



**SOLIGO**

SPUMANTI DAL 1957

*Emozioni in bottiglia dal 1957*

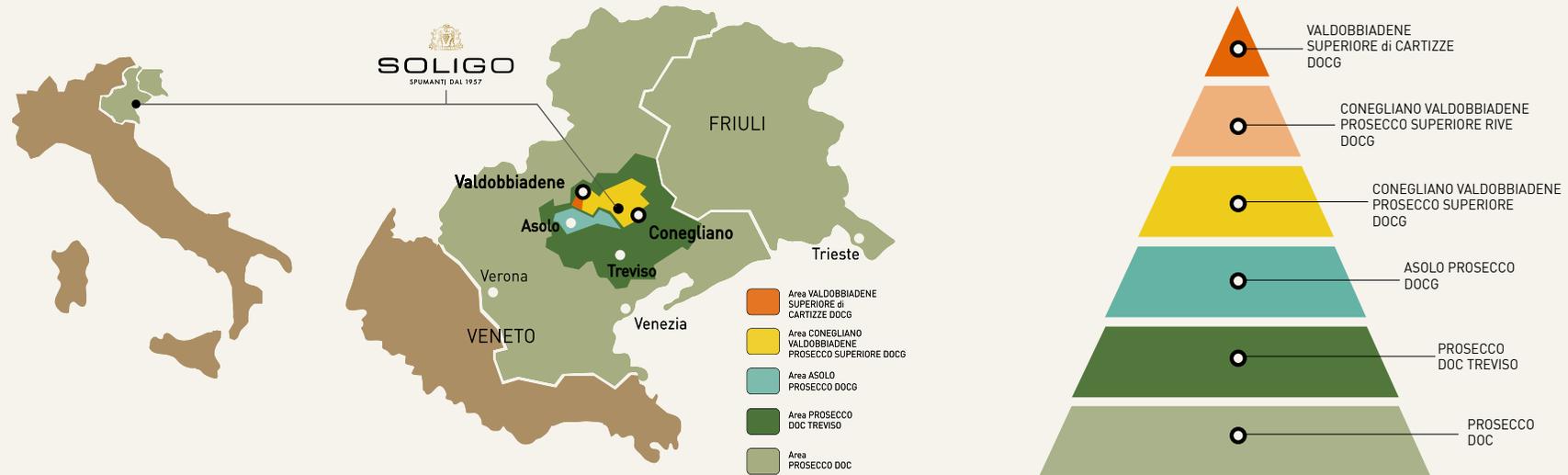
# RAPPRESENTIAMO UN TERRITORIO

*dove il vino è eccellenza, identità e vocazione.*



## I NOSTRI VINI, SPECCHIO DELLE NOSTRE TERRE.

*Cogliamo le note del territorio per esaltarne il valore*



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.

## OUR STORY: MEMBERS, TERRITORY, PASSION

*Over 60 years of care and dedication*

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 Sauvignier 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 e vinificazione ad Arcade (TV)



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

## 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 manual 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.



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 dell'acqua*

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



### *Tecnologie green*

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



### *Ambiente e riciclo*

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

## 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  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 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.



### METODO CLASSICO

*Millesimato Brut  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCA1  
Varietà Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 1 g/l

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.



### CUVÉE Brut

*Millesimato  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCB1  
Varietà Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 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.



### CUVÉE Extra Dry

*Millesimato  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCU1  
Varietà Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 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.



### BIOLOGICO ORGANIC

*Brut  
Prosecco DOC Treviso*

Cod. SPSB1  
Varietà Glera  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 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.

## 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.*



**RIVE DI SOLIGO**  
Brut  
Millesimato  
*Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SRBCM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 8 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.



**RIVE DI SOLIGO**  
Dry  
Millesimato  
*Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SRDCM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 25 g/l

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.



**COL DE MEZ**  
Brut  
*Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG*

Cod. SBCM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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 Dry  
*Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG*

Cod. SECM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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.



**COL DE MEZ**  
Extra Brut  
*Asolo Prosecco  
Superiore DOCG*

Cod. SPAB1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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**  
Semi Sparkling Wine  
*Valdobbiadene Prosecco  
DOCG*

Cod. FPCM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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**  
Sparkling Wine  
Rosé Extra Dry

Cod. SRM1  
Varietà Raboso, Pinot Nero  
Alcohol 12% vol.  
Zucchero 13 g/l

Spumante nato da 2 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.

## PROSECCO DOC

*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 TREVISIO  
Brut

Cod. SDBR1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 10 g/l

Prosecco di gran classe dai profumi di frutta fresca, pan biscotto e fiori che variano dall'acacia, al giglio e al muglietto.

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



PROSECCO  
DOC TREVISIO  
Extra Dry

Cod. SDED1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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 TREVISIO  
Millesimato  
Extra Dry

Cod. SDEM1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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  
NINE  
Dry

Cod. SONI1  
Varietà Glera  
Alcohol 9% vol.  
Zucchero 32g/l

Intenso e fruttato, regala sentori di mela verde e pera.

Fresco ed elegante con sensazioni dolci e vellutate sul palato. Chiusura sapida e persistente.



PROSECCO  
DOC TREVISIO  
Millesimato Rosé Brut

Cod. SRDB1  
Varietà 90% Glera, 10% Pinot Nero  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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 TREVISIO  
STELVIN -LIGA  
Semi-sparkling wine

Cod. FPSC1-FPCL1  
Varietà Glera  
Alcohol 11% vol.  
Zucchero 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.

## 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 Brut  
Sparkling wine

Cod. SBBR1  
Varietà bianche del territorio  
Alcohol 11,5% vol  
Zucchero 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 Extra Dry  
Sparkling wine

Cod. SIPC1  
Varietà bianche del territorio  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 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.



**ALLUNGO**  
Semi Sparkling wine

Cod. FBIA1  
Grape variety  
Varietà bianche del territorio  
Zucchero 11% vol

Un gusto pieno con leggera effervescenza carbonica che esalta una delicata sensazione di mineralità. Un finale sapido rafforzato da sentori di acacia e albicocca.

## VINI RESISTENTI

*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. TSOG1  
Varietà Sauvignier Gris  
Alcohol 12% vol.

I grappoli vengono raccolti ad inizio settembre e, dopo 5 giorni di macerazione, il 30% continua la maturazione 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**  
**Sparkling wine Brut**

Cod. SJOB1  
Varietà Johanniter  
Alcohol 11,5% vol.  
Zucchero 5 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

*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

Cod. TPDC1  
Varietà Glera  
Alcohol 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. TPVS1  
Varietà Pinot Grigio  
Alcohol 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

Cod. TCHB1  
Varietà Chardonnay  
Alcohol 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.



**'CESARE'**  
Colli Trevigiani IGT

Cod. TRCE1  
Varietà Cabernet Sauvignon and Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot  
Alcohol 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. Secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità.



**'LEVIGATO'**  
PINOT NERO  
Marca Trevigiana IGT

Cod. TPNV1  
Varietà Pinot Nero  
Alcohol 13% vol.

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



**CABERNET FRANC**  
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCFR1  
Varietà Cabernet Franc  
Alcohol 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. Vino dai sentori fruttati di mora e marasca croccante, violetta di campi e note vegetali di peperone verde e sfalcio d'erba.



**MERLOT**  
Piave DOC

Cod. TMDP1  
Varietà Merlot  
Alcohol 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.



**CABERNET SAUVIGNON**  
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCDS1  
Varietà Cab. Sauvignon  
Alcohol 12,5% vol.

Le uve provengono dai nostri vigneti a nord di Treviso. 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.

## FORMATI SPECIALI

0,200L



Pros. DOC Extra Dry  
0,200L - Cod. SPEX0

0,375L



Pros. DOC Treviso Extra Dry  
0,375L - Cod. SPEX375

JEROBOAM - 3L



Col de Mez Extra Dry  
3L - Cod. SECM5



Col de Mez Brut  
3L - Cod. SBCM5

1L



Pinot Grigio  
1L - Cod. TVPG2



Chardonnay  
1L - Cod. TCHM2



Merlot  
1L - Cod. TCHM3

MAGNUM - 1,5L



Pros. DOC Treviso Extra Dry  
1,5L - Cod. SPME3



Prosecco DOC Treviso Brut  
1,5L - Cod. SPMB3



Col de Mez Extra Dry  
1,5 L - Cod. SECM3



Col de Mez Brut  
1,5 L - Cod. SBCM3



Col de Mez Rosé  
1,5 L - Cod. SRCM3



Pinot Grigio  
1,5L - Cod. TVPG3



Chardonnay  
1,5L - Cod. TCHM3



Merlot  
1,5L - Cod. TMDP3

## 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 (EQUALITAS, 9001, IFS, BRC, BIO e VEGAN) 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.

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.

VEGAN



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

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**  
Certifica / Certifica n° 78548

**Cantina Colli del Soligo - Società Agricola Cooperativa tra produttori di uve pregiate**

Via L. Tuffino, 6 - Frazione Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy

UNI EN ISO 14001:2015

**CERTIFICAZIONE DI PRODOTTO**

Certificato n. 64081

Il prodotto / The product: **Uva e vino**

Vendemmia 2023

Dell'organizzazione / Of the company: **Società Agricola Cooperativa tra produttori di uve pregiate**

Legge 3 febbraio 2011, n. 4

Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari

**Certificazione di Prodotto**

Certificato n. 45120

Il prodotto / The product: **VINO E MOSTO D'UVA SFUSI IDENTIFICATI NEL DOCUMENTO DI TRASPORTO DAGLI ESTREMI DI VINI CONFEZIONATI IN BOTTIGLIA IDENTIFICATO IN ETICHETTA DAL MARCHIO**

**Vegan**

Dell'organizzazione / Of the company: **Cantina Colli del Soligo - Società agricola cooperativa tra produttori di uve pregiate**

Sede legale e U.O.: Via L. Tuffino, 6 - Frazione Solighetto - 31053 Pieve Di Soligo (TV) - Italy

U.O.: Via Maresello, 7 - 31030 Arzate (TV) - Italy

**DTP 107 - "Qualità Vegetariana"**

MC, CCJ Es. 02 Rev. 01 del 05/04/2022

**Certificato/Certificate**

ai sensi dell'art. 35, § 1, del Reg. (UE) 2018/848  
according to article 35, § 1, of Reg. (EU) 2018/848  
Autorizzazione MIPAAF DM n° 104616 del 04/03/2022

<p>1. Numero del documento / Document number <b>CE_000_14169_22 del 29/09/2022</b></p> <p>3. Nome operatore o gruppo operatori / Name and address of the operator or group of operators <b>CANTINA COLLI DEL SOLIGO-SOC.AGR.COOP. TRA PRODUTTORI DI UVE PREGIATE</b> VIA L. TOFFINO 6 31053 PIEVE DI SOLIGO (TV) IT</p> <p>Partita IVA: 00179830260</p>	<p>2. Operatore / Operator</p> <p>4. Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale Via Giovanni Brugnoti, 15 40122 Bologna IT-BIO-006</p>
---	--

5. Attività dell'operatore o del gruppo di operatori / Activity or activities of the operator or group of operators  
**Preparazione / Preparation**

6. Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione / Category or categories of products as referred to in Article 35(7) of Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council (1) and production methods

d) Prodotti agricoli trasformati, inclusi prodotti di acquacoltura, destinati a essere utilizzati come alimenti. Processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food.

Metodo di produzione / Production method:

produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione / Production of organic products

produzione durante il periodo di conversione / production in-conversion products

produzione biologica con produzione non biologica / organic production with non-organic production

Il vino / Wine

Metodo di produzione / Production method

produzione biologica, eccetto durante il periodo di conversione / production of organic products

produzione durante il periodo di conversione / production in-conversion products

produzione biologica con produzione non biologica / organic production with non-organic production

Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore rispetta tale regolamento / This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator or group of operators (choose as appropriate) complies with that Regulation.

# CERTIFICAZIONI

La qualità non è legata solamente a fattori tecnici ma anche ad aspetti organizzativi e gestionali. Le certificazioni ottenute in questi anni (EQUALITAS, 9001, IFS, BRC, BIO e VEGAN) 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.



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.



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.



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



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.





## CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - 31053 Pieve di Soligo (TV) - Italy  
Tel. +39 0438 840092 - VAT IT 00179830260  
[www.collisoligo.com](http://www.collisoligo.com) - [info@collisoligo.com](mailto:info@collisoligo.com)

