



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

Emotionen in jeder Flasche seit 1957

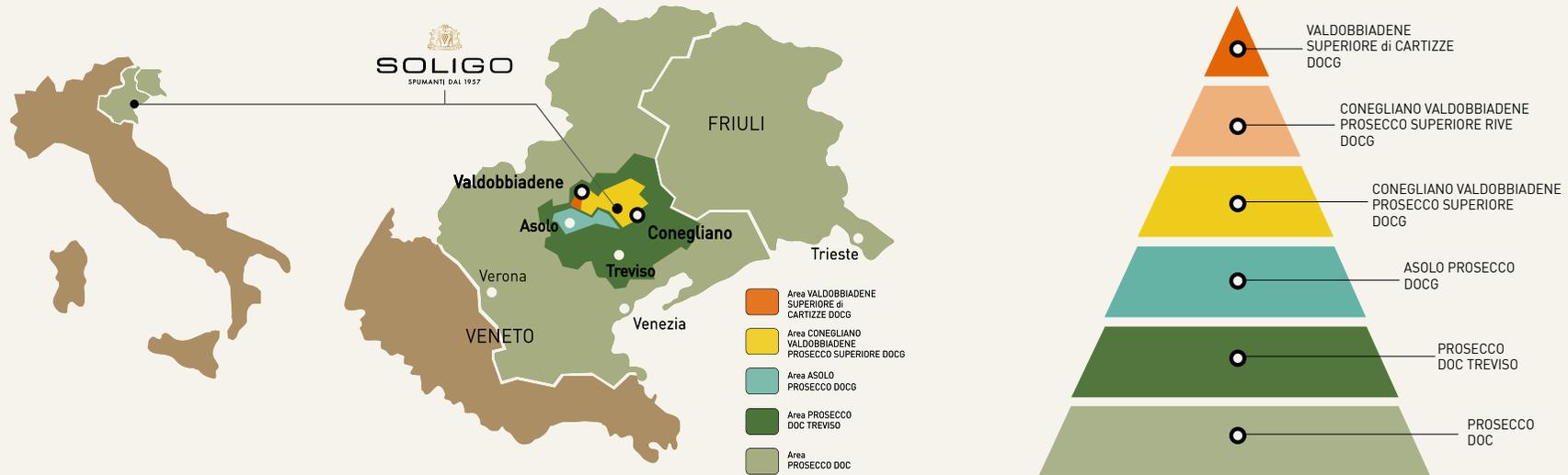
WIR REPRÄSENTIEREN EIN GEBIET

in dem Wein Exzellenz, Identität und Bestimmung bedeutet.



UNSERE WEINE, DER SPIEGEL UNSERES LANDES

Wir erfassen die Nuancen des Terroirs, um den Wert unserer Weine zu steigern



Die Verbundenheit mit unserem Territorium liegt in der Lage der Kellerei begründet: im hügeligen Amphitheater zwischen Conegliano und Valdobbiadene, das von der Weinstraße "Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene" durchquert wird. Sie liegt inmitten der beiden Gebiete, aus denen die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung Conegliano Valdobbiadene Prosecco stammt, die unsere Spitzenprodukte vereint.

Das Weingut liegt nur 50 km von Venedig und unweit der Dolomiten entfernt, am Fuße der herrlichen, steilen Hügel, die 2019 zum UNESCO-Welterbe erklärt wurden.

UNSER PROSECCO

Reine Repräsentanz der Glera-Traube

Unser Prosecco besteht aus Glera-Trauben, die ausschließlich in der Provinz Treviso angebaut werden. So wird unser Wein mit einem klaren, einfachen und authentischen Stil zum Repräsentanten des Territoriums.

UNSERE GESCHICHTE: MITGLIEDER, GEBIET, LEIDENSCHAFT

Aufmerksamkeit und Engagement seit mehr als 60 Jahren

Unsere Geschichte begann 1957 dank der Weitsicht von 31 Winzern, die sich aus Leidenschaft für den Prosecco zusammenschlossen und die Kellerei gründeten, um aus den besten Lagen der Region erlesene Weine herzustellen.

Unsere Gesellschafter waren, sind und werden immer die Protagonisten einer Geschichte sein, in der Menschen und Ideale hervorstechen, tägliche Anstrengungen und Ergebnisse, die die Bemühungen belohnen, in einer kollektiven Geschichte, die stolz auf ihre Wurzeln und auf die Zukunft ausgerichtet ist.

Heute bewirtschaften unsere 600 Mitglieder 1.000 Hektar Weinberge, davon etwa 85 % mit der Rebsorte Glera (Prosecco). Der Rest ist mit Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc und Sauvignon bepflanzt. Im Jahr 2019 kamen auf ausgewählten Weinbergen die widerstandsfähigen Rebsorten Johanniter und Souvignier Gris hinzu, die unsere zunehmende Ausrichtung auf nachhaltigen Weinbau widerspiegeln.



Standorte

Die Anlieferung der Trauben erfolgte in den 70er Jahren.
Sammelstelle, Vinifikations-, Schaum- und Abfüllanlagen
Pieve di Soligo



Standorte

Die Anlieferung der Trauben erfolgte in den 70er Jahren.
Sammelstelle, Vinifikations-, Schaum- und Abfüllanlagen
Pieve di Soligo.



Standorte

Sammelstelle und Vinifikationsanlage
in Arcade (TV).



Standorte

Sammelstelle, Vinifikations-, Schaum- und Abfüllanlagen
Pieve di Soligo.

VON DER BEERE BIS INS WEINGLAS

Unsere wichtigste Zutat: die Beherrschung der gesamten Wertschöpfungskette

Das Streben nach Qualität unserer Weine beginnt im Weinberg, wo die Einhaltung eines präzisen agronomischen Protokolls jedes Jahr die optimale Entwicklung der Trauben und ihrer Aromen und Geschmackskomponenten garantiert.

Mit der Weinlese endet die Arbeit im Weinberg und es beginnt die Arbeit im Weinkeller. Dieser ist mit modernen Kelteranlagen ausgestattet, um die Aromen der Trauben aus dem Weinberg zu erhalten. Das hauseigene önologische Labor ermöglicht eine sorgfältige und konstante Überwachung jeder Phase der Weinbereitung und die Verbesserung der organoleptischen Eigenschaften der verschiedenen Trauben aus den verschiedenen Lagen.

Dank der ebenfalls eigenen Abfüllanlage kann den Verbrauchern ein stets frischer Wein angeboten werden, bei dem die Unmittelbarkeit des Geschmacks, die Eleganz der Aromen und die Kohärenz des Terroirs in jedem Glas präsent sind.



Die manuelle Ernte in unseren Reben.



Unsere Abfülllinie in Pieve di Soligo.



Unser önologisches Labor in Pieve di Soligo.

NACHHALTIGKEIT

Wir schützen die Umwelt

Unser Engagement für ein verantwortungsvolles Geschäftsmodell wird durch die kürzlich erfolgte Equalitas-Zertifizierung (Organisationsmodell) belegt, die unsere laufenden Bemühungen bestätigt, die Umweltauswirkungen zu reduzieren, um die Gesundheit des Planeten zu schützen und gleichzeitig das soziale und wirtschaftliche Wohlergehen der Menschen zu gewährleisten.



Wassermanagement

Wir haben unsere Produktionsprozesse optimiert, um die für die Verarbeitung unserer Produkte erforderliche Wasserverschwendung zu reduzieren.



Grüne Technologien

Alternative Energieanlagen und innovative Technologien garantieren das konstante und korrekte Funktionieren der eingesetzten Geräte.



Umwelt und Recycling

Wir halten uns streng an die Richtlinien für die Mülltrennung und die ordnungsgemäße Entsorgung aller anfallenden Abfälle.

SOLICUM

Die Linie Solicum zeichnet sich durch die Auswahl unserer renommiertesten Cuvées aus. Eleganz und Raffinesse kommen in den Aromen und in dem einzigartig feinen Erscheinungsbild zum Tragen.



CARTIZZE Brut

*Valdobbiadene Superiore
di Cartizze DOCG*

Cod. SPBZ1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 2 g/l

Der Schaumwein aus dem traditionellen Anbaugebiet Superiore di Cartizze ist die qualitative Spitze der garantierten Ursprungsbezeichnung. Dieser elegante und majestätische Schaumwein ist das Ergebnis eines perfekten Gleichgewichts zwischen Boden und Mikroklima



METODO CLASSICO

*Millesimato Brut
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCA1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 1 g/l

Unser Streben nach Exzellenz zeigt sich in der klassischen Methode aus Glera-Trauben. Die Aromen, die durch die mindestens 18-monatige Reifung in der Flasche stark beeinflusst werden, erinnern an Brotkruste, Kräuter und gelbe Feldblumen.



CUVÉE Brut

*Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCB1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 7 g/l

Dieser Schaumwein ist das Ergebnis einer Assemblage der besten, von Hand gelesenen Trauben jeder Ernte. So kommen die einzigartigen Aromen der Glera-Traube zur Geltung. Köstlich, frisch und elegant. Das Ergebnis einer langsamen Gärung von 60 Tagen.



CUVÉE Extra Dry

*Millesimato
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG*

Cod. SPCU1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 16 g/l

Die Cuvée der besten Glera-Trauben aus unseren Weinbergen verleiht diesem Extra Dry Eleganz und Charakter. Am Gaumen überrascht er mit Geschmeidigkeit, Finesse und Frische.



BIOLOGICO ORGANIC

*Brut
Prosecco DOC Treviso*

Cod. SPSB1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 10 g/l

Die Sorgfalt, mit der unsere Bio-Trauben verarbeitet werden, spiegelt sich bei der Verkostung im Wein wider. Die Perlage belebt das Glas und unterstreicht die fruchtigen und blumigen Noten. Der mineralische Abgang hinterlässt leichte frische von Minze und Frucht



COL DE MEZ

Innovativ und originell, die Linie Col de Mez bietet einen unverwechselbar modernen und authentischen Stil. Die Leidenschaft und Erfahrung unserer Önologen heben in dieser Linie die außergewöhnliche Perlage hervor, die aus Trauben erster Qualität von ausgesuchten Hügeln stammt.



RIVE DI SOLIGO
Brut
Millesimato
Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cod. SRBCM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 8 g/l

Dieser erlesene Schaumwein zeugt von der großen Leidenschaft für unser Land und die tägliche Arbeit im Weinberg. Ein Rive DOCG mit einem sehr klaren und reinen Geschmack. Sehr bekömmlich und angenehm



RIVE DI SOLIGO
Dry
Millesimato
Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cod. SRDCM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol..
Restzucker 25 g/l

Die Trauben stammen aus den Weinbergen der Rive di Soligo, steile Hügel mit geringen Hektartrträgen. Schon beim ersten Riechen wird man von seinem außergewöhnlichen und faszinierenden Bouquet verzaubert.



COL DE MEZ
Brut
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SBCM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 8 g/l

Dieser aromatische Schaumwein wird aus Trauben gewonnen, die auf dem historischen Hügel Col de Mez angebaut werden. Die feine und anhaltende Perlage ist das Ergebnis einer 60-tägigen Gärung. Angenehmer Abgang mit mineralischen Akzenten und Zitrusnoten.



COL DE MEZ
Extra Dry
Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SECM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 16 g/l

Ein Valdobbiadene DOCG, der zu jeder Gelegenheit passt und sowohl geschmacklich als auch optisch überzeugt. Dieser Schaumwein entsteht durch sanftes Pressen und langsame Schaumbildung, die dem Wein zarte blumige und fruchtige Aromen verleiht. Die Frische der Zitrusfrüchte wird durch Würze und Weichheit ausgeglichen.



COL DE MEZ
Extra Brut
Asolo Prosecco
Superiore DOCG

Cod. SPAB1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 4 g/l

Der geringe Restzuckergehalt macht aus ihm einen frischen, unkomplizierten und ehrlichen Schaumwein mit blumigen und zitronigen Aromen, die von Kräuternoten begleitet werden. Der langanhaltende Abgang ist von großer Klasse.



COL DE MEZ
Perlwein
Valdobbiadene Prosecco
DOCG

Cod. FPCM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 10 g/l

Die Trauben werden bei mittlerer Reife geerntet, um die Säure zu erhalten, die für einen Schaumwein mit ausgezeichneter Trinkbarkeit und Frische unerlässlich ist. Das Verkorken erfolgt nach alter Tradition von Hand.



COL DE MEZ
Sparkling Wine
Rosé Extra Dry

Cod. SRCM1
Rebsorte Raboso, Pinot Nero
Alkoholgehalt 12% vol.
Restzucker 13 g/l

Schaumwein aus zwei autochthonen Rebsorten: Raboso und Glera. Die zartrosa Farbe wird im Glas durch die anhaltende Perlage aufgehellt und verströmt Aromen von Blumen und kleinen roten Früchten.

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 TREVISO
Brut**

Cod. SDBR1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 10 g/l

Ein eleganter Prosecco mit Aromen von frischen Früchten, Zwieback und Blumen von der Akazie über Die Lilie bis zum Maiglöckchen. Am Gaumen ist er weich, harmonisch und angenehm anhaltend.



**PROSECCO
DOC TREVISO
Extra Dry**

Cod. SDED1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 16 g/l

Schaumwein aus unseren Weinbergen in der Provinz Treviso, hergestellt nach der Charmat-Methode. Dieser frische, weiche und ausgewogene Extra Dry hat die Gaumen der internationalen Jury überzeugt und wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Die Persistenz wird von der Würze des Abgangs bestimmt.



**PROSECCO DOC TREVISO
Millesimato
Extra Dry**

Cod. SDEM1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 16 g/l

Die Auswahl der Trauben macht diesen Millesimato unglaublich elegant und repräsentativ für jeden Jahrgang in unserer Region. Am Gaumen ist er voll und angenehm würzig, mit einem langen und angenehmen Abgang.



**PROSECCO DOC
NINE
Dry**

Cod. SONI1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 9% vol.
Restzucker 32g/l

Einen PROSECCO DOC mit einem reduzierten Alkoholgehalt von 9%, der dem Schaumwein eine ausgeprägte Trinkbarkeit verleiht, während die Aromen der Glera-Traube erhalten bleiben; sein Restzuckergehalt unterstreicht seine Typizität und bewahrt seine Frische.



**PROSECCO
DOC TREVISO
Millesimato Rosé Brut**

Cod. SRDB1
Rebsorte 90% Glera,
10% Pinot Nero
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 11 g/l

Ein Wein mit unverwechselbarem Charakter. Die Frische und Eleganz des Glera wird durch 10% Pinot Noir ergänzt, der die aromatische Komponente bereichert und dem Wein eine leuchtend zartrosa Farbe verleiht.



**PROSECCO
DOC TREVISO
STELVIN -LIGA
Perlwein**

Cod. FPSC1-FPCL1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11% vol.
Restzucker 10 g/l

Aus unseren Weinbergen in der Provinz Treviso, ein prickelnder Prosecco DOC, reich an Düften und Aromen. Der Schluck ist vollmundig und das leichte Prickeln unterstreicht den Eindruck von zartem Mandelkonfekt.

ALLUNGO

Zusammensetzung verschiedener Rebsorten, die der Perlage Leben einhauchen und in der Lage sind, durch ihre Vielseitigkeit zu überzeugen und jeden Moment des Tages zu begleiten.



ALLUNGO
Millesimato Brut
Sparkling wine

Cod. SBBR1
Weiße Trauben aus dem Territorium
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 8 g/l

Ein Wein von großer Trinkfreudigkeit, der dank seiner geschmacklichen Frische ein hervorragender Begleiter in Momenten fröhlicher Geselligkeit ist: Aromen von weißfleischigen Früchten werden von einem mineralischen Abgang begleitet.



ALLUNGO
Millesimato Extra Dry
Sparkling wine

Cod. SIPC1
Weiße Trauben aus dem Territorium
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 14 g/l

Ein Spumante Extra Dry für jede Gelegenheit, hergestellt aus weißen Rebsorten unserer eigenen Weinberge. Die Trauben werden im Keller schonend gepresst. Danach beginnt die langsame Gärung im Stahltank mit ausgewählten Hefen.



ALLUNGO
Perlwein

Cod. FBIA1
Weiße Trauben aus dem Territorium
Alkoholgehalt 11% vol.

Ein voller Geschmack, mit einer leichten Kohlensäurebildung, die eine feine Empfindung von Mineralität unterstreicht. Ein schmackhafter Abgang verstärkt durch Akazie und Aprikose.

VINI RESISTENTI

Die Aufmerksamkeit auf die Einhaltung der Natur und des Menschen ist der Grundpfeiler auf den die Linie unserer Weine, die aus pilzwiderstandsfähigen Reben hergestellt werden, sich stützt. Sind es Weine mit reinen Aromen, die es zu entdecken gilt.



SOUVIGNIER GRIS
Veneto IGT

Cod. TSOG1
Rebsorte Souvignier Gris
Alkoholgehalt 12% vol.

Die Trauben werden Anfang September geerntet und nach einer fünftägigen Maischegärung reifen 30 % der Trauben sechs Monate lang. Der goldgelbe Souvignier Gris entfaltet Aromen von süßen Gewürzen wie Vanille, Gewürznelke und Lakritze, begleitet von Zitrusnoten wie Zeder und Zitrone. Ein einladender, schmeichelnder Wein mit würzigem Abgang.



JOHANNITER
Sparkling wine

Cod. SJOB1
Rebsorte Johanniter
Alkoholgehalt 11,5% vol.
Restzucker 5g/l

Die mindestens siebenmonatige Schaumbildung verleiht diesem Schaumwein Eleganz und Fülle, ein intensives und ausgeprägtes Bouquet mit tropischen Noten von Mango und Papaya, Aromen von Birne, Pflaume und Aprikose und Zitrusnoten von Mandarine und Litschi. Goldgelb glänzend. Der Geschmack ist trocken, frisch und würzig mit einem Nachgeschmack von Zitrusfrüchten und Zitrone.

STILLE WEINE

Geboren aus dem Wunsch, eine starke Bindung an die Vergangenheit aufrechtzuerhalten, handelt es sich um eine Linie, die Liebhabern von stillen Weinen gewidmet ist, um die Einzigartigkeit jeder Rebe und die Eigenschaften, die das Territorium ihr verleiht, zu unterstreichen.



'VILLA MARIA'
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG

Cod. TPDC1
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 11,5% vol.

Ein Conegliano Valdobbiadene von seltener Authentizität. Seine fruchtigen Noten werden von den typischen blumigen Noten der Glera-Traube begleitet, die aus einem einzigen Weinberg im DOCG-Gebiet Conegliano Valdobbiadene stammt.



PINOT GRIGIO
DOC delle Venezie

Cod. TPVS1
Rebsorte Pinot Grigio
Alkoholgehalt 12% vol.

Die Boden- und Klimabedingungen ermöglichen es dem Pinot Grigio, alle seine typischen Komponenten wie Säure und ein breites, fruchtig-aromatisches Bouquet optimal zu entwickeln. Glänzend strohgelb, delikater und frisch am Gaumen, mit guter Ausgewogenheit.



CHARDONNAY
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCHB1
Rebsorte Chardonnay
Alkoholgehalt 12% vol.

Internationale Rebsorte, die im Gebiet des Quartier del Piave ein ausgezeichnetes Klima vorfindet, um ihren vollen Stil zum Ausdruck zu bringen. Ein Wein mit feinen Fruchtaromen von Pfirsich, Ananas und Zitrusfrüchten, gefolgt von blumigen und mineralischen Noten.



'CESARE'
Colli Trevigiani IGT

Cod. TRCE1
Rebsorte
Cabernet Sauvignon
and Franc, Merlot,
Malbec, Petit Verdot
Alkoholgehalt 13% vol.

Unser Bordeaux-Verschnitt: ein eleganter, strukturierter Wein, der schon auf den ersten Blick opulent ist. Nach einer 20-tägigen Maischegärung auf den Schalen erfolgt der Ausbau in Stahltanks.



'LEVIGATO'
PINOT NERO
Marca Trevigiana IGT

Cod. TPNV1
Rebsorte Pinot Nero
Alkoholgehalt 13% vol.

Ein Wein mit großer Persönlichkeit und sehr ausgewogenem Geschmack. Nach einer 15-tägigen Gärung auf den Schalen reift, wo er einige Monate verfeinert wird.



**CABERNET
FRANC**
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCFR1
Rebsorte Cab.Franc
Alkoholgehalt 12,5% vol

Dieser Cabernet Franc verkörpert die für die Rebsorte typischen frischen, fruchtigen und pflanzlichen Noten. Ein Wein mit fruchtigen Noten von Brombeeren und knackigen Sauerkirschen, Feldveilchen und pflanzlichen Noten von grünem Pfeffer und gemähtem Gras.



MERLOT
Piave DOC

Cod. TMDP1
Rebsorte Merlot
Alkoholgehalt 12,5% vol

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet, damit sich die phenolischen Komponenten voll entfalten können. Im Keller beginnt die Gärung auf den Schalen, die 15 Tage lang in Stahlbehältern stattfindet. Es folgt eine mindestens 6-monatige Reifung in Stahltanks.



**CABERNET
SAUVIGNON**
Marca Trevigiana IGT

Cod. TCDS1
Rebsorte Cab. Sauvignon
Alkoholgehalt 12,5% vol.

Ein ausgewogener Wein mit weichen Tanninen und einer guten Frische am Gaumen. In der Nase Aromen von Pflaumen und Preiselbeeren, blumige Noten von Veilchen und Rosen sowie ein Hauch von Vanille.

SONDERFORMATE

0,200L

0,375L



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



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

JEROBOAM - 3L

1L



Col de Mez Extra Dry
3L - Cod. SECM5



Col de Mez Brut
3L - Cod. SBCM5



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

AUSZEICHNUNGEN UND ANERKENNUNGEN

Wir wurden von der deutschen Zeitschrift Weinwirtschaft, welche zu den relevantesten und zuverlässigsten Informationsquellen für den Weinmarkt zählt, unter den 25 besten italienischen Genossenschaften ausgewählt (2020-2021).

Unsere siebte Position ist die Anerkennung unseres ständigen Engagements für kontinuierliche Verbesserungen, was uns seit 1957 auszeichnet.



CERTIFICAZIONI

Qualität ist nicht nur mit technischen Faktoren, sondern auch mit Organisations- und Managementaspekten verbunden. Die in diesen Jahren erhaltenen Zertifizierungen (EQUALITAS, BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO und BIO) sind die Bestätigung dafür, dass die von uns angebotenen Produkte und Dienstleistungen ein vorgegebenes Qualitätsniveau einhalten und vor allem die Garantie für unser Engagement zur kontinuierlichen Verbesserung und Kundenzufriedenheit, die nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch die Lebensmittelsicherheit zunehmend berücksichtigt.

ISO 45001



Ist ein Instrument, das es dem Unternehmen ermöglicht, sichere und gesunde Arbeitsplätze zu gewährleisten, arbeitsbedingten Verletzungen und Krankheiten vorzubeugen und seine Leistung in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz im Laufe der Zeit zu verbessern.

SQNPI



Das Nationale Qualitätssystem für Integrierte Produktion bescheinigt die Umsetzung eines Produktionssystems, das dem Verbraucher ein Produkt garantiert, das mit umwelt- und gesundheitsverträglichen Techniken erzeugt wurde.

VEGAN



Um einen veganen Wein zu erzeugen, ist die Verwendung von Produkten tierischen Ursprungs in allen Phasen der Weinbereitung und Abfüllung verboten.

BIO



Ein Wein gilt nur dann als Bio-Wein, wenn er aus Bio-Trauben hergestellt wurde, die ohne den Einsatz von synthetischen Chemikalien und ohne Gentechnik angebaut wurden.

Certificato
Certificazione / Certificate 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. / Certificate n. 64381

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

Vendemmia 2023

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. / Certificate 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**

Cantina Colli del Soligo - Società agricola cooperativa tra produttori di uve pregiate

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 CE_000_14169_22 del 29/09/2022</p> <p>3. Nome operatore o gruppo operatori / Name and address of the operator or group of operators CANTINA COLLI DEL SOLIGO-SOC.AGR.COOP. TRA PRODUTTORI DI UVE PREGIATE 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 Brugnoli, 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

Qualität ist nicht nur mit technischen Faktoren, sondern auch mit Organisations- und Managementaspekten verbunden. Die in diesen Jahren erhaltenen Zertifizierungen (EQUALITAS, BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO und BIO) sind die Bestätigung dafür, dass die von uns angebotenen Produkte und Dienstleistungen ein vorgegebenes Qualitätsniveau einhalten und vor allem die Garantie für unser Engagement zur kontinuierlichen Verbesserung und Kundenzufriedenheit, die nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch die Lebensmittelsicherheit zunehmend berücksichtigt.



Das BRC ist eine britische Zertifizierung, die das Erreichen eines auf dem HACCP-Konzept basierenden Standards bescheinigt, der die Lebensmittelsicherheit für einen besseren Verbraucherschutz gewährleisten soll.



Der IFS ist ein deutsch-französischer Standard zur Förderung und Stärkung der Lebensmittelsicherheit in der gesamten Produktionskette.



Zertifizierung mit dem Ziel, die Kundenzufriedenheit und die kontinuierliche Verbesserung der Unternehmensleistung zu überwachen, um eine ständige Verbesserung der Produktqualität zu gewährleisten.



Die Umweltzertifizierung nach ISO 14001 bestätigt die Fähigkeit einer Organisation, zusätzlich zu den verbindlichen Gesetzen auch ihre Umweltpolitik einzuhalten, um Umweltverschmutzung zu verhindern und ihre Umweltauswirkungen kontinuierlich zu verbessern.



The collage displays several certification certificates for Cantina Colli del Soligo. Key certificates include:

- CSQA Certifications S.r.l. Accreditation Number Accredia n° 0148:** Certifies that, having conducted an audit, for the scope of activities: production (crushing of grapes, fermenting, filtration, stabilisation, fining, semi-sparkling wine making, sparkling wine making) and bottling of still wines, semi-sparkling wines and sparkling wines, including white wines and red wines. Production (crushing of grapes), fermenting, filtration, stabilisation and fining of red and white wines in bulk. Including external storage apparatus for the finished product in farms of Soligo (TV). Production (grapevine, fermentation, filtration, stabilisation, affinement, frizzatura, spumantizzazione) ed imbottigliamento in bottiglie di vetro di vini tranquilli, frizzanti e spumanti bianchi e rossi. Produzione (grapevina, fermentazione, filtrazione, stabilizzazione ed affinement) di vini rossi e bianchi (vino, incluso maggioro esterno) in stoccaggio del prodotto finito di Farme di Soligo (TV).
- IFS Food:** Herewith the certification body CSQA Certifications S.r.l., Via San Gaetano, 74 36026 THIENE (VI) ITALY being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for IFS certification and having signed an agreement with IFS Management GmbH, confirms that the processing activities of **Società Agricola Cooperativa tra produttori di uve pregiate** (Via L. Toffolini, 6 - Frazione Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV) ITALY) meet the requirements set out in the **IFS Food Version 8, April 2023 at Higher level** with a score of 98,95 %.
- CSQA CERTIFICATO:** UNI EN ISO 9001:2015 ISO 9001:2015. Contribution of grapes from members. Development, processing and bottling of still, sparkling and sparkling wines. Marketing of wines packaged in miniature formats and PET kegs and kegs. Contribution of grapes from members and processing of wines. Storage of the finished product.
- CSQA CERTIFICATO:** UNI EN ISO 14001:2015. Contribution of grapes, vinification, fermentation, maceration, maceration, maceration and maceration of grapes and sparkling wines, including, semi-sparkling wine making, sparkling wine making, sparkling wine making/bottling of special formats. Marketing of kegs and packaged wines in plastic containers. Storing finished grapes, winemaking, storage for sale of bulk product. Marketing of wines and other food products.



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

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

