



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

COMPANY PROFILE

ES



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

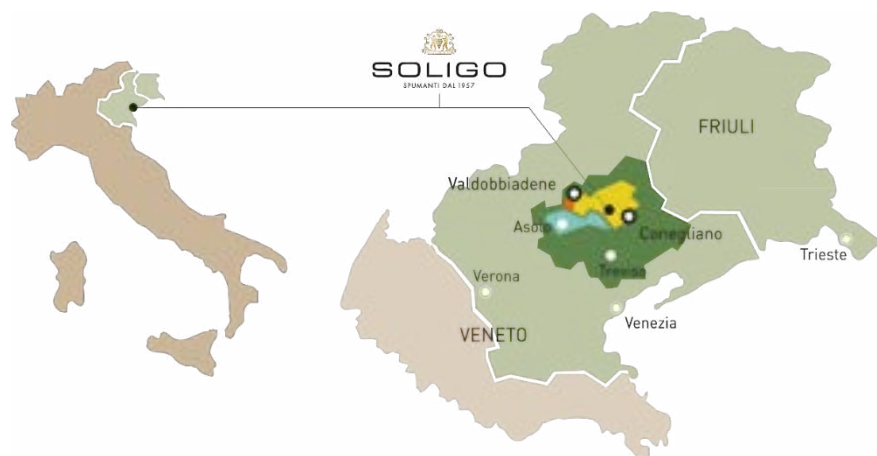
REPRESENTAMOS UN TERRITORIO

donde el vino es excelencia, identidad y vocación.

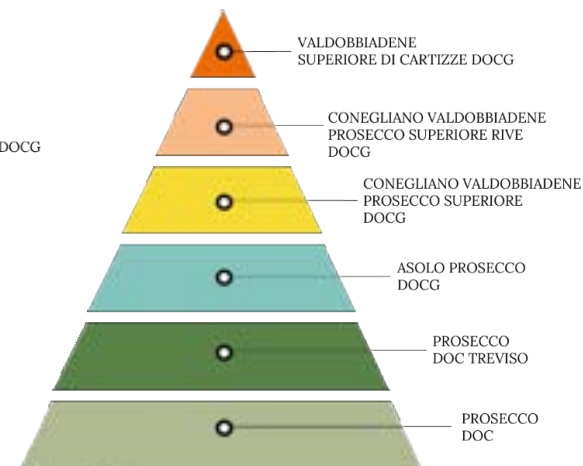


NUESTROS VINOS, REFLEJO DE NUESTRAS TIERRAS.

Captamos las notas del territorio para realzar su valor



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



El **vínculo con nuestro territorio** está encerrado en la posición en la que se encuentra, desde siempre, la Bodega: el anfiteatro montañoso entre **Conegliano y Valdobbiadene** atravesado por la "Strada del Prosecco y de los Vinos dei Colli Conegliano Valdobbiadene", en el centro de los dos territorios de los que deriva el nombre de la denominación de origen controlada y garantizada del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, que uno de nuestros productos estrella.

La bodega se encuentra a solo 50 km de **Venecia** y no muy lejos de los **Dolomitas**, en la base de hermosas y **empinadas colinas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2019**. Nuestras uvas crecen en viñedos ubicados en diferentes territorios de la provincia de Treviso, lo que nos permite una producción variada pero siempre representativa de nuestra zona.

NUESTRO PROSECCO

Pura representación de la uva Glera

Nuestro Prosecco se produce con uvas Glera cultivadas exclusivamente en la provincia de Treviso para hacer que nuestro vino sea muy representativo del territorio, con un estilo claro, sencillo y auténtico.

NUESTRA HISTORIA: SOCIOS, TERRITORIO, PASIÓN.

Atención y dedicación desde hace más de 60 años

Nuestra historia comienza en **1957** gracias a la gran visión de **31 viticultores** unidos por la **pasión por el Prosecco** que decidieron unirse y fundar la Bodega para producir **vinos exclusivos** procedentes de **los mejores viñedos** de la zona.

Nuestros socios han sido, son y serán siempre los protagonistas de una historia en la que destacan hombres e ideales, fatigas cotidianas y logros que recompensan los esfuerzos, en una **historia colectiva orgullosa de sus raíces y proyectada hacia el futuro.**

Hoy en día, nuestros **600 socios** se dedican al cultivo de **1200 hectáreas** de vid en las que aproximadamente **el 85% de la uva producida es de la variedad Glera (Prosecco)**, el resto consiste en Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc y Sauvignon. En 2019 se plantaron vides de Johanniter y Souvignier Gris en algunos viñedos seleccionados, variedades resistentes que demuestran nuestra creciente propensión a la **viticultura sostenible.**



La llegada de las uvas a la bodega en los años 70 en la Cantina di Pieve di Soligo



La llegada de las uvas a la bodega en los años 70 en la Cantina di Pieve di Soligo



Centro de recogida de uvas, vinificación, vino espumoso y embotellado en Pieve di Soligo



Centro de recogida de uvas y vinificación en Arcade (TV)

DEL RACIMO AL CÁLIZ.

El control de toda la cadena de producción: nuestro ingrediente principal

La búsqueda de la calidad de nuestros vinos comienza en el viñedo, donde el cumplimiento de un **protocolo agronómico anual** preciso garantiza el desarrollo óptimo de los racimos y sus aromas y sabores.

La **vendimia** de las uvas marca el final del trabajo en el viñedo y el comienzo del trabajo en la bodega, donde estamos equipados con **modernas instalaciones de procesamiento** para poder respetar la integridad aromática de los racimos obtenida gracias al procesamiento en el viñedo. El **laboratorio enológico interno** permite una supervisión meticulosa y constante de cada fase de la vinificación y permite resaltar las peculiaridades organolépticas de las diversas uvas procedentes de diferentes áreas.

La **línea de embotellado**, también interna, nos permite ofrecer al cliente final un **vino siempre fresco** en el que la inmediatez gustativa, la elegancia olfativa y la **coherencia territorial** estén siempre presentes en cada copa.



La vendimia manual en viñedo.



Nuestra línea de embotellado en Pieve di Soligo.



Nuestro laboratorio enológico en Pieve di Soligo.

SOSTENIBILIDAD

Protegemos el medio ambiente

Trabajamos con la máxima atención para optimizar el desperdicio de agua, buscar fuentes de energía alternativas e innovadoras, reciclar y eliminar adecuadamente todos los residuos con vistas a la sostenibilidad.



Control del agua

Hemos optimizado los procesos de producción para reducir el desperdicio de agua necesario para el procesamiento de nuestros productos.



Medio ambiente y reciclaje

Seguimos estrictamente las instrucciones para la recogida selectiva y la eliminación correcta de todos los residuos generados.



Tecnologías ecológicas

Los sistemas de energía alternativa y las tecnologías innovadoras garantizan un funcionamiento constante y correcto de los sistemas utilizados.



LAS LÍNEAS DE NUESTROS VINOS

Solicum – Prosecco DOCG

La línea Solicum se distingue gracias a la selección de nuestras cuvées más prestigiosas. La elegancia y el refinamiento se expresan tanto en los aromas como en la imagen única y refinada.

Col de Mez – Prosecco DOCG

Innovadora y original, la línea Col de Mez tiene un estilo inconfundiblemente actual y auténtico. La pasión y la experiencia de nuestros enólogos exaltan en esta línea burbujas extraordinarias que nacen de uvas de primera calidad procedentes de determinadas colinas.

Prosecco DOC Treviso

Pasión y tradición son la clave de estos vinos que se caracterizan por su frescura y delicados aromas. Una línea que nace de uvas seleccionadas de la provincia de Treviso, el corazón del Prosecco DOC.

Allungo

Ensamblajes de diferentes uvas que dan vida a burbujas capaces de conquistar por su versatilidad aptas para acompañar cualquier momento del día.

Vinos resistentes - PIWI

La atención al respeto por la naturaleza y el hombre son los pilares sobre los que se asienta la línea de nuestros vinos elaborados con uvas resistentes. Nacidos del cruce de uvas naturalmente más fuertes y resistentes a las enfermedades fúngicas, son vinos con sabores genuinos por descubrir.

Vinos tranquilos

Nacida del deseo de mantener el vínculo con el pasado, es una línea dedicada a los amantes de los vinos tranquilos, producida para resaltar las características típicas de cada variedad y las características que el territorio le confiere.

Tipos de Prosecco según el residuo de azúcar

Brut Nature
Menos de 3 g/l.

Extra Brut
Menos de 6 g/l.

Brut
Menos de 12 g/l.

Extra Dry
Entre 12 y 17 g/l.

Dry
Entre 17 y 32 g/l.

Solicum

La línea Solicum se distingue gracias a la selección de nuestras cuvées más prestigiosas. La elegancia y el refinamiento se expresan tanto en los aromas como en la imagen única y refinada.



CARTIZZE
Brut

Valdobbiadene Superiore
di Cartizze DOCG

Cód. SPBZ1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 2 g/l



RIVE DI SOLIGO
Extra Brut Millesimato

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPRB1
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 3 g/l



RIVE DI SOLIGO
Millesimato Dry

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPDM1
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 25 g/l



MÉTODO CLÁSICO
Millesimato Brut

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPCA1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 1 g/l



VELAR - SUI LIEVITI
Brut Nature

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPLI1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 0 g/l



CUVÉE
Brut Millesimato

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPQB1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 7 g/l



CUVÉE
Extra Dry Millesimato

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Cód. SPQE1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 16 g/l



BIOLOGICO
Brut

Prosecco DOC Treviso

Cód. SPSB1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 10 g/l



En la cima cualitativa de la Denominación Garantizada se encuentra el vino espumoso de la histórica zona del "Superiore di Cartizze". Elegante y suntuoso, espumante nace del equilibrio perfecto entre el suelo y el microclima.

Este preciado espumante cuenta la gran pasión por nuestra tierra y las fatigas cotidianas del trabajo en la viña. Un Rive DOCG de sabor decididamente franco y sincero, de gran bebibilidad agradable.

Las uvas provienen de viñedos en Rive di Soligo, colinas empinadas con un rendimiento reducido por hectárea. Desde el primer enfoque olfativo, uno queda encantado con su extraordinario e intrigante bouquet.

Nuestra búsqueda de la excelencia se evidencia en este Método Clásico. Los perfumes influenciados por la maduración en botella de al menos 18 meses son elegantes y envolventes, recordando la corteza del pan, las hierbas aromáticas y las flores amarillas.

Un vino precioso que representa una declaración de amor por la naturaleza y la tradición local. Un espumante de verdadera seducción olfativa y gustativa y de marcada personalidad gracias a su característico velado debido a la presencia de levaduras sedimentadas.

Este espumante nace de la unión de las mejores uvas de cada vendimia cosechadas a mano para resaltar la singularidad de los aromas de la uva Glera. Refinado, fresco y elegante, es el resultado de una lenta toma de espuma de 60 días.

El cuvée de las mejores uvas Glera provenientes de nuestros viñedos hace que este Extra Dry sea elegante y con carácter. Ataque gustativo con una inesperada suavidad, dosificada y delicada, a la que la frescura hace de contrapunto.

La delicadeza con la que se tratan nuestras uvas ecológicas se encuentra en el vino durante la cata. Las burbujas animan el cáliz y realzan sus notas afrutadas y florales. El acabado mineral deja ligeras estelas frescas de menta y fruta.

Col de Mez

Innovadora y original, la línea Col de Mez tiene un estilo inconfundiblemente actual y auténtico. La pasión y la experiencia de nuestros enólogos exaltan en esta línea burbujas extraordinarias que nacen de uvas de primera calidad procedentes de determinadas colinas.



COL DE MEZ

Extra Dry

Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cód. SECQ1

Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 16 g/l

Un Valdobbiadene D.O.C.G. adecuado para cualquier ocasión que conquista tanto por el sabor como por el embalaje. Este espumante es el resultado de un estrujado suave y un agarre lento de espuma que le da al vino delicados aromas florales y afrutados. La frescura cítrica se equilibra con el sabor y la suavidad.



COL DE MEZ

Brut

Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cód. SBCQ1

Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 8 g/l

De las uvas provenientes de la histórica colina denominada Col de Mez nace este espumante fragante de perlado fino y persistente, fruto de una toma de espuma de 50 días. Agradable final de tonos minerales y cítricos.



COL DE MEZ

Extra Brut

Asolo Prosecco
Superiore D.O.C.G.

Cód. SPAQ1

Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 4 g/l

El bajo residuo de azúcar lo convierte en espumante fresco, directo y sincero con aromas florales y cítricos acompañados de notas de hierbas aromáticas. De gran clase el cierre largo y persistente.



COL DE MEZ

Frizzante

Valdobbiadene Prosecco
D.O.C.G.

Cód. FPCM1

Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 10 g/l

Las uvas se cosechan en maduración media para preservar su componente ácido, esencial para obtener un vino espumoso de excelente bebida y frescura. La ligadura de cordel del tapón se realiza a mano, respetando las antiguas tradiciones.



COL DE MEZ

Rosé

Extra Dry

Cód. SRCM1

Variedad Raboso, Pinot Nero
Alcohol 12% vol.
Azúcares 13 g/l

Espumante nacido de dos variedades de uva negra: Raboso y Pinot Nero. El brillante rosa tenue se ilumina en el cáliz con el perlado persistente y exalta los aromas de flores y pequeños frutos rojos.

Col de Mez – Formatos especiales




Magnum
COL DE MEZ
Rosé Extra Dry

1,5L
 Cód. SRCM3




Magnum
COL DE MEZ
Brut

1,5L
 Cód. SBCQ3




Magnum
COL DE MEZ
Extra Dry

1,5L
 Cód. SECQ3



ENVASES PARA MAGNUM

Cartón negro
 Cód.
 ASTUCCIOIR

Cartón beige/oro
 Cód.
 ASTUOROIM



Jéroboam
COL DE MEZ
Brut

3L
 Cód. SECQ5

*Solo con caja de
 madera*

Jéroboam
COL DE MEZ
Extra Dry

3L
 Cód. SBCQ5

*Solo con caja de
 madera*

Prosecco DOC Treviso

Pasión y tradición son la clave de estos vinos que se caracterizan por su frescura y delicados aromas. Una línea que nace de uvas seleccionadas de la provincia de Treviso, el corazón del Prosecco DOC.



PROSECCO DOC TREVISO
Millesimato Extra Dry

Cód. SDEMI
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 16 g/l



PROSECCO DOC TREVISO
Brut

Cód. SDBRI
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 10 g/l



PROSECCO DOC NINE
Dry

Cód. SONII
Rebsorte Glera
Alkoholgehalt 9% vol.
Restzucker 32g/l

Fresco y elegante con sensaciones dulces y aterciopeladas en el paladar. Final sávido y persistente. Ideal en todo momento, perfecto para postres



PROSECCO DOC TREVISO
Extra Dry

Cód. SDEDI
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 16 g/l

Espumante obtenido de nuestros viñedos en la provincia de Treviso y espumoso con el Método Charmat. Fresco, suave y equilibrado, este Extra Dry ha conquistado los paladares de muchos jurados internacionales que le han otorgado numerosos premios. La persistencia es impulsada por el sabor que caracteriza el cierre.



PROSECCO DOC TREVISO
Millesimato Rosé Brut

Cód. SRDBI
Variedad 90% Glera, 10% Pinot Noir
Alcohol 11% vol.
Azúcares 11 g/l

Vino con una personalidad inconfundible. A la frescura y elegancia de la Glera se une un 10% de Pinot Noir que enriquece su componente aromático y da al vino un brillante color rosa suave.



PROSECCO DOC TREVISO
STELVIN-LIGÀ

Espumoso
Cód. FPSCI-FPCLI
Variedad Glera
Alcohol 11% vol.
Azúcares 10 g/l

De nuestros viñedos en la provincia de Treviso, un Prosecco DOC espumoso rico en aromas y aromas. El sorbo está lleno y la ligera efervescencia realza una delicada sensación de caramelo de almendras.

La selección de los racimos hace que este Millesimato sea increíblemente elegante y representativo de cada añada en nuestro territorio. Su sabor es pleno y agradablemente sabroso, caracterizado por un final largo y agradable.

Prosecco de gran clase con aromas a fruta fresca, pan de galletas y flores que van desde la acacia hasta el lirio de los valles y el lirio de los valles. Leves notas de hierbas aromáticas. En el paladar es delicado, armonioso y agradablemente persistente.

Prosecco DOC Treviso – Formatos especiales



PROSECCO DOC TREVISO
Extra Dry

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



PROSECCO DOC TREVISO
Brut

<i>Magnum</i>
1,5 L
<i>Cód. SPME3</i>



ENVASES PARA MAGNUM

Cartón negro
Cód.
ASTUCCIOID



Cartón beige/oro
Cód.
ASTUOROIM

Allungo

Ensamblajes de diferentes uvas que dan vida a burbujas capaces de conquistar por su versatilidad aptas para acompañar cualquier momento del día.



ALLUNGO
Millesimato Spumante Brut

Cód. SBBR1
Variedades blancas
del territorio
Alcohol 11,5% vol
Azúcares 8 g/l

Vino de gran bebibilidad, excelente compañero en los momentos de alegre convivencia gracias a su frescura gustativa: aromas de fruta de pulpa blanca acompañados de un acabado mineral.



ALLUNGO
Millesimato Spumante Extra Dry

Cód. SIPC1
Variedades blancas
del territorio
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 14 g/l

Un espumante extra seco adecuado para cualquier ocasión elaborado con variedades de uva blanca procedentes de nuestros viñedos. En la bodega, los racimos se prensan suavemente y luego se inicia una fermentación lenta en tanques de acero utilizando levaduras seleccionadas.



ALLUNGO
Frizzante

Cód. FBIA1
Variedades blancas
del territorio
Alcohol 11% vol

Un sabor pleno con ligera efervescencia carbónica que exalta una delicada sensación de mineralidad. Un final sabroso reforzado por toques de acacia y albaricoque.

Vinos resistentes - PIWI

La atención al respeto por la naturaleza y el hombre son los pilares sobre los que se asienta la línea de nuestros vinos elaborados con uvas resistentes. Nacidos del cruce de uvas naturalmente más fuertes y resistentes a las enfermedades fúngicas, son vinos con sabores genuinos por descubrir.



SOUVIGNIER GRIS
Veneto IGT

Cód. TSOG1
Variedad Souvignier Gris
Alcohol 12% vol.

Los racimos se cosechan a principios de septiembre y, tras 5 días de maceración, el 30% continúa su maduración en barricas durante 6 meses. De color amarillo dorado, el Souvignier Gris brinda aromas de especias dulces de vainilla, clavo de olor y regaliz, acompañados de recuerdos cítricos de cedro y limón. Un vino con un sabor cautivador y envolvente con un final especiado.



JOHANNITER
Spumante Brut

Cód. SJOBI
Variedad Johanniter
Alcohol 11,5% vol.
Azúcares 5 g/l

La toma de espuma de al menos 7 meses hace que este espumante sea elegante y suntuoso con un bouquet intenso y articulado, con notas tropicales de mango y papaya, aromas de pera, ciruela y albaricoque y recuerdos cítricos de mandarina y lichi. De un brillante amarillo dorado, su sabor es seco, fresco y sabroso con retrogusto cítrico y citrino.

Vinos tranquilos – blancos

Nacida del deseo de mantener el vínculo con el pasado, es una línea dedicada a los amantes de los vinos tranquilos, producida para resaltar las características típicas de cada variedad y las características que el territorio le confiere.



'VILLA MARIA'
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG

Cód. TPDC1
Variedad Glera
Alcohol 11,5% vol.

Un Conegliano Valdobbiadene de rara autenticidad. Sus notas frutales se acompañan de las notas florales típicas de la uva Glera proveniente de un solo viñedo en la zona DOCG Conegliano Valdobbiadene.



PINOT GRIGIO
DOC delle Venezie

Cód. TPVSI
Variedad Pinot Grigio
Alcohol 12% vol.

El ambiente pedoclimático permite al Pinot Grigio desarrollar al máximo todos sus componentes típicos, como la acidez y el ajuar amplio y afrutado. Amarillo pajizo brillante, es delicado y fresco al gusto, con un buen equilibrio.



**SAUVIGNON
BLANC**
Marca Trevigiana IGT

Cód. TSABI
Variedad Sauvignon Blanc
Alcohol 12% vol.

Famosa cepa internacional semiaromática que se afina en acero para realzar su tipicidad, se distingue por su elegante intensidad olfativa y su frescura gustativa. El bouquet es amplio, reconocible y directo con toques cítricos de cedro y pomelo seguidos de melocotón blanco, tomillo, salvia y hoja de tomate.



CHARDONNAY
Marca Trevigiana IGT

Cód. TCHBI
Variedad Chardonnay
Alcohol 12% vol.

Viñedo internacional que encuentra en la zona del barrio del Piave un excelente clima para expresar todo su estilo. Vino con delicados aromas afrutados de melocotón, piña y cítricos, seguidos de notas florales y minerales.

Vinos tranquilos – tintos

Nacida del deseo de mantener el vínculo con el pasado, es una línea dedicada a los amantes de los vinos tranquilos, producida para resaltar las características típicas de cada variedad y las características que el territorio le confiere.



'LEVIGATO' PINOT NERO

Marca Trevigiana IGT

Cód. TPNVI
Variedad Pinot Nero
Alcohol 13% vol.

Un vino de gran personalidad que en boca se revela extremadamente equilibrado.

Tras una fermentación sobre las pieles durante 15 días, el producto madura en barricas y barriles de roble donde continúa su crianza durante un par de meses.



CABERNET SAUVIGNON

Marca Trevigiana IGT

Cód. TCDSI
Variedad Cabernet Sauvignon
Alcohol 12,5% vol.

Las uvas provienen de nuestros viñedos al norte de Treviso, donde las uvas logran desarrollar mejor el componente aromático y fenólico. Vino equilibrado, con taninos suaves y una buena frescura gustativa.

Al olfato regala aromas de ciruela y arándano rojo, florales de violeta y rosa, además de una nota de vainilla.



CABERNET FRANC

Marca Trevigiana IGT

Cód. TCFRI
Variedad Cabernet Franc
Alcohol 12,5% vol.

En este Cabernet Franc se encuentran las notas frescas, afrutadas y vegetales típicas de la vid. Después de una maceración sobre las pieles, la maduración sigue en depósitos de acero y en barricas grandes. Vino con notas afrutadas de zarzamora y marasca crujiente, violeta de campos y notas vegetales de pimiento verde y corteza de hierba.



MERLOT

Piave DOC

Cód. TMDPI
Variedad Merlot
Alcohol 12,5% vol.

Las uvas se recogen en plena maduración para poder desarrollar al máximo el componente fenólico.

En la bodega se inicia la fermentación sobre las pieles durante 15 días en vinificadores de acero. Sigue un periodo de maduración en depósitos de acero durante un mínimo de 6 meses. Una parte parada en barrica grande durante 5 meses.



'CESARE'

Colli Trevigiani IGT

Cód. TRCEI
Variedades Cabernet Sauvignon and Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot
Alcohol 13% vol.

Nuestro corte bordelés: un vino elegante y estructurado que se presenta opulento ya a la vista. Después de una maceración sobre las pieles de 20 días, la maduración continua en depósitos de acero. El afinamiento continúa en barricas, toneles y barricas de roble durante 24 meses. Seco, intenso, con cuerpo y persistente con elegantes taninos. Trago de gran personalidad.

Vinos tranquilos – tapones y tornillos y formatos especiales



PINOT GRIGIO
DOC delle Venezie

0,75L 1L 1,5L
Cód. TVPG1 Cód. TVPG2 Cód. TVPG3

Variedad Pinot Grigio - Alcohol 12% vol.



CHARDONNAY
Marca Trevigiana IGT

0,75L 1L 1,5L
Cód. TCHM1 Cód. TCHM2 Cód. TCHM3

Variedad Chardonnay - Alcohol 12% vol.



MERLOT
DOC delle Venezie

0,75L 1L 1,5L
Cód. TMDP1 Cód. TMDP2 Cód. TMDP3

Variedad Merlot - Alcohol 12,5% vol.

El ambiente pedoclimático permite al Pinot Grigio desarrollar al máximo todos sus componentes típicos, como la acidez y el ajuar amplio y afrutado. Amarillo pajizo brillante, es delicado y fresco al gusto, con un buen equilibrio.

Viñedo internacional que encuentra en la zona del barrio del Piave un excelente clima para expresar todo su estilo. Vino con delicados aromas afrutados de melocotón, piña y cítricos, seguidos de notas florales y minerales.

Las uvas se recogen en plena maduración para poder desarrollar al máximo el componente fenólico. En la bodega se inicia la fermentación sobre las pieles durante 15 días en vinificadores de acero. Sigue un periodo de maduración en depósitos de acero durante un mínimo de 6 meses. Una parte parada en barrica grande durante 5 meses.

Premios y reconocimientos

Hemos sido seleccionados entre las 25 mejores bodegas cooperativas italianas por la revista alemana Weinwirtschaft, considerada la fuente de información más relevante y fiable para el mercado del vino.

Nuestra séptima posición es un reconocimiento que confirma la importancia de nuestro compromiso constante con la mejora continua que nos distingue desde 1957.



Certificaciones

La calidad no solo está vinculada a factores técnicos, sino también a aspectos organizativos y de gestión. Las certificaciones obtenidas en estos años (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO y BIO) son la confirmación de que los productos y servicios que ofrecemos respetan los niveles de calidad establecidos y, sobre todo, la garantía de nuestro compromiso con la mejora continua y la satisfacción del cliente, cada vez más atento no solo a la calidad de los vinos, sino también a la seguridad alimentaria.



BRC

BRC es una certificación inglesa que certifica la consecución de una norma basada en HACCP para garantizar la seguridad alimentaria para una mayor protección del consumidor.

*Certificate N.
BRCGS- 2023-22796*



IFS

De origen franco-alemán, la norma IFS tiene como objetivo promover y reforzar la seguridad alimentaria en toda la cadena de producción.

*Certificate N.
IFS 2023-6692*



ISO 9001

Certificación con el objetivo de perseguir la satisfacción del cliente y la mejora continua del desempeño de la empresa para garantizar una calidad cada vez mejor del producto.

*Certificate N.
1034*



ISO 14001

La certificación ambiental ISO 14001 confirma la capacidad de una organización para cumplir con su política ambiental, así como con las leyes obligatorias para prevenir la contaminación y mejorar constantemente sus impactos ambientales.

*Certificate N.
78547*



Certificaciones

La calidad no solo está vinculada a factores técnicos, sino también a aspectos organizativos y de gestión. Las certificaciones obtenidas en estos años (BRC, IFS, 9001, 14001, 45001, SQNPI, VEGANO y BIO) son la confirmación de que los productos y servicios que ofrecemos respetan los niveles de calidad establecidos y, sobre todo, la garantía de nuestro compromiso con la mejora continua y la satisfacción del cliente, cada vez más atento no solo a la calidad de los vinos, sino también a la seguridad alimentaria.



ISO 45001

Es una herramienta que permite a la empresa garantizar lugares de trabajo seguros y saludables, previniendo lesiones y enfermedades laborales, mejorando en el tiempo su desempeño en materia de seguridad y salud en el trabajo.

*Certificate N.
78548*



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI

El Sistema Nacional Integrado de Calidad en la Producción certifica el logro de un sistema de producción capaz de garantizar al consumidor un producto cultivado con técnicas respetuosas con el medio ambiente y la salud humana.

*Certificate N.
64081*



VEGAN

La elaboración de un vino vegano excluye el uso de productos de origen animal en todas las etapas de vinificación y embotellado.

*Certificate N.
45120*



BIO

Un vino sólo puede definirse como ecológico cuando se produce a partir de uvas ecológicas, cultivadas sin la ayuda de productos químicos sintéticos y sin el uso de OGM.

*Certificate N.
CE_0500_14169_22*



Nuestro vino te acompañará para que vivas plenamente cada 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