di vaniglia.

Variety: 100% Cabernet Sauvignon
Alcohol: 12,5% vol.

The grapes come from our vineyards north of Treviso where they develop their aromatic and phenolic components to the full. A balanced wine with soft tannins and a good freshness of flavour.

On the nose it offers aromas of plum and cranberry, floral notes of violet and rose as well as a hint of vanilla.

0,75L



CABERNET FRANC

Marca Trevigiana IGT

Varietà: 100% Cabernet Franc
Alcol: 12,5% vol.

In questo Cabernet Franc sono racchiuse le note fresche, fruttate e vegetali tipiche del vitigno. Dopo una macerazione sulle bucce la maturazione segue in serbatoi d'acciaio e in botte grande.

Vino dai sentori fruttati di mora e marasca croccante, violetta di campi e note vegetali di peperone verde e sfalcio d'erba.

Variety: 100% Cabernet Franc
Alcohol: 12,5% vol.

This Cabernet Franc encapsulates all the fresh, fruity vegetal notes typical of the variety. After maceration on the skins, ageing is in steel tanks and large casks.

A wine with fruity hints of blackberry and crisp Morello cherry, field violet and vegetal notes of green pepper and mown grass.

0,75L





MERLOT

Piave DOC

Varietà: 100% Merlot
Alcol: 12,5% vol.

L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente fenolica. In cantina ha inizio la fermentazione sulle bucce per 15 giorni in vinificatori d'acciaio.

Segue un periodo di maturazione in serbatoi d'acciaio per minimo 6 mesi. Una parte sosta in botte grande per 5 mesi.

Variety: 100% Merlot
Alcohol: 12,5% vol.

The grapes are harvested when fully ripe in order for maximum development of the phenolic component. In the winery, fermentation on the skins begins for 15 days in steel vats.

This is followed by a minimum of 6 months' ageing in steel tanks. A part then rests in large casks for 5 months.

0,75L / 1L / 1,5L



“CESARE”

Colli Trevigiani IGT

Varietà: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot,
5% Malbec
Alcol: 12,5% vol.

Il nostro taglio bordeaux: un vino elegante e strutturato che si presenta opulento già alla vista. Dopo una macerazione sulle bucce di 20 giorni la maturazione continua in serbatoi d'acciaio. L'affinamento prosegue in barrique, tonneau e botti di rovere per 24 mesi. Secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità.

Variety: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot,
5% Malbec
Alcohol: 12,5% vol.

Our Bordeaux blend: an elegant, structured wine that is already opulent in the glass. After a 20-day maceration on the skins, ageing continues in steel tanks. It is then aged in barriques, tonneaux and oak barrels for 24 months. Dry, intense, full-bodied and persistent with elegant tannins. Great personality on the palate.

0,75L



Birre Soligo

Una selezione di birre artigianali dal carattere originale e deciso. Tradizione e qualità si ritrovano in ogni bottiglia.



BLONDE

Birra bionda

Varietà: Blonde
Alcol: 4,5% vol.

Birra dorata con cappello di schiuma bianca e compatta.
Al naso si sentono le note erbacee date dai luppoli utilizzati.
In bocca si apprezza l'equilibrio tra le note amare e speziate dei luppoli e i sentori di crosta di pane e miele dei malti, il corpo esile e il finale asicutto rendono la birra di facile beva.

0.75 L - 0.33 L





BLANCHE

Birra bionda

Varietà: Blanche
Alcol: 4,5% vol.

Biondo chiaro con una leggera velatura data dalla rifermentazione in bottiglia e dall'utilizzo di malto di frumento; la schiuma è bianca e compatta.

Al naso si sentono note rinfrescanti di arancia e una leggera speziatura data dai semi di coriandolo.

In bocca si può apprezzare la delicatezza dei malti unita alla freschezza degli agrumi, il finale asciutto e ben bilanciato la rende piacevole e bevina.

0.75 L - 0.33 L

IPA

Birra bionda

Varietà: India Pale Ale
Alcol: 4,5% vol.

Birra biondo carico con una leggera velatura data dalla rifermentazione in bottiglia; la schiuma è bianca e fine.

Al naso fanno da protagonista le note agrumate e floreali con suggestioni di mandarino date dall'intensa luppolatura.

In bocca si può apprezzare l'amaro deciso accompagnato dagli aromi marcati del luppolo ed un leggero sentore di crosta di pane; il finale amaro e asciutto la rende bevina.

0.75 L - 0.33 L





AMBRATA

Birra ambrata

Varietà: Belgian Amber Ale
Alcol: 4,5% vol.

Si presenta con una colorazione ambrata brillante e una schiuma compatta e persistente. L'equilibrata gasatura naturale da rifermentazione in bottiglia ne esalta il bouquet dato da sentori di caramello, frutta matura e miele. L'amaro ben bilanciato con il corpo rende questa birra omogenea ed equilibrata.

0.75 L - 0.33 L



Certificazioni - Certifications

La qualità non è legata solamente a fattori tecnici ma anche ad aspetti organizzativi e gestionali. Le certificazioni ottenute in questi anni (9001, IFS, BRC, BIO, VEGAN, SQNPI, EQUALITAS) sono la conferma che i prodotti e servizi da noi offerti rispettano prefissati livelli di qualità e soprattutto la garanzia del nostro impegno al miglioramento continuo nell'ottica della sostenibilità.

Quality is not just about technical factors, but also organisational and managerial aspects. The certifications we have obtained over recent years (9001, IFS, BRC, BIO, VEGAN, SQNPI and EQUALITAS) are confirmation that our products and services respect predefined levels of quality and, above all, they are a guarantee of our commitment to continuously improving with a view to sustainability.



Sostenibilità - Sustainability

Lavoriamo prestando la massima attenzione ad ottimizzare sprechi d'acqua, ricercare fonti di energia alternative e innovative, riciclare e smaltire correttamente tutti i rifiuti in un'ottica volta alla sostenibilità.

We pay the utmost attention to optimizing water waste, to search alternative and innovative energy sources, to recycle and properly dispose of all waste.



Controllo acqua
Water control



Tecnologie green
Green technologies



Ambiente e riciclo
Environment and recycling



EQUALITAS

Questo certificato conferma la costante attenzione a ridurre gli impatti ambientali per salvaguardare la salute del pianeta, assicurando il benessere sociale ed economico delle persone.

This certification confirms the constant attention to reducing environmental impacts to safeguard the health of the planet, ensuring the social and economic well-being of people.



SQNPI

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata attesta il raggiungimento di un sistema di produzione capace di assicurare al consumatore un prodotto coltivato con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dell'uomo.

The National Integrated Production Quality System certifies achievement of a production system capable of ensuring consumers a product cultivated with techniques that respect the environment and human health.



BIO

Un vino si definisce biologico solo quando viene prodotto a partire da uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi e senza l'impiego di OGM.

A wine can only be defined as organic when it is produced using organic grapes, grown without the aid of synthetic chemicals and without the use of GMOs.



ISO 9001



Certificazione che ha lo scopo di perseguire il soddisfacimento della clientela e il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali per garantire il costante miglioramento della qualità dei prodotti.

Certification with the aim of pursuing customer satisfaction and the continuous improvement of company performance to ensure constantly better product quality.



IFS

Di origine franco-tedesca, l'IFS è uno standard che ha lo scopo di promuovere e rafforzare la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva.

Of Franco-German origin, the IFS standard aims to promote and strengthen food safety throughout the production chain.



BRC

Il BRC è una certificazione inglese che attesta il raggiungimento di uno standard basato sull'HACCP volto a garantire la sicurezza alimentare per una maggiore tutela del consumatore finale.

BRC is an English certification attesting to achievement of an HACCP-based standard to guarantee food safety for greater consumer protection.



VEGAN

Per produrre un vino vegano è vietato l'utilizzo di prodotti di origine animale in tutte le fasi della vinificazione e imbottigliamento.

The production of a vegan wine excludes the use of animalorigin products at every stage of vinification and bottling.



ISO14001 AMBIENTALE ISO14001 SICUREZZA

La certificazione ambientale conferma la capacità della nostra organizzazione di rispettare la propria politica ambientale e la normativa cogente per limitare l'inquinamento e migliorare nel tempo la propria prestazione.

The environmental certification confirms the ability of our organization to respect its environmental policy and mandatory legislation to limit pollution and improve its performance over time.



La certificazione sulla sicurezza conferma l'impegno costante della Direzione a ridurre i rischi in ambito lavorativo permettendo di adottare misure proattive per prevenire gli incidenti e promuovere il benessere dei lavoratori.

The safety certification confirms the Management's constant commitment to reducing risks in the workplace, allowing proactive measures to be adopted to prevent accidents and promote the well-being of workers.



SOLIGO

DAL 1957

Cantina Colli del Soligo

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italia

tel. +39 0438 840092 - Fax +39 0438 82630 - info@collisoligo.com - www.collisoligo.com