



**SOLIGO**

SPUMANTI DAL 1957

**COMPANY PROFILE**

*FR*



# SOLIGO

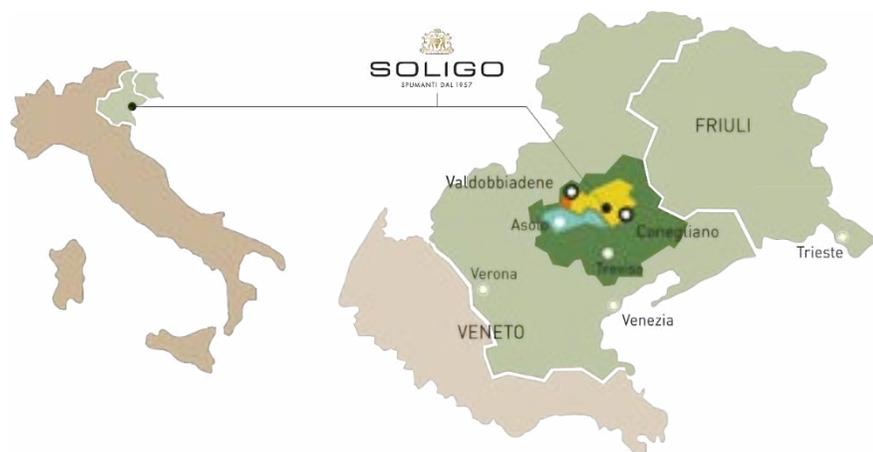
SPUMANTI DAL 1957

NOUS REPRÉSENTONS UN TERRITOIRE  
*Où le vin signifie excellence, identité et vocation.*

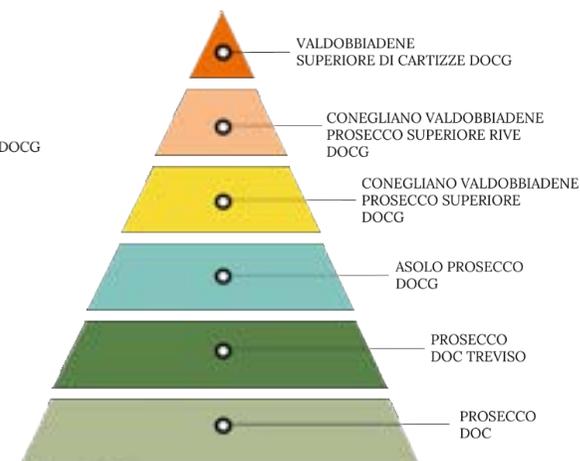


# NOS VINS, MIROIR DE NOS TERRES

*Nous récoltons les notes de notre territoire pour en accroître la valeur*



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



Le **lien avec notre territoire** se noue à l'endroit même où se situe la Cantina depuis toujours : l'amphithéâtre de collines entre Conegliano et Valdobbiadene traversé par la « **Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene** » (La route du Prosecco et des vins des collines Conegliano Valdobbiadene), au milieu des deux territoires. C'est à cette région que l'appellation d'origine contrôlée et garantie de Conegliano Valdobbiadene Prosecco, qui réunit nos produits phares, doit son nom.

La Cantina, qui se trouve à 50 km de **Venise** et non loin des **Dolomites**, est située au pied de magnifiques collines escarpées inscrites au patrimoine mondial de l'**UNESCO depuis 2019**. Nos raisins mûrissent dans des vignes plantées dans différents territoires de la province de Trévise, ce qui nous permet de réaliser une production variée mais toujours représentative de notre région.

## NOTRE PROSECCO

*L'expression pure du cépage Glera*

Notre Prosecco contient de raisins Glera cultivés uniquement dans la province de Trévise: notre vin, au style clair, simple et authentique, est ainsi particulièrement emblématique de notre territoire.

## NOTRE HISTOIRE : MEMBRES, TERRITOIRE, PASSION

*Attentifs et dévoués depuis plus de soixante ans*

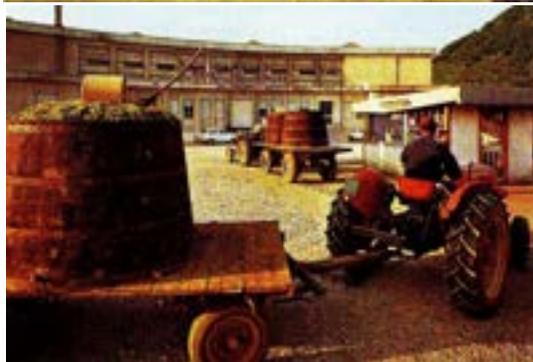
Notre histoire débute en **1957** grâce à la perspicacité de **31 viticulteurs** réunis par leur passion pour le Prosecco, qui décidèrent de fonder ensemble la Cantina afin de produire des vins exclusifs issus des meilleurs vignobles de la région.

Nos membres ont été, sont et seront toujours les protagonistes d'une histoire axée sur les personnes et les idéaux, le travail acharné quotidien et les résultats qui récompensent tous les efforts. Tous font partie d'une **histoire collective sur la fierté de nos racines tout en regardant vers l'avenir.**

Aujourd'hui, nous comptons **600 membres** qui cultivent **1000 hectares** de vignes: environ 85% des raisins qu'ils produisent sont de la variété **Glera (Prosecco)**, et les 15% restant des variétés Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Pinot noir, Cabernet franc et Sauvignon. En 2019, des vignes de Johanniter et de Sauvignier gris, des cépages résistants emblématiques de notre volonté croissante de développer une **viticulture durable**, ont été plantés dans certains vignobles sélectionnés.



La livraison des raisins Dans les années 70. Centre de collecte, usine de vinification, mousseux et embouteillage à Pieve di Soligo.



La livraison des raisins Dans les années 70. Centre de collecte, usine de vinification, mousseux et embouteillage à Pieve di Soligo.



Centre de collecte, usine de vinification, mousseux et embouteillage à Pieve di Soligo



Centre de collecte et usine de vinification dans Arcade (TV)

# DU GRAIN AU VERRE

## *Le contrôle de toute la chaîne de production: notre principal ingrédient*

La recherche de la qualité de nos vins commence dans les vignes, où le respect d'un **protocole agronomique annuel** précis assure le développement optimal des grappes, de leurs parfums et de leurs saveurs.

La vendange marque la fin du travail dans le vignoble et le début de la transformation dans la cave, équipée d'**installations modernes** qui nous permettent de respecter **l'intégrité aromatique** des grappes de raisin obtenue grâce au travail réalisé dans les vignes. Le **laboratoire œnologique interne** assure une supervision minutieuse et constante de chaque phase de la vinification et permet d'exalter les caractéristiques organoleptiques des raisins provenant des différentes zones.

La **ligne de mise en bouteille**, dont la cave est également dotée, nous permet d'offrir au client final un vin toujours frais, caractérisé par la qualité gustative immédiatement perceptible, l'élégance olfactive et la cohérence territoriale présentes dans chaque verre.



La vendange manuelle dans nos vignes.



Notre ligne d'embouteillage à Pieve di Soligo.



Notre laboratoire œnologique à Pieve di Soligo.

## DÉVELOPPEMENT DURABLE

### *Nous protégeons l'environnement*

Nous travaillons en veillant avec le plus grand soin à réduire les gaspillages d'eau, à recourir à des sources d'énergie alternatives et innovantes, à recycler et à éliminer correctement tous les déchets, dans une approche de développement durable.



#### *Contrôle de l'eau*

Nous avons optimisé les processus de production afin de réduire la consommation d'eau nécessaire à la transformation de nos produits.



#### *Environnement et recyclage*

Nous respectons rigoureusement les indications en matière de collecte sélective et d'élimination correcte de tous les déchets générés.



#### *Technologies vertes*

Le bon fonctionnement constant des équipements que nous utilisons est garanti par des installations d'énergie alternative et des technologies innovantes.



## NOS VINS

### *Solicum – Prosecco DOCG*

La ligne Solicum se distingue grâce à la sélection de nos cuvées les plus prestigieuses. Son élégance et son raffinement s'expriment aussi bien dans ses arômes que dans son image exclusive et recherchée.

### *Col de Mez – Prosecco DOCG*

Innovante et originale, la ligne Col de Mez affiche un style incontestablement contemporain et authentique. Grâce à la passion et à l'expérience de nos œnologues, cette ligne se distingue par ses bulles extraordinaires créées à partir de raisins de première qualité provenant de collines spécifiques.

### *Prosecco DOC Treviso*

Passion et tradition sont les maîtres mots de ces vins qui se distinguent par leur fraîcheur et leurs bouquets délicats. Les raisins sélectionnés qui donnent naissance à cette ligne proviennent de la province de Trévis, le cœur du Prosecco DOC.

### *Allungo*

Ces assemblages de différents raisins donnent naissance à des bulles qui peuvent se savourer à tout moment de la journée.

### *Vins de cépages résistants*

C'est le respect de la nature et des personnes qui est à la base de notre ligne de vins issus de cépages résistants. Nés du croisement de cépages naturellement plus forts et résistants aux maladies cryptogamiques, ces vins à découvrir offrent des saveurs franches.

### *Vins tranquilles*

Née de la volonté de préserver un lien fort avec le passé, cette ligne destinée aux amateurs de vins tranquilles est produite pour valoriser la spécificité de chaque cépage et du terroir où il puise ses caractéristiques.

### *Types de Prosecco en fonction de la teneur en sucre*

**Brut Nature**  
Moins de 3 g/l.

**Extra Brut**  
Moins de 6 g/l.

**Brut**  
Moins de 12 g/l.

**Extra Dry**  
Entre 12-17 g/l.

**Dry**  
Entre 17-32 g/l.

# Solicum

La ligne Solicum se distingue grâce à la sélection de nos cuvées les plus prestigieuses. Son élégance et son raffinement s'expriment aussi bien dans ses arômes que dans son image exclusive et recherchée.



**CARTITZE**  
*Brut*

Valdobbiadene Superiore di Cartitze DOCG

*Cod. SPBZ1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 2 g/l



**RIVE DI SOLIGO**  
*Extra Brut Millésimé*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPRB1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11% vol.  
 Sucre 3 g/l



**RIVE DI SOLIGO**  
*Millésimé Dry*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPDM1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11% vol.  
 Sucre 25 g/l



**METODO CLASSICO**  
*Millésimé Brut*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPCA1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 1 g/l



**VELAR - SOUS VOILE**  
*Brut Nature*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPLI1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 0 g/l



**CUVÉE**  
*Brut Millésimé*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPQB1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 7 g/l



**CUVÉE**  
*Extra Dry Millésimé*

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Cod. SPQE1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 16 g/l



**BIOLOGIQUE**  
*Brut*

Prosecco DOC Treviso

*Cod. SPSB1*  
 Variété Glera  
 Alcool 11,5% vol.  
 Sucre 10 g/l

Le vin mousseux de la zone historique Superiore di Cartitze offre une qualité qui le place au sommet de l'appellation garantie : élégant, ce vin mousseux naît de l'équilibre parfait entre le sol et le microclimat. Le nez intense et délicat délivre des notes de fruits et d'herbes aromatiques sur un fond floral.

Ce grand vin mousseux raconte la grande passion pour notre terre et le labeur quotidien dans les vignes. Un Rive DOCG au goût franc et sincère, très agréable à boire.

Les raisins proviennent des vignobles des Rive di Soligo, des collines escarpées au cœur du Conegliano Valdobbiadene DOCG, qui offrent de faibles rendements à l'hectare. La première approche olfactive enchante les sens par son bouquet extraordinairement séduisant.

Ce Metodo Classico élaboré à partir de raisins 100 % Glera est emblématique de notre quête d'excellence. Les parfums élégants et enveloppants, fortement influencés par une maturation en bouteille d'au moins dix-huit mois, évoquent la croûte de pain, les herbes aromatiques et les fleurs jaunes des champs.

Ce vin précieux est une véritable déclaration d'amour à la nature et à la tradition locale. Un vin mousseux très séduisant sur le plan olfactif et gustatif, qui affiche une forte personnalité grâce à la présence des levures qui forment son voile caractéristique.

Ce vin mousseux naît de l'assemblage des meilleurs raisins de chaque vendange, récoltés à la main pour exalter les arômes uniques du cépage Glera. Raffiné, frais et élégant, il est le résultat d'une lente prise de mousse de soixante-jours jours.

La cuvée des meilleurs raisins Glera de nos vignobles confère à cet Extra Dry beaucoup d'élégance et de caractère. L'attaque en bouche offre une souplesse inattendue, dosée et délicate, à laquelle la fraîcheur apporte un contrepoint.

La délicatesse qui caractérise le traitement de nos raisins biologiques se retrouve dans le vin en phase de dégustation. Les bulles animent le verre et exaltent les notes fruitées et florales. La finale minérale laisse de légères traces fraîches de menthe et de fruits.

## Col de Mez

Innovante et originale, la ligne Col de Mez affiche un style incontestablement contemporain et authentique. Grâce à la passion et à l'expérience de nos œnologues, cette ligne se distingue par ses bulles extraordinaires créées à partir de raisins de première qualité provenant de collines spécifiques.



### COL DE MEZ

*Extra Dry*

Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG

*Cod. SECQ1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 16 g/l

Un Valdobbiadene DOCG adapté à toutes les occasions, qui séduit aussi bien par son goût que par son habillage. Ce vin mousseux est le résultat d'un foulage doux et d'une lente prise de mousse qui lui confère de délicats arômes de fleurs et de fruits. La fraîcheur agrumée du vin est équilibrée par sa sapidité et sa souplesse.



### COL DE MEZ

*Brut*

Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG

*Cod. SBCQ1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 8 g/l

Les raisins cultivés sur la colline historique du Col de Mez font naître ce vin mousseux parfumé au perlage fin et persistant, obtenu grâce à une prise de mousse de soixante jours. Finale agréable avec des notes minérales et agrumées.



### COL DE MEZ

*Extra Brut*

Asolo Prosecco  
Superiore DOCG

*Cod. SPAQ1*  
Variété Glera  
Alcool 11,5% vol.  
Sucre 4 g/l

Grâce à son faible résidu de sucre, ce vin mousseux frais, franc et sincère offre des arômes de fleurs et de cédrat qui s'accompagnent de notes d'herbes aromatiques. La finale longue et persistante est très élégante.



### COL DE MEZ

*Pétillant*

Valdobbiadene Prosecco  
DOCG

*FPCM1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 10 g/l

Les raisins sont vendangés à maturité modérée afin de pouvoir préserver leur composante acide, fondamentale pour obtenir un vin pétillant très agréable à boire et d'une grande fraîcheur. Le ficelage du bouchon est réalisé à la main, conformément aux anciennes traditions.



### COL DE MEZ

*Rosé*

*Extra Dry*

*Cod. SRCM1*  
Variété Raboso, Pinot Nero  
Alcool 12% vol.  
Sucre 13 g/l

Ce vin mousseux est élaboré à partir de deux cépages autochtones: le Raboso et le Glera. Le perlage persistant illumine le rose pâle brillant dans le verre qui exhale des arômes de fleurs et de petits fruits rouges.

## Col de Mez – Formats spéciaux



  
**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



### MAGNUM GIFT BOX

Black carton  
 Cod.  
 ASTUCCIOIR

Gold carton  
 Cod.  
 ASTUOROIM



**Jéroboam**  
**COL DE MEZ**  
*Brut*

3L  
 Cod. SECQ5

*Only with  
 wooden box*

**Jéroboam**  
**COL DE MEZ**  
*Extra Dry*

3L  
 Cod. SBCQ5

*Only with  
 wooden box*

## Prosecco DOC Treviso

Passion et tradition sont les maîtres mots de ces vins qui se distinguent par leur fraîcheur et leurs bouquets délicats. Les raisins sélectionnés qui donnent naissance à cette ligne proviennent de la province de Trévise, le cœur du Prosecco DOC.



**PROSECCO DOC TREVISO**  
*Millésimé*  
*Extra Dry*

*Cod. SDEM1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 16 g/l

La sélection des grappes confère à ce vin millésimé une élégance incroyable et représentative de chaque millésime de notre territoire. La bouche pleine et agréablement sapide est caractérisée par une finale longue et agréable.



**PROSECCO DOC TREVISO**  
*Brut*

*Cod. SDBR1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 10 g/l

Prosecco d'une grande élégance aux parfums de fruits frais, de biscuit et de fleurs qui vont de l'acacia au lys et au muguet. La bouche est délicate, harmonieuse et agréablement persistante.



**PROSECCO DOC NINE**  
*Dry*

*Cod. SON11*  
Rebsorte Glera  
Alkoholgehalt 9% vol.  
Restzucker 32g/l

Frais et élégant avec des sensations sucrées et veloutées au palais. Finale goûteuse et persistante.. Adapté pour accompagner tous les moments, parfait en combinaison avec des préparations sucrées.



**PROSECCO DOC TREVISO**  
*Extra Dry*

*Cod. SDED1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 16 g/l

Ce vin mousseux est issu de nos vignes situées dans la province de Trévise, et élaboré selon la méthode Charmat. Frais, souple et équilibré, cet Extra Dry a conquis les palais de nombreux jurys internationaux et a été maintes fois récompensé. La persistance est accentuée par la sapidité qui caractérise la finale.



**PROSECCO DOC TREVISO**  
*Rosé*  
*Millésimé Brut*

*Cod. SRDB1*  
Variété 90% Glera, 10% Pinot Nero  
Alcool 11% vol.  
Sucre 11 g/l

Un vin à l'incomparable personnalité. La fraîcheur et l'élégance du Glera sont enrichies par les 10 % de Pinot noir qui exaltent la composante aromatique et confèrent au vin une robe rose pâle brillante.



**PROSECCO DOC TREVISO**  
*STELVIN-LIGÀ*  
*Pétillant*

*Cod. FPSC1-FPCL1*  
Variété Glera  
Alcool 11% vol.  
Sucre 10 g/l

Ce Prosecco DOC pétillant, riche en arômes et parfums, est issu de nos vignobles situés dans la province de Trévise. La bouche offre une gorgée pleine et la légère effervescence souligne une délicate sensation de dragée aux amandes.

## Prosecco DOC Treviso – Formats spéciaux



PROSECCO DOC TREVISO  
*Extra Dry*

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



PROSECCO DOC TREVISO  
*Brut*

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



MAGNUM GIFT BOX

Black carton  
*Cod.*  
ASTUCCIOID



Gold carton  
*Cod.*  
ASTUOROIM

## Allungo

Ces assemblages de différents raisins donnent naissance à des bulles qui peuvent se savourer à tout moment de la journée.



**ALLUNGO**  
*Millésimé Spumante Brut*

*Cod. SBBR1*  
Cépages blancs de  
notre région  
Alcool 11,5% vol  
Sucre 8 g/l

Un vin très agréable à boire accompagne merveilleusement, grâce à sa fraîcheur gustative, les moments de joyeuse convivialité : les arômes de fruits à chair blanche sont suivis d'une finale minérale.



**ALLUNGO**  
*Millésimé Spumante Extra Dry*

*Cod. SIPC1*  
Cépages blancs de  
notre région  
Alcool 11,5% vol  
Sucre 14 g/l

Un vin mousseux Extra Dry, adapté à toutes les occasions, élaboré à partir de variétés de raisins blancs provenant de nos vignes. Dans la cave, les grappes sont pressées en douceur avant la fermentation lente réalisée dans des cuves en acier avec des levures sélectionnées.



**ALLUNGO**  
*Pétillant*

*Cod. FBIA1*  
Cépages blancs de  
notre région  
Alcool 11% vol

Une saveur pleine, avec une Légère fizz carbonique faisant Ressortir une sensation délicate de dragée. Une finale sapide.

## Vins de cépages résistants

C'est le respect de la nature et des personnes qui est à la base de notre ligne de vins issus de cépages résistants. Nés du croisement de cépages naturellement plus forts et résistants aux maladies cryptogamiques, ces vins à découvrir offrent des saveurs franches.



**SOUVIGNIER GRIS**  
*Veneto IGT*

*Cod. TSOG1*  
Variété Souvignier Gris  
Alcool 12% vol.

Les grappes sont vendangées au début du mois de septembre puis, au bout de cinq jours de macération, 30 % des grappes poursuivent leur maturation pendant six mois. Le Souvignier gris, à la robe jaune doré, offre des parfums d'épices douces de vanille, de clou de girofle et de réglisse, qui s'accompagnent de souvenirs agrumés de cédrat et de citron. Un vin à la bouche séduisante et enveloppante avec une finale épicée.



**JOHANNITER**  
*Spumante Brut*

*Cod. SJOB1*  
Variété Johanniter  
Alcool 11,5% vol.  
Sucre 5 g/l

La prise de mousse pendant d'au moins sept mois rend ce vin mousseux élégant et somptueux. Il offre un bouquet intense et complexe, avec des notes tropicales de mangue et de papaye, des parfums de poire, de prune et d'abricot et des souvenirs agrumés de mandarine et de litchi. Robe jaune doré brillant, goût sec, frais et sapide avec un arrière-goût d'agrumes et de cédrat.

## Vins tranquilles

Née de la volonté de préserver un lien fort avec le passé, cette ligne destinée aux amateurs de vins tranquilles est produite pour valoriser la spécificité de chaque cépage et du terroir où il puise ses caractéristiques.



**'VILLA MARIA'**  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco DOCG

*Cod. TPDC1*  
Variété Glera  
Alcool 11,5% vol.

Un Conegliano Valdobbiadene d'une rare authenticité. Ses notes fruitées s'accompagnent des notes de fleurs typiques du raisin Glera qui provient d'un seul vignoble de la zone DOCG Conegliano Valdobbiadene.



**PINOT GRIGIO**  
DOC delle Venezie

*Cod. TPVSI*  
Variété Pinot Grigio  
Alcool 12% vol.

L'environnement pédoclimatique permet au Pinot gris de développer pleinement toutes ses composantes typiques, telles que l'acidité et le bouquet aromatique ample et fruité. Ce vin à la robe jaune paille lumineuse est délicat et frais en bouche, avec un bon équilibre.



**SAUVIGNON  
BLANC**  
Marca Trevigiana IGT

*Cod. TSABI*  
Variété Sauvignon Blanc  
Alcool 12% vol.

Ce célèbre cépage international semi-aromatique, élevé en cuves d'acier pour exalter sa spécificité, se distingue par son élégante intensité olfactive et par sa fraîcheur gustative. Le bouquet est ample, reconnaissable et franc, avec des arômes agrumés de cédrat et de pamplemousse, suivis de notes de pêche blanche, de thym, de sauge et de feuille de tomate.



**CHARDONNAY**  
Marca Trevigiana IGT

*Cod. TCHBI*  
Variété Chardonnay  
Alcool 12% vol.

Ce cépage international trouve dans la zone du Quartier del Piave un climat optimal pour exprimer pleinement son style. Ce vin offre de délicats parfums fruités de pêche, d'ananas et d'agrumes, suivis de notes florales et minérales.

## Vins tranquilles

Née de la volonté de préserver un lien fort avec le passé, cette ligne destinée aux amateurs de vins tranquilles est produite pour valoriser la spécificité de chaque cépage et du terroir où il puise ses caractéristiques.



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

*Cod. TPNV1*  
Variété Pinot Nero  
Alcool 13% vol.

Ce vin à la forte personnalité se révèle extrêmement équilibré en bouche. Après une fermentation pelliculaire de quinze jours, le vin vieillit pendant environ deux mois.



**CABERNET SAUVIGNON**  
Marca Trevigiana IGT

*Cod. TCDS1*  
Variété Cabernet Sauvignon  
Alcool 12,5% vol.

Les raisins proviennent de nos vignes situées au nord de Trévis, où les grains de raisin parviennent à développer pleinement la composante aromatique et phénolique. C'est un vin équilibré, caractérisé par des tanins souples et une bonne fraîcheur gustative. Au nez, il offre des parfums de prune et de canneberge, des arômes de violette et de rose ainsi qu'une note de vanille.



**CABERNET FRANC**  
Marca Trevigiana IGT

*Cod. TCFR1*  
Variété Cabernet Franc  
Alcool 12,5% vol.

Ce Cabernet franc se distingue par des notes fraîches, fruitées et végétales typiques de ce cépage. Après une macération pelliculaire, la maturation est réalisée dans des cuves en acier. Ce vin exhale des senteurs fruitées de mûre et de griotte croquante, un arôme de violette des champs et des notes végétales de poivron vert et d'herbe coupée.



**MERLOT**  
Piave DOC

*Cod. TMDPI*  
Variété Merlot  
Alcool 12,5% vol.

Le raisin est vendangé à pleine maturité afin qu'il puisse développer pleinement la composante phénolique. Dans la cave, la fermentation pelliculaire dans des vinificateurs en acier dure pendant quinze jours. C'est alors que débute une période de maturation d'au moins six mois dans des cuves en acier.



**'CESARE'**  
Colli Trevigiani IGT

*Cod. TRCE1*  
Variété Cabernet Sauvignon and Franc,  
Merlot, Malbec, Petit Verdot  
Alcool 13% vol.

Notre assemblage bordelais : un vin élégant et structuré, à la robe opulente. Après une macération pelliculaire de vingt jours, la maturation est réalisée dans des cuves en acier. Sec et intense, il a du corps et de la persistance et se caractérise par des tanins élégants. La bouche offre une gorgée à la forte personnalité.

## Vins tranquilles – bouchons et capsules à vis et formats spéciaux



**PINOT GRIGIO**  
DOC delle Venezie

0,75L  
Cod. TVPG1

1L  
Cod. TVPG2

1,5L  
Cod. TVPG3

Variété Pinot Grigio - Alcool 12% vol

L'environnement pédoclimatique permet au Pinot gris de développer pleinement toutes ses composantes typiques, telles que l'acidité et le bouquet aromatique ample et fruité. Ce vin à la robe jaune paille lumineuse est délicat et frais en bouche, avec un bon équilibre.



**CHARDONNAY**  
Marca Trevigiana IGT

0,75L  
Cod. TCHM1

1L  
Cod. TCHM2

1,5L  
Cod. TCHM3

Variété Chardonnay - Alcool 12% vol

Ce cépage international trouve dans la zone du Quartier del Piave un climat optimal pour exprimer pleinement son style. Ce vin offre de délicats parfums fruités de pêche, d'ananas et d'agrumes, suivis de notes florales et minérales.



**MERLOT**  
DOC delle Venezie

0,75L  
Cod. TMDP1

1L  
Cod. TMDP2

1,5L  
Cod. TMDP3

Variété Merlot - Alcool 12,5% vol

Le raisin est vendangé à pleine maturité afin qu'il puisse développer pleinement la composante phénolique. Dans la cave, la fermentation pelliculaire dans des vinificateurs en acier dure pendant quinze jours. C'est alors que débute une période de maturation d'au moins six mois dans des cuves en acier.



# Certifications

La qualité ne découle pas uniquement de facteurs techniques et dépend également de divers aspects liés à l'organisation et à la gestion. Les certifications que nous avons obtenues au fil des ans (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGAN et BIO) confirment que les produits et les services que nous offrons sont conformes à des niveaux de qualité préétablis.



**BRC**

Le BRC est une certification anglaise attestant l'application d'une norme basée sur l'HACCP qui vise à garantir la sécurité alimentaire pour une meilleure protection du consommateur final.

*Certificate N.  
BRCGS- 2023-22796*



**IFS**

D'origine franco-allemande, l'IFS est une norme qui vise à promouvoir et à renforcer la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne de production.

*Certificate N.  
IFS 2023-6692*



**ISO 9001**

Certification qui vise la recherche de la satisfaction de la clientèle et l'amélioration continue des performances des entreprises afin d'assurer une amélioration constante de la qualité des produits.

*Certificate N.  
1034*



**ISO 14001**

Cette certification environnementale confirme la capacité d'une organisation à respecter sa politique environnementale en complément des lois impératives pour prévenir la pollution et améliorer constamment ses impacts environnementaux.

*Certificate N.  
78547*



## Certifications

La qualité ne découle pas uniquement de facteurs techniques et dépend également de divers aspects liés à l'organisation et à la gestion. Les certifications que nous avons obtenues au fil des ans (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGAN et BIO) confirment que les produits et les services que nous offrons sont conformes à des niveaux de qualité préétablis.



ISO 45001

La certification est un outil qui permet à l'entreprise de garantir des lieux de travail sûrs et sains, en prévenant les accidents et maladies liés au travail, en améliorant au fil du temps ses performances en matière de santé et de sécurité au travail.

Certificate N.  
78548



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI

Le Système de Qualité National pour la Production Intégrée italien certifie un système de production qui est en mesure de garantir au consommateur un produit cultivé selon des techniques respectueuses de l'environnement et de la santé des personnes.

Certificate N.  
64081



VEGAN

Pour produire un vin vegan, il faut exclure toute utilisation de produits d'origine animale dans toutes les phases de la vinification et de la mise en bouteille.

Certificate N.  
45120



BIO

Un vin n'est défini « biologique » que lorsqu'il est produit à partir de raisins biologiques, cultivés sans recourir à des substances chimiques de synthèse et des OGM.

Certificate N.  
CE\_0500\_14169\_22



*Notre vin vous accompagnera pour que vous puissiez vivre pleinement chaque instant.*



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](mailto:info@collisoligo.com) - [www.collisoligo.com](http://www.collisoligo.com)