

COLdeROVE

VALDOBBIADENE

*Da 25 anni
i vostri vini
il nostro mestiere*



Catalogo 2019 • Anno 25
N° verde 800.344.944 • www.colderove.it

25[®]

Colderove, 25 anni assieme a voi.

*Un anniversario importante quello che festeggia
la Gente di Colderove nel 2019.*

*Oggi come allora, fornire direttamente i nostri prodotti
al consumatore finale, con passione e cura, è la nostra missione!*

*Nella nostra filosofia, tutti i prodotti della terra dovrebbero
arrivare direttamente al consumatore senza speculazioni, spogli
di inutili e costosi passaggi di mano che, il più delle volte, sono a
discapito della qualità. Per questo, nel corso di questo importante
anno celebrativo, vogliamo idealmente accorciare ancor di più le
distanze tra produttore e consumatore, attraverso vantaggiose
ed interessanti iniziative rivolte a tutti i clienti che fedelmente ci
seguono e/o entrano a far parte della nostra famiglia.*

*Ringraziamo tutti voi: Clienti, Collaboratori, Contadini,
Conferitori, Enologi e Agronomi per questo grande successo
costruito assieme.*

Un caro saluto a tutti e IN ALTO I CALICI...

Attilio Mionetto e Stefano Cadamuro

Attilio Mionetto *Stefano Cadamuro*



I territori di Colderove

E' su queste colline che è nata la nostra attività e in questo bellissimo contesto hanno origine la maggior parte delle nostre bollicine.

Siamo in Provincia di Treviso a circa 65 km da Venezia e da Padova, nella zona pedemontana che precede le Prealpi Venete.

I terreni sono calcarei, argillosi con tracce di silicio. Tra queste colline si creano dei microclimi che, uniti alla disomogeneità del terreno, trasmettono caratteristiche diverse alle uve a seconda della zona di provenienza. Il Prosecco Superiore di Cartizze DOCG ne è la prova provata.

Dalle zone del Piave e da altri terroir della generosa Marca Trevigiana provengono invece i nostri vini fermi.

In tutte queste aree sono presenti, oltre che storicissimi vigneti, anche radicate tradizioni vitivinicole che hanno dato origine ad uno stile di bere moderno e attuale che ha conquistato il mondo.



Gente di Colderove

Per noi Gente di Colderove, produrre, selezionare e vendere vini senza intermediari è una passione che ci accompagna da sempre. Apparteniamo alla meravigliosa terra che è culla del Prosecco e la nostra missione è quella di avvicinare il consumatore finale al mondo del vino, e il mondo del vino al consumatore finale. Ci presentiamo come un gruppo di persone accomunate dalla passione per il vino il cui impegno è dedicato totalmente ad essere ambasciatori del *Bere Moderno*. La gente di Colderove siamo noi ma lo siete anche e soprattutto voi!

Servizi, vantaggi, garanzie del mondo Colderove



Garanzia "Soddisfatti o Rimborsati"



800.344.944 • numero verde gratuito, Servizio Clienti Colderove: a disposizione per avere consulenza qualificata e maggiori informazioni



Consegne protette e rapide: entro 4/5 giorni lavorativi



I prodotti Colderove sono di alta qualità: ogni fase di produzione, è controllata accuratamente da agronomi ed enologi competenti



Buon assortimento di prodotti per ogni palato e per ogni tipo di consumo



Puntuale comunicazione sulle frequenti offerte speciali e promozioni tramite la nostra periodica newsletter dedicata



Ordinare è semplicissimo

• Via telefono: n° verde: 800.344.944

(Da lunedì a venerdì ore 9.00 - 13.00 e 14.30 - 18.30)

• Via internet: www.colderove.it • Via mail: servizioclienti@colderove.com



Col Servizio Recapito Omaggi inviate un regalo con un messaggio personalizzato, pensiamo noi a tutto. Il servizio è attivo in tutta Italia. Per le aziende la possibilità di personalizzare le confezioni da un minimo di 20 pz.



I vostri pagamenti sono sicuri e protetti utilizzando Carte e sistemi più diffusi



I vini storici di Attilio Mionetto

Di seguito trovate le tipologie di vini che hanno segnato le tappe della mia carriera nel mondo vinicolo. Le uve accuratamente selezionate dai nostri contadini, l'impegno e il serio lavoro della Gente di Colderove sommati alla mia esperienza sono garanzia di grande qualità che contraddistingue questi vini.

La moderata gradazione alcolica li rende molto apprezzabili in tutte le stagioni.

Attilio Mionetto.

1980, il fascino delle bollicine

Neve che sale Spumante Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve a bacca bianca.

Alcol: 11% vol.

Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat. Eccellente aperitivo, può essere portato a pasto con piatti di pesce e o verdure. Accompagna bene gli affettati più magri.

È un vino fresco, da bere giovane.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 5,50	€ 7,60
6 BTG €33,00 • PF T035	



1987, l'eccellenza

Millesimato Colderove

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione: Valdobbiadene.

Vitigni: uve a bacca bianca.

Alcol: 11,5% vol.

È vinificato con uve autoctone di una singola annata provenienti dalla Azienda Agricola Alma Forte; il proprietario ed enologo Sergio Mionetto, ha saputo creare questo nettare morbido, fresco, avvolgente, dalle bollicine fini e persistenti. Per degustarlo al meglio abbinare ad aperitivi e antipasti a base di molluschi e crostacei, primi piatti e secondi di pesce o carne bianca.

Ottimo con il dessert.

Si consiglia il consumo in 18 mesi.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 13,30	€ 14,90
6 BTG €79,80 • PF T190	



Prosecco Legatura Doc Treviso

Tipologia prodotto: bianco frizzante.
Area di produzione: zona Doc Treviso.
Vitigni: Glera.
Alcol: 10,5% vol.

Vinificazione in purezza.
 Frizzantatura Martinotti.
 Le bollicine ne sottolineano il carattere morbido ma deciso. Al palato, risulta gradevolmente vinoso. Ama gli antipasti, i primi piatti, il pesce e le carni bianche. Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€8,95	€9,90
6 BTG €53,70 • PF T051	

*Bottiglia
 con nuova etichetta
 in distribuzione
 da metà estate 2019.*



Spago Colderove frizzante

Tipologia prodotto: bianco frizzante.
Area di produzione: Triveneto.
Vitigni: uve a bacca bianca.
Alcol: 11% vol.

Un bianco reso frizzante col metodo Martinotti che al palato, risulta gradevolmente vinoso. Consigli di degustazione: ottimo come aperitivo, si sposa con piatti a base di pesce, verdure, funghi, carni bianche e prosciutti pregiati. Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 8° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€6,90	€7,60
6 BTG €41,40 • PF T070	

*Bottiglia
 con nuova etichetta
 in distribuzione
 da autunno 2019.*



1975, fragranza della natura

Nuvola di fiori frizzante col fondo

Tipologia prodotto: bianco frizzante.

Area di produzione: Veneto.

Vitigni: uve a bacca bianca.

Alcol: 11% vol.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva creazione di un blend dalla corretta acidità per consentire una ideale rifermentazione sui lieviti in bottiglia. E' piacevolmente "rustico". Da bere giovane, si consiglia sempre di caraffarlo con o senza lieviti a seconda dei gusti. Buon aperitivo, o a tutto pasto con pietanze di pesce, salumi, carni bianche o meglio ancora col tipico spiedo Valdobbiadene.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,10	€ 7,60
6 BTG €42,60 • PF T031	



1978, la tradizione si tinge di rosa

Rosé Legatura delle Venezie Igt

Tipologia prodotto: rosato frizzante.

Area di produzione: zona Igt delle Venezie.

Vitigni: uve a bacca rossa e bianca delle zone Igt delle Venezie.

Alcol: 11% vol.

Pressatura soffice, vinificato a temperatura controllata e reso frizzante col metodo Martinotti. Oltre ad essere un ottimo aperitivo si abbina facilmente a tavola: dalle carni bianche alle grigliate di pesce e al baccalà in ogni sua ricetta. Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 8-10° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,90	€ 7,60
6 BTG €41,40 • PF T081	



Il vino dolce degli imperatori

Marzemino Legatura del Veneto Igt

Tipologia prodotto: rosso frizzante, dolce.

Area di produzione: zona Igt del Veneto.

Vitigni: Marzemino Igt.

Alcol: 10% vol.

Frizzantatura metodo Martinotti.

Fermentazione del mosto con rimontaggi che gli conferiscono gradazione moderata e sapore dolce. Vino che si abbina bene alla frutta e a tutto ciò che la contiene, quella secca e caldaroste in particolare. Ideale per invinare in cottura il risotto al radicchio e la selvaggina.

Perfetto anche per preparare la sangria.

Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 12-14° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,50	€ 9,00
6 BTG €45,00 • PF T085	



Il Raboso "domato" e frizzante

Spago Rosso Raboso Veneto Igt

Tipologia prodotto: rosso frizzante.

Area di produzione: zona Igt del Veneto.

Vitigni: Raboso Igt.

Alcol: 10,5% vol.

Pressatura soffice e fermentazione metodo Martinotti danno la sua struttura rustica. La moderata gradazione consente sorsate generose che ben si abbinano a bolliti, cotechino, carni bianche o rosse; d'estate diventa un vino rosso a tutto pasto ideale con grigliate (anche di pesce).

Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 12-14° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,90	€ 7,60
6 BTG €41,40 • PF T090	



1968, la leggerezza

Bianco di Casa Mia

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: uve a bacca bianca.

Alcol: 11% vol.

Fresco e leggero, non impegnativo, è sicuramente ottimo vino quotidiano. Da bere giovane accompagnando piatti leggeri a base di pesce o verdure e in una dieta moderna può accompagnare anche veloci snack che spesso sostituiscono il pranzo.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€3,90	€4,60
6 BTG €23,40 • PF T105	



Il piacere di un buon bicchiere quotidiano

Rosso di Casa Mia

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: uve a bacca rossa.

Alcol: 11% vol.

Rotondo e morbido ma asciutto al palato, di moderata gradazione è in linea col bere quotidiano moderno. Da consumare giovane abbinandolo a carni rosse e bianche e a formaggi di media stagionatura, degno compagno delle cene di tutti i giorni.

Temp. di servizio: 12-14° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€3,90	€4,60
6 BTG €23,40 • PF T115	



1987, la sincerità

Grappa di Casa Mia

Tipologia prodotto: grappa bianca ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve frammiste.

Alcol: 38% vol.

Grappa, firmata da Attilio Mionetto che ripropone le tipicità della grappa che per tradizione tenevano in casa le famiglie venete. Di colore trasparente e brillante, con profumo fruttato dai toni puliti e possenti. Al palato è decisa, equilibrata e piacevole, di gradevole armonia e giusta intensità alcolica. Il finale è ben bilanciato con persistenza prolungata. Servire dopo cena e magari dopo il caffè..

Temp. di servizio: ambiente.

Contenuto: bottiglia 0,70 l. astucciata.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€21,00	€23,00
PFW 2000	



I vini classici Colderove fermi

Se parliamo di vini fermi il Veneto non è solo terra di Amarone, Soave, Bardolino e di altri rinomati vini, anzi, è soprattutto terra di vitigni classici come Cabernet, Merlot, Pinot, Chardonnay e altri ancora per i quali, nella Marca Trevigiana, dove dimorano i vigneti dei nostri contadini e conferitori, vi è tradizione e sapienza ultracentenaria.

Nelle prossime pagine troverete i nostri Classici Fermi che sono vini di eccellente qualità, facili da abbinare e da gustare considerata la loro gradevolezza e scorrevolezza al palato.

I Classici Colderove Fermi sono la base per una buona cantina di casa e garantiscono sicuro successo alle vostre occasioni conviviali. Aperitivi, pranzi o cene a base di carne o pesce trovano nei Classici Colderove Fermi la loro miglior realizzazione.

Rondò Chardonnay del Veneto Igt

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Veneto.

Vitigni: Chardonnay Igt Veneto.

Alcol: 11,5% vol.

Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Molto elegante al palato è buon aperitivo, si accompagna egregiamente ad antipasti delicati, primi piatti a base di verdura e piatti di pesce. Si consiglia di bere giovane.

Temp. di servizio: 8-10° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€6,20	€7,60
6 BTG €37,20 • PF T160	



Accordo Pinot Grigio delle Venezie Doc

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Veneto.

Vitigni: Pinot Grigio Doc delle Venezie.

Alcol: 12% vol.

Vinificazione in bianco con fermentazione a temperatura controllata. Asciutto al palato ha un ampio bouquet di fieno, mandorle tostate e salvia. Si accompagna egregiamente ad antipasti magri, minestre, piatti di pesce in generale ed è un ottimo aperitivo.

Temp. di servizio: 8-10° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€6,20	€7,60
6 BTG €37,20 • PF T145	



Armonia di sensazioni

Assolo Cabernet Franc del Veneto Igt

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Veneto.
Vitigni: Cabernet Franc Igt Veneto.
Alcol: 12% vol.

Secco e sapido al palato e di buon corpo. Giovane o invecchiato si abbina gradevolmente con selvaggina, arrosti e formaggi stagionati nonché carni rosse. Se ben conservato può invecchiare anche 3-4 anni.

Temp. di servizio: 18° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,20	€ 7,40
6 BTG €37,20 • PF T175	

*Intense sfumature al palato*

Cangiante Merlot del Veneto Igt

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Veneto.
Vitigni: Merlot Igt Veneto.
Alcol: 12% vol.

È un vino di color rosso rubino, sapido e vellutato al palato, di buona struttura. Si abbina eccellentemente con arrosti, cacciagione di piuma, carni rosse e bianche in generale, nonché a formaggi di media stagionatura.

Affronta l'invecchiamento per 3-4 anni.

Temp. di servizio: 18° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,20	€ 7,40
6 BTG €37,20 • PF T125	



Un grande rosso ricco di storia

Raboso Rosso 917 Foglia oro 2015*

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: zona Igt Marca Trevigiana.

Vitigni: Raboso Marca Trevigiana.

Alcol: 13,5% vol.

Grande vino ottenuto da vendemmie tardive quando le foglie nei vigneti sono dorate, da qui il suo nome.

Fermentazione sulle bucce per oltre due settimane, affinamento prima in botti da 600 hl in quercia, poi in tonneaux.

Consigli di degustazione: ottimo compagno di carni rosse in ogni ricetta, cacciagione e formaggi stagionati. Se conservato in luogo adatto invecchia tranquillamente anche 5-6 anni.

Temp. di servizio: 18° c.

Contenuto: 0,75 l.

€ **15,90**

6 BTG €95,40 • PF T201

*Prossima prenotazione
della vendemmia 2016
a gennaio 2020



I vini classici spumanti Colderove

Valdobbiadene, è diventata la patria delle bollicine italiane facendo del Prosecco un'icona del made in Italy in tutto il mondo.

Noi di Colderove siamo parte attiva di questo successo e per questo orgogliosi di presentarvi nelle pagine a seguire i nostri spumanti.

Li definiamo Classici perché li proponiamo da sempre e perché tutti i nostri clienti li apprezzano e acquistano costantemente.

Prosecco nelle varie versioni, eccellenti Cuvée pluripremiate o bollicine con le quali creare degli ottimi cocktails, I Classici Spumanti Colderove sono uno dei nostri fiori all'occhiello.

Le bollicine pluripremiate, eccellenze in bianco e in rosa

Gran Cuvée Spumante Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve bianche.

Alcol: 11% vol.

Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat. Questo extra dry è uno spumante dal sapore asciutto e gradevolmente amarognolo, ha un perlage sottile ed intenso.

Leggero e versatile, ideale a tutto pasto, nel brindisi e come aperitivo.

Si consiglia il consumo entro un anno dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,70	€ 8,90
6 BTG €46,20 • PF T197	



Rosé Spumante Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante rosato.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa.

Alcol: 11% vol.

Presenza di spuma con metodo Martinotti-Charmat.

Eccellente rosato dal gusto fresco e intenso, ha una spuma ricca e persistente e il suo aroma è fruttato.

Ottimo aperitivo e vino da tutto pasto, predilige crostacei, molluschi e pesce nobile. Si consiglia il consumo entro un anno dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,70	€ 9,20
6 BTG €46,20 • PF T195	

Il perlage italiano che ha conquistato il mondo

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione: zona Prosecco
Docg di Valdobbiadene.

Vitigni: Glera.

Alcol: 11% vol.

Vinificato con uve Glera della zona
Docg, in purezza, cui segue la presa
di spuma con il metodo Martinotti-
Charmat. Consigli di degustazione:
si esalta come aperitivo, poi con
crostacei e con portate di pesce nobile.
Si consiglia il consumo
entro 18 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 10,90	€ 12,00
6 BTG €65,40 • PF T198	



Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione:

zona Prosecco Doc Treviso.

Vitigni: Glera.

Alcol: 11% vol.

Vinificato con pressatura soffice
delle uve cui segue metodo
Martinotti-Charmat per la presa di
spuma. Spumante dalle eteree
fragranze che lo rendono
scorrevolissimo ed estremamente
facile. Ideale per tutti i momenti della
giornata, ottimo vino fresco, leggero
e versatile. Si consiglia il consumo
entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 8,95	€ 9,90
6 BTG €53,70 • PF T199	



Gradevolmente secco

Prosecco Doc Treviso Brut

Tipologia prodotto: spumante bianco.

Area di produzione:
zona Prosecco Doc Treviso.

Vitigni: Glera.

Alcol: 11% vol.

Vinificato in purezza cui segue il metodo Martinotti-Charmat per la presa di spuma. Spumante di struttura dal gusto persistente e gradevolmente secco.

Molto facile da abbinare, ama la cucina marinara, funghi e verdure. Gradevole come aperitivo.

Si consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 8,95	€ 9,90
6 BTG €53,70 • PF T180	

*Dalle migliori varietà di olive 100% italiane*

Olio extra vergine di oliva

Per questo olio le migliori varietà di olive italiane delle zone più vocate a una perfetta maturazione e subito molite - rigorosamente a freddo - in moderni frantoi. Un processo di filtrazione e di decantazione naturale per garantirne la migliore conservazione e il perfetto mantenimento delle qualità. Così nasce questo extravergine a bassa acidità, dal profilo aromatico, concentrato e delicato. La sua lieve fragranza esalta i sapori senza mai coprirli.

Contenuto bottiglia: 1 litro.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 13,10	€ 13,90
4 BTG €52,40 • PT 9105	

Olio extra vergine di oliva Cultivar

Una lunga esperienza conseguita con cura e passione permette di realizzare questa preziosa ricetta di 4 olive 100% italiane: **Oliarola, Leccina, Biancolilla e Taggiasca**. Olio di categoria superiore e la sua innata fragranza esalta tutti i piatti, in particolare quelli dai sapori più tenui e delicati.

Acidità massima 0,25.

Contenuto bottiglia: 75 cl.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 12,10	€ 12,90
4 BTG €48,40 • PT 9107	



Unica nel suo genere

Birra artigianale Fior di mosto

Tipologia prodotto: birra ambrata artigianale veneta speciale, non filtrata, non pastorizzata ad alta fermentazione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo e frumento, miele millefiori italiano, mosto d'uva, luppolo, buccia d'arancia, semi di coriandolo e lievito.

Gradi alcolici: vol 5,5%.

Prodotta con una ricetta tipicamente veneta, in cui malto e luppolo incontrano il mosto d'uva, è aromatica, sapida e dissetante.

Accompagna egregiamente primi piatti, pizza, snack e carni bianche. È anche un buon aperitivo.

Temp. di servizio: 6-8° C.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,90	€ 8,90
6 BTG €47,40 • PF T400	



Il gusto fresco di una "speciale" al limone

Birra artigianale Fior di limone

Tipologia prodotto: birra bionda artigianale veneta speciale, non filtrata, non pastorizzata ad alta fermentazione.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, succo di limone, luppolo e lievito.

Gradi alcolici: vol 5,5%.

Questa birra bionda possiede note coinvolgenti ed eleganti mirabilmente esaltate dalla fresca fragranza del limone. Solare ed estroverta è fresca e scorrevole al palato. Ottimo aperitivo, si accompagna molto bene a croccanti frittiture di pesce, a svariate pietanze marinare e a carni bianche.

Temp. di servizio: 6-8° C.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,90	€ 8,90
6 BTG €47,40 • PF T401	



Idee regalo

Regalare vino è una tradizione antica sempre molto apprezzata.

Regalare un buon vino significa fare un regalo raffinato; ad amici, in ambito professionale e in tantissime altre occasioni una bottiglia di Colderove è garanzia di successo ed esclusività. Colderove vi guida con piacere in questa scelta, aiutandovi per le vostre confezioni regalo con 2 diverse tipologie di servizio che possiamo così riassumere.

1) Acquistate separatamente le bottiglie e gli astucci in prestigioso cartone rigido, confezionandoli a vostra cura personale.

2) Oppure ordinate bottiglie, astucci e/o lussuose latte e Colderove le recapiterà al vostro domicilio o al domicilio del destinatario già confezionate.

I prezzi dei contenitori regalo sono elencati nella pagina a lato. Troverete altre informazioni sul sito www.colderove.it alla sezione "idee regalo" e in occasione del Natale sarà disponibile un vasto assortimento di confezioni già pronte.



Magnum spumante Gran Cuvée Extra Dry astucciata • 150 cl

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 19,90	€ 22,00
CF T910	



Eleganti astucci in cartone goffrato di colore nero lucido.

Disponibili nei formati da 1, 2, 3 e 6 bottiglie. Finemente brandizzati, internamente sono costruiti per una totale protezione delle bottiglie tramite robusti divisori sagomati.

N. 6 ASTUCCI	
DA 1 BOTTIGLIA	€ 7,20
N. 3 ASTUCCI	
DA 2 BOTTIGLIE	€ 8,50
N. 2 ASTUCCI	
DA 3 BOTTIGLIE	€ 7,50
N. 1 COFANETTO	
DA 6 BOTTIGLIE	€ 4,50



Cofanetti in latta Prestige.

I cofanetti in latta Prestige da 1, 2 o 3 bottiglie, sono confezioni regalo ideali e possono essere anche riutilizzati come contenitori generici grazie al sobrio design "vintage". I cofanetti in latta vengono spediti ben protetti da un robusto imballo esterno.

LATTA PRESTIGE	
DA 1 BOTTIGLIA	€ 5,90
LATTA PRESTIGE	
DA 2 BOTTIGLIE	€ 6,60
LATTA PRESTIGE	
DA 3 BOTTIGLIE	€ 6,90



Selezioni Colderove

I nostri prodotti rappresentano bene il territorio a cui noi, Gente di Colderove, apparteniamo: la Marca Trevigiana, che è una delle aree vitivinicole più generose d'Italia.

Tuttavia, il nostro Paese, con le sue varietà territoriali e climatiche, offre molteplici eccellenze enologiche che il mondo ci invidia; per questo abbiamo selezionato per voi prodotti di alcune aziende che ben rappresentano le tipicità delle aree geografiche da cui provengono.



BERTANI
VITICOLTORI DAL 1857

Amarone della Valpolicella Docg

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Valpantena (Vr).
Vitigni: Corvina veronese, Rondinella.
Alcol: 15,5% vol.

Vinificazione: grappoli maturi che appassiscono naturalmente in cassette. Dopo la pressatura, affinamento per 30 mesi in botti di rovere e parte in barrique, poi affinamento in bottiglia. Un rosso indimenticabile e complesso che richiede abbinamenti con piatti ricchi e dai sapori intensi. Anche eccellente vino da meditazione che può invecchiare senza problemi.

Temp. di servizio: 18-20° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 31,60	€ 34,90
6 BTG €189,60 • PT 0279	

Valpolicella Ripasso Doc

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Villa Novare (Vr).
Vitigni: Corvina veronese, Rondinella.
Alcol: 13,5% vol.

1a fermentazione con vendemmia a fine settembre. 2a fermentazione detta "ripasso" a marzo sulle bucce del Recioto e dell'Amarone. La particolare vinificazione e l'affinamento in botte conferiscono a questo grande rosso personalità unica. Molto versatile col cibo, invecchia bene.

Temp. di servizio: 18-20° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 14,20	€ 15,90
6 BTG €85,20 • PT 0281	



Sergio Mionetto

Tipologia prodotto: spumante bianco.
Area di produzione: Triveneto.
Vitigni: uve a bacca bianca.
Alcol: 11% vol.

Spumantizzazione con il metodo Martinotti-Charmat. Ottimo spumante scorrevolissimo al palato, dal sapore asciutto, gradevolmente amarognolo. Perlage sottile e intenso. Di moderata alcolicità è adatto a ogni occasione e a ogni abbinamento.

Se ne consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€7,90	€9,20
6 BTG €47,40 • PF 0050	

Sergio Rosé Mionetto

Tipologia prodotto: spumante rosato.
Area di produzione: Triveneto.
Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa.
Alcol: 11% vol.

Spumantizzazione con il metodo Martinotti-Charmat. Al palato è intenso, ben bilanciato, fresco con le bollicine fini e persistenti. È un vino completo, perfetto complemento da tutto pasto. Si abbina anche con crostacei e molluschi oltre al pesce più nobile. Se ne consiglia il consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€8,60	€10,20
6 BTG €51,60 • PF 0100	



Cartizze Docg

Tipologia prodotto: spumante bianco.
Area di produzione: zona Docg Cartizze di Valdobbiadene.
Vitigni: Glera.
Alcol: 11% vol.

Pressatura soffice delle uve, spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat. Questo Prosecco Superiore esalta al meglio il vitigno. Spumante da grandi occasioni, ottimo se abbinato a pasticceria leggera di frutta e creme.

Se ne consiglia il consumo entro un anno dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€17,50	€17,90
6 BTG €105,00 • PF 1060	

Mionetto in Oro

Tipologia prodotto: spumante bianco.
Area di produzione: Triveneto.
Vitigni: uve a bacca bianca.
Alcol: 11% vol.

Vinificazione con presa di spuma metodo Martinotti-Charmat. Ottima cuvée di vini bianchi ottenuta da un'accurata selezione di uve del Triveneto. Può accompagnare un intero pasto se abbinato a pietanze dal gusto delicato. Da gustare anche con pasticceria leggera e frutta secca. Consumo entro 12 mesi dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€6,90	€7,60
6 BTG €41,40 • PF 0204	

Sauvignon Venezia Giulia Igt

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione:
zona Igt Venezia Giulia.

Vitigni: Sauvignon.

Alcol: 13,5% vol.

Vino dal colore giallo paglierino con toni ambrati. Sprigiona profumi intensi dai toni di pompelmo, tiglio, salvia e peperone verde.

Di buona acidità, viene consigliato con crostacei, fritti di pesce, frittate e risotti a base di erbe.

Consigliabile consumare in 2-3 anni dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 8-10° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€9,90	€11,90
6 BTG €59,40 • PT 0258	

Friulano Doc

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Grave friulane.

Vitigni: Friulano.

Alcol: 12% vol.

Il più famoso vitigno friulano origina questo vino dal profumo intenso, sapore asciutto e ampio con retrogusto di mandorle.

Ideale come aperitivo, con crudo e primi piatti delicati.

Può invecchiare anche 3-4 anni.

Temp. di servizio: 10-12° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€8,90	€9,90
6 BTG €53,40 • PT 0257	



Ribolla Gialla delle Venezie Igt

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione:
zona Igt delle venezie.

Vitigni: Ribolla Gialla 100%.

Alcol: 13% vol.

Ottenuto da vendemmie tardive è delicato, asciutto, molto fresco e sapido. Ottimo aperitivo, è ideale con piatti delicati, crudo S. Daniele e cucina marinara. Consumare entro 3/4 anni dalla vendemmia.

Temp. di servizio: 10-12° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€9,90	€11,90
6 BTG €59,40 • PT 0252	

Refosco dal peduncolo rosso Igt

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: Venezia Giulia.

Vitigni: Refosco 100%.

Alcol: 12% vol.

Tra i più antichi vitigni autoctoni del nord-est, deve il suo nome al colore del "picciolo" del grappolo.

Vino dal colore rosso violaceo, dal profumo di mora selvatica e sottobosco. Asciutto, morbido, amarognolo e pieno. Ideale abbinato a carni rosse e arrostiti. Può invecchiare egregiamente anche 3-4 anni.

Temp. di servizio: 18-20° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€8,90	€9,90
6 BTG €53,40 • PT 0250	

Brenntal Gewürztraminer Doc Riserva

Tipologia prodotto: bianco fermo.
Area di produzione: Cortaccia.
Vitigni: Gewürztraminer.
Alcol: 15,5% vol.

Dai terreni collinari di Termeno e Cortaccia, il vitigno estrae aromi seducenti. Al palato finale fresco che cresce invecchiando. Abbinare a formaggi di media stagionatura, prosciutto crudo e pesce. Ottimo nettare da conversazione. Può invecchiare anche 8 anni.
Temp. di servizio: 8-10° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 25,90	€ 26,90
6 BTG €155,40 • PT 0182	

Gewürztraminer Doc

Tipologia prodotto: bianco fermo.
Area di produzione: Cortaccia.
Vitigni: Gewürztraminer.
Alcol: 14,5% vol.

Vino corposo dall'aroma denso e forte. Uno spiccato tratto minerale conferisce a questo corpo quasi oleoso profumi di rose, magnolie e una freschezza persistente. Ottimo con gamberi, aragoste, adatto per la cucina asiatica e per il dessert. Consumare entro 2/3 anni.
Temp. di servizio: 11-12° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 14,90	€ 15,90
6 BTG €89,40 • PT 0226	



Graun Müller Thurgau Doc

Tipologia prodotto: bianco fermo.
Area di produzione: Cortaccia Graun-Cortaccia.
Vitigni: Müller Thurgau.
Alcol: 13% vol.

Vinificato con maturazione in fusti d'acciaio, è coltivato fino a m 900 s.l.m., donando al vino aromi che ricordano le erbe alpine. Leggermente dolce dà un tocco di leggerezza mediterranea. Ottimo aperitivo, grande compagno di carpacci di pesce e crostacei. Consumare entro 2/3 anni.
Temp. di servizio: 8-10° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 16,90	€ 17,90
6 BTG €101,40 • PT 0175	

Lagrein Doc

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Cortaccia prima collina.
Vitigni: Lagrein.
Alcol: 13% vol.

Lagrein è il vitigno più antico dell'Alto Adige. Fermentazione controllata e affinamento in parte in grandi botti di rovere danno a questo rosso scuro e potente toni aromatici, vigorosi e un finale generoso. Servire con carne rossa, selvaggina volatile, formaggio. Può invecchiare bene fino a 5 anni.
Temp. di servizio: 16-17° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 14,90	€ 15,90
6 BTG €89,40 • PT 0225	

Morellino di Scansano Docg

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: Scansano Docg.

Vitigni: Sangiovese 90%, altre uve consentite.

Alcol: 14% vol.

Vendemmia con uve mature tra settembre e ottobre, vinificazione a temperatura controllata con più rimontaggi al giorno, macerazione di 15 giorni. Rosso rubino brillante, fruttato intenso con retrogusto di liquirizia e porcino. Abbinare con prevalenza di carni rosse e salumi di media stagionatura.

Può invecchiare 3/4 anni.

Temp. di servizio: 16° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO € 12,45	PREZZO LISTINO € 14,90
6 BTG €74,70 • PT 0303	

Chianti Docg Gattonando

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: Certaldo e Barberino Val d'Elsa.

Vitigni: Sangiovese 80%, Cannaiolo, Malvasia.

Alcol: 13,5% vol.

Fermentazione e macerazione in acciaio con temp. sotto 28° per 10 mesi, breve passaggio in legno per 4 mesi poi 3 mesi in bottiglia. Rosso rubino con riflessi granato. Bouquet intenso con note fruttate, morbido al palato con finale lungo. Abbinare ad arrosti, cacciagione, formaggi e salumi semi-stagionati. Affronta bene l'invecchiamento.

Temp. di servizio: 16° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO € 11,90	PREZZO LISTINO € 12,90
6 BTG €71,40 • PT 0301	



Il Pippolo Vermentino di Toscana Igt

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Maremma e Saturnia.

Vitigni: Vermentino 70%, Chardonnay 20%, Malvasia 10%.

Alcol: 13,5% vol.

Vinificato in vasche di acciaio dopo soffice pressatura. Di color giallo paglierino, è profumato, leggermente minerale, con un leggero retro gusto finale di zolfo, dovuto al suolo non lontano da Saturnia. Degustazione con piatti di pesce, verdure grigliate, ottimo su formaggi e come aperitivo. Bere entro 2/3 anni.

Temp. di servizio: 10-12° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO € 12,45	PREZZO LISTINO € 14,90
6 BTG €74,70 • PT 0304	

Fattoresco Toscana Rosso Igt

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: zona Igt sud Toscana.

Vitigni: Sangiovese 70%, altre uve toscane.

Alcol: 13% vol.

Macerazione in acciaio 12 mesi, 3 mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino intenso, morbido, leggere note floreali, sapido, con finale lungo e gradevole. Abbinare con arrosti, primi di pasta o risotti, formaggi semi-stagionati e salumi.

Temp. di servizio: 16-18° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO € 7,90	PREZZO LISTINO € 8,90
6 BTG €47,40 • PT 0302	

Jatò Rosso Nero d'Avola Igp

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: San Cipirello, Monreale (Pa).

Vitigni: Nero d'Avola 100%.

Alcol: 13% vol.

12 giorni di permanenza sulle bucce con fermentazione in acciaio inox. Colore rosso dai riflessi violacei, sapore morbido e pieno, con buona struttura tannica, caldo e persistente. Al naso sentori di frutti maturi tra i quali spiccano prugna e amarena. Ottimo con salumi, formaggi anche stagionati e carni rosse. Consumo entro 3-4 anni.

Temp. di servizio: 18° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 5,90	€ 6,90
6 BTG €35,40 • PT 0162	

Nero d'Avola Cabernet Sicilia Igp

Tipologia prodotto: rosso fermo.

Area di produzione: provincia di Palermo.

Vitigni: Cabernet Sauvignon 70%,
Nero d'Avola 30%.

Alcol: 13,5% vol.

Uve vinificate in purezza e affinate in barrique 12 mesi. Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce con fermentazione in acciaio inox. Colore rosso granato, profumo con note di frutta rossa, spezie e vaniglia. Sapore armonico, corposo e persistente. Ideale con piatti a base di carne e pietanze saporite. Può invecchiare anche 4-5 anni.

Temp. di servizio: 18° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 12,50	€ 13,90
6 BTG €75,00 • PT 0161	



Grillo Chardonnay Sicilia Doc

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: San Cipirello,
Monreale (Pa).

Vitigni: Grillo 50%, Chardonnay 50%.

Alcol: 12,5% vol.

Nasce da uve nobili vinificate con cura. Finezza, delicatezza e aromi distinguono questo bianco che nasce su un suolo sabbioso alle pendici del monte Jatò. Degustare con cucina marinara e formaggi freschi. Consumare entro due anni.

Temp. di servizio: 12,5° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,90	€ 8,90
6 BTG €41,40 • PT 0160	

Jatò Bianco Catarratto Igp

Tipologia prodotto: bianco fermo.

Area di produzione: Monreale (Pa).

Vitigni: Catarratto 100%.

Alcol: 12,5% vol.

Questo vitigno autoctono siciliano genera un vino dal sapore armonico, generoso ed elegante e con profumo intenso. Si abbina bene con antipasti, pesce, crostacei e carni bianche. Consumare entro due anni dall'imbottigliamento.

Temp. di servizio: 12,5° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 5,90	€ 6,90
6 BTG €35,40 • PT 0163	

Aprire e richiudere una bottiglia, far decantare un particolare vino, stappare uno spumante... sono gesti molto semplici che non necessitano capacità da barman o sommelier, tuttavia, l'uso di accessori

professionali, rende più agevoli queste (in apparenza) semplici manovre migliorando anche la conservazione del vino in bottiglia quando stappata, mantenendone a lungo la fragranza.

Caraffa Nuvola di fiori

Caraffa in vetro trasparente ideale per separare i lieviti contenuti nel Nuvola di fiori dal vino frizzante. La caraffa è adatta anche a "caraffare" tutti i vini frizzanti e spumanti per ridurre l'eccesso di bollicine. *Capacità 100 cl. Dimensioni: h. cm 29,00 - Ø cm 9,20.*

€8,50

OG 5061

Bicchieri Nuvola di fiori

Set di 6 bicchieri in vetro trasparente di ottima qualità. Per contenere acqua, bibite, soft drinks e drinks in genere, nonché il frizzante omonimo Nuvola di fiori. Confezione da 6 pezzi. *Capacità 20 cl. Dimensioni: h. cm 8,60 - Ø cm 8,00.*

€11,00

OG 5060



Calice Colderove

Calice adatto per gustare qualsiasi tipo di spumante e o vino bianco. Elegante, in vetro di ottima qualità resiste ai lavaggi in lavastoviglie. *capacità 44 cl. H 22 cm*

€22,00

OG T090



Calice Baloon Colderove

Calice adatto per gustare vini rossi che necessitano di essere ossigenati. Ampio ed elegante, in vetro di ottima qualità resiste ai lavaggi in lavastoviglie. *Capacità 63 cl. H 22 cm*

€32,00

OG T095



Decanter 150 cl

Decanter in cristallino ideale per l'ossigenazione dei rossi considerato il buon diametro di apertura. Il fondo sagomato raccoglie meglio eventuali residui di lieviti o sedimenti che erroneamente siano stati introdotti. *Dimensioni: h. cm 32,00*

€16,00

OG T064



Secchiello Colderove

Secchiello realizzato in materiale plastico di prima qualità, adatto a contenere: • 1 btg. spumante • 1 btg. magnum • 2-3 btg. tipo bordolese.
H massima 26,2 cm. Larghezza Base 16 cm.
Larghezza Apertura massima 21 cm.

€13,00

OG T061

Spumantiera Wine Time Colderove

Spumantiera realizzata in materiale plastico di prima qualità, adatta a contenere 5 btg tipo champagnotta.
H 27 cm. Larghezza base 25 cm.
Larghezza apertura 32 cm

€32,00

OG T060



Cavatappi Waf

Cavatappi professionale, pratico e robusto, garantito a vita, che consente l'apertura di qualsiasi bottiglia tappo raso con uno sforzo minimo.

€29,00

OG 6127



Cavatappi Syncro Waf

Nuovo rivoluzionario cavatappi professionale, caratterizzato da un sistema di estrazione facilitato che alleggerisce lo sforzo iniziale.

€4,00

OG 5047



Stopper Colderove

Ideale per chiudere qualsiasi tipo di bottiglia. Mantiene le bollicine di spumanti e o frizzanti. Utilissimo e pratico.

€3,00

OG 5046



Grembiule Wine Time Colderove

Pratico e raffinato grembiule in cotone nero, munito di utile tasca.

€7,00

OG T059

Cantinetta portabottiglie

Un accessorio d'arredo, realizzato in legno, dal gusto etnico che si adatta ad ogni ambiente. Utile e pratico, è facile da montare e può contenere 12 bottiglie di vino di tipo bordolese da 75 cl. Dimensioni: lati cm 38,00 - profondità cm 18,00.

€15,00

OG T085



Condizioni generali di vendita

Validità • Le presenti condizioni generali valgono dal 25 maggio 2019 fino a revoca.

Valori espressi • Tutti i valori espressi sono da intendersi I.V.A. inclusa (22% per prodotti spiritosi, vinicoli e articoli professionali, 4% e 10% per i prodotti agroalimentari). Possibili variazioni di aliquota saranno comunque applicate con la conseguente variazione del prezzo di vendita.

Importo minimo ordinabile • 50,00 € I.V.A. inclusa, contributo spese trasporto escluso;

• per il servizio di recapito omaggi, l'importo minimo di ogni singola consegna dovrà essere di 30,00 € I.V.A. inclusa.

Emissione fattura • La richiesta di intestare il documento a un soggetto I.V.A. deve essere fatta al momento dell'ordine comunicando la ragione sociale, la partita I.V.A. e il codice univoco SDI (fattura elettronica).

Tempi di consegna • Circa 5 gg. lavorativi a mezzo corrieri espressi. • Circa 10 gg. lavorativi a mezzo corriere tradizionale. Tutti gli ordini sono validi previa approvazione di Colderove S.r.l.

Zone operative • Tutta Italia incluse Repubblica di San Marino e Città del Vaticano.

Contributi per servizi resi • Tutti i contributi spese, a qualsiasi titolo pagati, non concorrono al raggiungimento del minimo d'ordine e all'assegnazione di eventuali articoli promozionali e sconti in valuta.

Contributo spese di trasporto • Dove non diversamente specificato il contributo spese di trasporto è di:

• €12,50 per ordini da €50,00 a €159,99 I.V.A. inclusa, contributi esclusi • €10,00 per ordini da €160,00 e oltre I.V.A. inclusa, contributi esclusi.

Diritto di contrassegno • per il pagamento alla consegna è previsto un diritto di contrassegno di € 2,50.

Contributi per servizi speciali da pagare oltre al contributo spese di trasporto • Servizio recapito omaggi, con importi da €30,00 a €50,00 I.V.A. inclusa, €3,00 per singola spedizione.

Contributo per confezionamento singola bottiglia o assortimenti personalizzati • L'acquisto di una singola bottiglia o di assortimenti personalizzati vincolati a multipli, prevede il contributo spese per confezionamento come segue:

IMBALLI STANDARD • €1,01 per la confezione da 1 bottiglia • €1,61 per la confezione da 2 bottiglie • €1,92 per la confezione da 3 bottiglie • €2,92 per la confezione da 6 bottiglie • IMBALLI in latta "Prestige" • €5,90 per la confezione da 1 bottiglia • €6,60 per la confezione da 2 bottiglie • €6,90 per la confezione da 3 bottiglie

Modalità di pagamento

CARTE DI CREDITO CONVENZIONATE • American Express, Visa, Carta Si, Mastercard, Postepay (Circuito Visa) NB: per i pagamenti con carta di credito, è necessario comunicare al momento dell'acquisto il numero della Sua carta (16 cifre per "Circuito Visa", 15 per "American Express") e la data di scadenza.

PAY PAL • Indirizzo di invio del pagamento: pagamenti@colderove.com

CONTRASSEGNO • (Modalità di pagamento non valida per ordini spediti a mezzo servizio recapito omaggi e per ordini effettuati on-line) • contante per pagamenti fino a €2.999,99 • assegno bancario fino a € 999,99 • assegno circolare per importi da €1.000,00 in su.

BONIFICO BANCARIO ANTICIPATO intestato a Colderove S.r.l. • IBAN: IT 20 W030 6964 7071 0000 0012 858 •

BIC: BCITITMM • Banca Intesa (ex Cassa di Risparmio del Veneto).

Diritto di recesso ai sensi del Codice del Consumo (modificato ai sensi del D.lgs 21/2014).

Il Cliente può esercitare il diritto di recesso senza indicarne le ragioni, comunicandolo con dichiarazione esplicita a Colderove S.r.l. entro 14 giorni dal ricevimento del prodotto acquistato. Gli effetti e le modalità di esercizio del recesso sono consultabili nel sito <http://www.colderove.it/topic/3-condizioni-general-divendita.aspx> assieme al modulo per l'esercizio del diritto stesso. In ogni caso questi elementi sono visibili, per opportuna informazione del cliente, sul documento (D.D.T., fattura accompagnatoria e nota spese) che accompagna la merce. Qualora la fattura o nota spese siano in formato digitale, tali informazioni sono fruibili attraverso apposito link posto sulla stessa. In caso di recesso è previsto il rimborso di quanto eventualmente già pagato.

Legenda diciture commerciali

• **Compreso nel prezzo:** significa che il valore del prodotto ceduto è compreso nel prezzo pagato e per l'ottenimento dello stesso non serve pagare nulla di più.

• **Prezzo diretto:** è il prezzo praticato direttamente dal produttore rispetto ad un prezzo di mercato del prodotto.

Titolarietà • I prodotti sono venduti da: Colderove S.r.l., Via Piva, 59/B - 31049 - Valdobbiadene TV - P. I.V.A. 04772850261. Il catalogo di vendita è edito da: Colderove S.r.l. e ha validità dal 25/05/2019 fino a revoca. In ogni caso Colderove S.r.l. si riserva il diritto di revocare senza preavviso le offerte e o i prezzi dei prodotti in relazione alle mutabili condizioni di mercato o a sopravvenute modifiche nella propria attività commerciale. È onere del cliente verificare la validità dell'offerta nel momento in cui effettua l'ordine. In caso di rottura di stock di un prodotto Colderove si riserva la possibilità di sostituirlo con uno simile di pari o superiore valore.

I rapporti commerciali sono gestiti da: Ufficio Commerciale Colderove: tel. n. verde 800.344.944 • fax +39 049 658425
posta elettronica: servizioclienti@colderove.com • sito internet: www.colderove.it



COLdeROVE

VALDOBBIADENE

*Lo stile moderno
del bere vino
nato dalla tradizione
veneta*



Colderove S.r.L. • Via Piva 59/b, 31049 Valdobbiadene TV
N° verde 800.344.944 • www.colderove.it