



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

COMPANY PROFILE



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

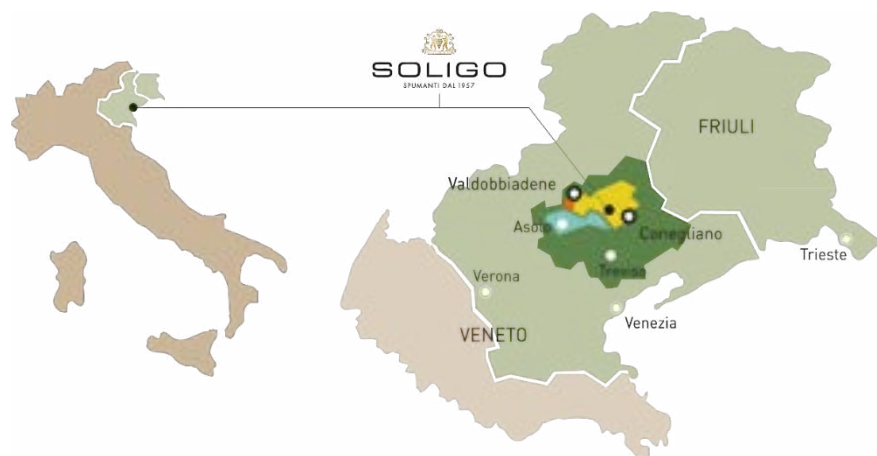
RAPPRESENTIAMO UN TERRITORIO

dove il vino è eccellenza, identità e vocazione.

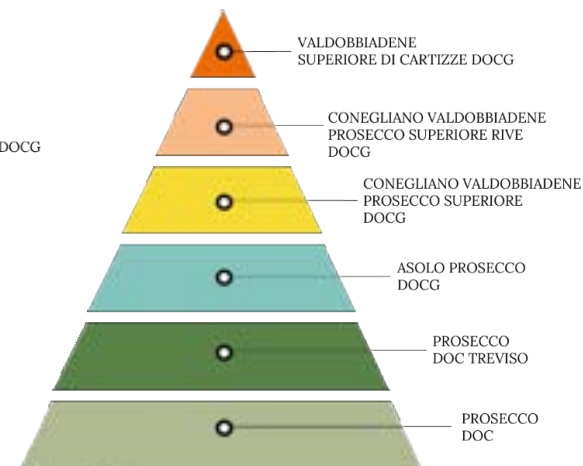


I NOSTRI VINI, SPECCHIO DELLE NOSTRE TERRE.

Cogliamo le note del territorio per esaltarne il valore



-  Area VALDOBBIADENE SUPERIORE di CARTIZZE DOCG
-  Area CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
-  Area ASOLO PROSECCO DOCG
-  Area PROSECCO DOC TREVISO
-  Area PROSECCO DOC



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.

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.

LA NOSTRA STORIA: SOCI, TERRITORIO, PASSIONE.

Attenzione e dedizione da oltre 60 anni

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.

I nostri soci sono stati, sono e saranno sempre i protagonisti di un racconto in cui risaltano uomini e ideali, fatiche quotidiane e risultati che premiano gli sforzi, in una **storia collettiva orgogliosa delle proprie radici e proiettata verso il futuro.**

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.**



L'arrivo in cantina delle uve negli anni 70 presso la Cantina di Pieve di Soligo



L'arrivo in cantina delle uve negli anni 70 presso la Cantina di Pieve di Soligo



Centro raccolta uve, vinificazione, spumantizzazione e imbottigliamento a Pieve di Soligo



Centro raccolta uve e vinificazione ad Arcade (TV)

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.



La vendemmia manuali nei nostri vigneti



La nostra linea di imbottigliamento a Pieve di Soligo



Il nostro laboratorio enologico a Pieve di Soligo

SOSTENIBILITÀ

Proteggiamo l'ambiente

Il nostro impegno verso un modello di business responsabile è testimoniato dal recente certificato Equalitas (modello organizzazione) che conferma la nostra costante attenzione a ridurre gli impatti ambientali per salvaguardare la salute del pianeta, assicurando al tempo stesso, il benessere sociale ed economico delle persone.



Controllo acqua

Abbiamo ottimizzato i processi produttivi per ridurre gli sprechi di acqua necessari alla lavorazione dei nostri prodotti.



Ambiente e riciclo

Seguiamo rigorosamente le indicazioni per la raccolta differenziata e lo smaltimento corretto di tutti i rifiuti generati.



Tecnologie green

Impianti di energia alternativa e tecnologie innovative garantiscono un costante e corretto funzionamento degli impianti utilizzati.



LE LINEE DEI NOSTRI VINI

Solicum – Prosecco DOCG

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.

Col de Mez – Prosecco DOCG

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.

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.

Allungo

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

Vini resistenti - PIWI

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.

Vini fermi

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.

Tipologie di Prosecco in base al residuo zuccherino

Brut Nature
Meno di 3 g/l.

Extra Brut
Meno di 6 g/l.

Brut
Meno di 12 g/l.

Extra Dry
Tra 12 e 17 g/l.

Dry
Tra 17 e 32 g/l.

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.



CARTIZZE

Brut

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Cod. SPBZ1
Varietà Glera
Alcol 11,5% vol.
Zuccheri 2 g/l



RIVE DI SOLIGO

Extra Brut Millesimato

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Cod. SPRB1
Varietà Glera
Alcol 11% vol.
Zuccheri 3 g/l



RIVE DI SOLIGO

Millesimato Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

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



METODO CLASSICO

Millesimato Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Cod. SPCA1
Varietà Glera
Alcol 11,5% vol.
Zuccheri 1 g/l



VELAR - SUI LIEVITI

Brut Nature

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Cod. SPLI1
Varietà Glera
Alcol 11,5% vol.
Zuccheri 0 g/l



CUVÉE

Brut Millesimato

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

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



CUVÉE

Extra Dry Millesimato

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Cod. SPQE1
Varietà Glera
Alcol 11,5% vol.
Zuccheri 16 g/l



BIOLOGICO

Brut

Prosecco DOC Treviso

Cod. SPSB1
Varietà Glera
Alcol 11,5% vol.
Zuccheri 10 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.

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.

Le uve provengono da vigneti nelle Rive di Soligo, ripide colline con ridotta resa per ettaro. Già dal primo approccio olfattivo si rimane incantati dal suo straordinario ed intrigante bouquet.

La nostra ricerca dell'eccellenza si evidenzia in questo Metodo Classico. I profumi 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.

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.

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.

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.

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.

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.



COL DE MEZ

Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cod. SECQ1

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

Un Valdobbiadene D.O.C.G. 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.



COL DE MEZ

Brut

Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cod. SBCQ1

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.



COL DE MEZ

Extra Brut

Asole Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cod. SPAQ1

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.



COL DE MEZ

Frizzante

Valdobbiadene Prosecco
D.O.C.G.

Cod. FPCM1

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.



COL DE MEZ

Rosé

Extra Dry

Cod. SRCM1

Varietà Raboso, Pinot Nero
Alcol 12% 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.

Col de Mez – Formati speciali



Magnum
COL DE MEZ
Rosé Extra Dry

1,5L
Cod. SRCM3



Magnum
COL DE MEZ
Brut

1,5L
Cod. SBCQ3



Magnum
COL DE MEZ
Extra Dry

1,5L
Cod. SECQ3



CONFEZIONI PER MAGNUM

Cartone nero
Cod.
ASTUCCIOIR

Cartone beige/oro
Cod.
ASTUOROIM



Jéroboam
COL DE MEZ
Brut

3L
Cod. SECQ5

*Solo con cassa
in legno*

Jéroboam
COL DE MEZ
Extra Dry

3L
Cod. SBCQ5

*Solo con cassa
in legno*

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.



PROSECCO DOC TREVISO
Millesimato Extra Dry

Cod. SDEM1
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.



PROSECCO DOC TREVISO
Brut

Cod. SDBR1
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 mugugno. Lievi note di erbe aromatiche. Al palato è delicato, armonico e piacevolmente persistente.



PROSECCO DOC TREVISO
Extra Dry

Cod. SDED1
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.



PROSECCO DOC TREVISO
Millesimato Rosé Brut

Cod. SRDB1
Varietà 90% Glera, 10% Pinot Nero
Alcol 11% 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.



PROSECCO DOC TREVISO
STELVIN-LIGÀ
Frizzante

Cod. FPSCI-FPCLI
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.

Prosecco DOC Treviso – Formati speciali



PROSECCO DOC TREVISO
Extra Dry

0,200 L	0,375 L	<i>Magnum</i>
<i>Cod. SPEX0</i>	<i>Cod. SPEX375</i>	1,5 L
		<i>Cod. SPME3</i>



PROSECCO DOC TREVISO
Brut

<i>Magnum</i>
1,5 L
<i>Cod. SPME3</i>



CONFEZIONI PER MAGNUM

Cartone nero
Cod.
ASTUCCIOID



Cartone beige/oro
Cod.
ASTUOROIM

Allungo

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



ALLUNGO
Millesimato Spumante Brut

Cod. SBBR1
Varietà bianche
del 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.



ALLUNGO
*Millesimato Spumante Extra
Dry*

Cod. SIPC1
Varietà bianche
del 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.

Vini resistenti - PIWI

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.



SOUVIGNIER GRIS
Veneto IGT

Cod. TSOGI
Varietà 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 6 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.



JOHANNITER
Spumante Brut Nature

Cod. SJOHI
Varietà 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, fresco e sapido con retrogusto agrumato e citrino.

Vini fermi - bianchi

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.



'VILLA MARIA'
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG

Cod. TPDC1
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.



PINOT GRIGIO
DOC delle Venezie

Cod. TPVSI
Varietà 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.



**SAUVIGNON
BLANC**
Marca Trevigiana IGT

Cod. TSABI
Varietà 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.



CHARDONNAY
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCHBI
Varietà 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.

Vini fermi - rossi

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.



'LEVIGATO' PINOT NERO

Marca Trevigiana IGT

Cod. TPNVI
Varietà 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.



CABERNET SAUVIGNON

Marca Trevigiana IGT

Cod. TCDSI
Varietà 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.



CABERNET FRANC

Marca Trevigiana IGT

Cod. TCFRI
Varietà 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 sfalco d'erba.



MERLOT

Piave DOC

Cod. TMDPI
Varietà 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.



'CESARE'

Colli Trevigiani IGT

Cod. TRCEI
Varietà Cabernet Sauvignon and Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot
Alcol 13% vol.

Il nostro taglio bordolese: 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.

Vini fermi – tappi e vite e formati speciali



PINOT GRIGIO

DOC delle Venezie

0,75L
Cod. TVPG1

1L
Cod. TVPG2

1,5L
Cod. TVPG3

Varietà 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.



CHARDONNAY

Marca Trevigiana IGT

0,75L
Cod. TCHM1

1L
Cod. TCHM2

1,5L
Cod. TCHM3

Varietà 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.



MERLOT

DOC delle Venezie

0,75L
Cod. TMDP1

1L
Cod. TMDP2

1,5L
Cod. TMDP3

Varietà 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.

Premi e riconoscimenti

Siamo stati selezionati tra le migliori 25 Cantine Cooperative italiane dalla rivista tedesca *Weinwirtschaft*, considerata la fonte di informazioni più rilevante ed affidabile per il mercato del vino.

La nostra settima posizione è un riconoscimento che conferma l'importanza del nostro costante impegno al miglioramento Continuo che ci contraddistingue dal 1957.



Certificazioni

La qualità non è legata solamente a fattori tecnici ma anche ad aspetti organizzativi e gestionali. Le certificazioni ottenute in questi anni (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO e BIO) 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 e alla soddisfazione del cliente sempre più attento non solo alla qualità dei vini ma anche alla sicurezza alimentare.



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.

*Certificato N.
BRCGS- 2023-22796*



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.

*Certificato N.
IFS 2023-6692*



ISO 9001

Certificazione che ha lo scopo di perseguire il soddisfacimento della clientela e il miglioramento delle prestazioni aziendali per garantire una costante miglioria nella qualità dei vini.

*Certificato N.
1034*



ISO 14001

Certificazione ambientale che conferma la capacità di un'organizzazione di rispettare la propria politica ambientale oltre alle leggi cogenti per prevenire l'inquinamento e migliorare costantemente i propri impatti ambientali.

*Certificato N.
78547*



Certificazioni

La qualità non è legata solamente a fattori tecnici ma anche ad aspetti organizzativi e gestionali. Le certificazioni ottenute in questi anni (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO e BIO) 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 e alla soddisfazione del cliente sempre più attento non solo alla qualità dei vini ma anche alla sicurezza alimentare.



ISO 45001

Questa certificazione è uno strumento che consente di garantire luoghi di lavoro sicuri e salubri, prevenendo infortuni e malattie correlate al lavoro migliorando nel tempo le proprie prestazioni relative alla salute e sicurezza sul lavoro.

Certificato N.
78548



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI

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

Certificato N.
64081



VEGAN

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

Certificato N.
45120



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.

Certificato N.
CE_0500_14169_22



Il nostro vino ti accompagnerà per farti vivere al meglio ogni momento.



SOLIGO
SPUMANTE DAL 1957



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957



Cantina Colli del Soligo

Via L. Toffolin, 6 – 31053 Pieve di Soligo (TV) – Italy

Tel. +39 0438 840092 – Fax +39 0438 82630

info@collisoligo.com - www.collisoligo.com