

COLdeROVE

VALDOBBIADENE

*C'è aria di
Colderove in
famiglia...*

CR

An aerial photograph of the village of Colderove, nestled on a lush green hillside. The town features a prominent stone church tower with a clock face. The surrounding landscape is dominated by terraced vineyards and dense greenery. In the background, rolling hills and a clear blue sky are visible.

Territori e gente di Colderove

Colderove è nata a Valdobbiadene in provincia di Treviso nella zona collinare pedemontana che precede le Prealpi Venete. Questi territori, per la loro storia e bellezza, sono oggi patrimonio dell'UNESCO. Tra queste colline, lungo le rive del Piave, nei territori della gioiosa Marca Trevigiana, nel cuore della Valpolicella e nella Venezia Giulia, la Gente di Colderove produce con cura artigianale i vostri vini.

Siamo orgogliosi e fieri del lavoro della Gente di Colderove che garantisce un sistema di filiera corta con moderni servizi in grado di far arrivare i nostri prodotti direttamente al consumatore finale, spogli di inutili e costosi passaggi di mano che spesso vanno a discapito della qualità.

Vantaggi, servizi e garanzie del Mondo Colderove

La nostra filiera corta

Conferitori - Colderove - Consumatore



- Alta qualità dei prodotti grazie alla sapiente lavorazione artigianale
- Ottimo rapporto qualità - prezzo
- Consegne sicure e veloci in 4/5 giorni lavorativi dall'ordine
- 27 anni di esperienza nella consulenza, vendita e consegna prodotti vinicoli a privati consumatori
- Gamma prodotti e servizi adatti alle necessità della famiglia moderna
- Puntuale comunicazione sulle frequenti offerte speciali e promozioni tramite la nostra periodica newsletter dedicata
- Facile ordinare
 - 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
- Servizio recapito omaggi

Pagamenti sicuri e protetti



Garanzia "Soddisfatti o Rimborsati"

"Il vino migliore è quello che la gente beve volentieri! Molto spesso nelle occasioni conviviali le bottiglie di vini importanti e prestigiosi vengono trascurate orientando la scelta verso un vino fresco e beverino; posso confermare con certezza che si tratta di una regola e non di un'eccezione. Per questo motivo raccomando il Glera Brioso, promosso a vino della stagione 2021-2022."

Attilio Mionetto



Brioso

Tipologia prodotto: Bianco Vivace

Area Produzione: Veneto

Vitigno: Glera IGT

Alcol: 10,5% vol

Vino leggero e vivace con piacevole acidità che lo rende fresco e sapido. Profumo fruttato con ricordo di mela golden, fiori di acacia e di glicine e talora di fiori di campo e miele. Particolarmente adatto ad antipasti di terra e mare, primi leggeri e zuppe, pesce crudo e crostacei e snack veloci.

Temp.di servizio: 6-8° C

Contenuto: l. 0,75

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,20	€ 5,25
6 BTG € 30,60 - PF T021	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 9,50	€ 9,05
6 BTG € 53,40 - PF T051	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 7,40	€ 6,44
6 BTG € 37,74 - PF T070	



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 un'ideale rifermentazione sui lieviti in bottiglia. È 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 7,70	€ 7,25
6 BTG € 42,60 - PF T031	



Rosè Legatura Frizzante

Tipologia prodotto: rosato frizzante.
Area di produzione: Triveneto
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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 7,40	€ 6,64
6 BTG € 38,94 - PF T081	

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 caldarroste 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 7,70	€ 7,05
6 BTG € 40,14 - PF T085	



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, cotichino, 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 7,40	€ 6,84
6 BTG € 41,40 - PF T090	



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 dall'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 24 mesi.

Temp. di servizio: 6-8° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 15,20	€ 14,05
6 BTG € 83,40 - PF T190	



Rosè di Casa Mia

Tipologia prodotto: rosato fermo.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: uve a bacca rossa.

Alcol: 11% vol.

Questo rosato presenta un colore rosa cerasuolo (ovvero colore ciliegia) e al palato risulta secco, fresco, sapido con spiccata salinità. Il suo profumo fine, ma intenso presenta sentori floreali e fruttati. Si abbina ad antipasti leggeri, minestre, zuppe, carni bianche e anche a piatti di pesce.

Temp. di servizio: 12° c.

Contenuto: 0,75 l.

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 4,19	€ 3,75
6 BTG € 21,60 - PF T117	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 4,19	€ 3,75
6 BTG € 21,60 - PF T105	

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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 3,19	€ 3,75
6 BTG € 21,60 - PF T115	



Allegro

Tipologia prodotto: Rosso Vivace
Area Produzione: Italia
Vitigno: Cuvée di Vitigni a Bacca Rossa
Alcol: 11,5% vol

Una cuvée di uve scelte, dal sapore asciutto ma animato dalle sue micro bollicine.

Vinoso, dai sentori di frutti rossi di bosco. Scorrevole ed armonico, di medio corpo rotondo, dal tenore alcolico moderato. Versatile negli accostamenti a tavola, dai salumi, primi piatti di terra al maiale alla brace.
Temp. di servizio: 16-18° C

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,20	€ 5,25
6 BTG € 30,60 - PF T020	

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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,70	€ 6,14
6 BTG € 35,94 - 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. Si consiglia di bere giovane.
Temp. di servizio: 8-10° c.
Contenuto: 0,75 l.

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,70	€ 6,14
6 BTG € 35,94 - PF T145	



Armonioso Cabernet del Veneto IGT

Tipologia prodotto: rosso fermo.
Area di produzione: Veneto.
Vitigni: 50% Cabernet Franc e 50% Cabernet Sauvignon.
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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,70	€ 6,14
6 BTG € 35,94 - PF T175	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 6,70	€ 6,14
6 BTG € 35,94 - PF T125	



Raboso Rosso 917 Foglia Oro

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.

annata 2017 € 16,90

6 BTG € 101,40 - PF T210

annata 2018 € 15,90

6 BTG € 95,40 - PF T218

Prossima prenotazione della
vendemmia 2018 a gennaio 2022



Amarone della Valpolicella DOCG

Tipologia prodotto: Rosso Fermo
Invecchiato

Area Produzione: Zone DOCG Valpolicella

Vitigno: Molinara, Corvina e una minima parte di altri vitigni autoctoni

Alcol: 15% vol

L'Amarone Colderove nasce dall'appassimento di uve selezionate.

La successiva pressatura soffice e la fermentazione, a temperatura controllata, precedono l'invecchiamento in barriques.

Uve di qualità, sapiente e artigiana lavorazione unite al tempo, danno origine a questo nettare di grande struttura.

Dal colore rubino intenso è corposo, molto fruttato. Una buona ossigenazione prima del servizio, origina profumi e sentori vari quali marasca, tabacco, liquirizia e spezie varie. Al palato è pieno e caldo.

Accompagna carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati e le buone conversazioni.

Temp. di servizio: 18-20° C

Contenuto: l. 0,75

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 28,20	€ 26,14
6 BTG € 155,94 - PF T012	

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Tipologia prodotto: Rosso Fermo

Area Produzione: Zone DOC

Valpolicella

Vitigno: Valpolicella DOC

Alcol: 14% vol

Questo vino pregiato è ottenuto con una tecnica antica conosciuta come "Ripasso", che consiste nel far scorrere il Valpolicella Rosso sulle vinacce dell'Amarone. Il risultato è un vino con una struttura più evoluta rispetto a un Valpolicella Classico e profumi più intensi con sentori di frutti rossi, in particolare la marasca, e note di vaniglia. Ideale per accompagnare portate robuste e carni saporite come agnello, selvaggina, e arrostiti in genere.

Temp. di servizio: 18-20° C

Contenuto: l. 0,75

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 15,20	€ 14,14
6 BTG € 83,94 - PF T011	



Lugana DOC

Tipologia prodotto: Bianco Fermo

Area Produzione: Zone DOC del Garda

Veronese

Vitigno: Turbiana (Trebbiano di
Lugana)

Alcol: 13% vol

Vino dal colore paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Elegante, ha un bouquet intenso con note floreali e sentori di mandorla. Il gusto è pieno, fresco, con sapori leggermente agrumati; offre buona sapidità. Accompagna bene primi piatti di pesce e in generale tutti pesci particolarmente quelli cotti al forno. È un eccellente aperitivo.

Temp. di servizio: 8-10° C

Contenuto: l. 0,75

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 14,20	€ 13,14
6 BTG € 77,94 - PF T010	



Refosco della Venezia Giulia IGT

Tipologia prodotto: Rosso Fermo
Area Produzione: Zona IGT della Venezia Giulia
Vitigno: Refosco IGT
Alcol: 13% vol

Questo Refosco è ottenuto dalla pressatura soffice di uve ben mature e sane. Una buona permanenza sulle bucce e la successiva fermentazione a temperatura controllata originano un vino dal colore rosso rubino intenso. È vinoso, sapido e al naso ricorda piccoli frutti di bosco, in particolare il lampone e la mora selvatica. Tipicamente tannico, di buon corpo, ha un retrogusto asciutto e persistente. È ideale se accompagnato a selvaggina, formaggi stagionati ed arrosti.

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

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,20	€ 7,14
6 BTG € 41,94 - PF T022	



Ribolla Gialla della Venezia Giulia

Tipologia prodotto: Bianco Fermo
Area Produzione: Zone IGT della Venezia Giulia
Vitigno: Ribolla Gialla IGT
Alcol: 12,5% vol

Cura artigianale sommata a moderne attrezzature enologiche danno origine a questo eccellente vino bianco dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Al naso è delicatamente fruttato e floreale. Ricorda i fiori di campo e ha sentori di mela verde con note agrumate. Al palato è piacevolmente fresco, sapido con spiccata mineralità. Molto gradevole come aperitivo, si accompagna a pesce crudo, frutti di mare, risotti delicati, carni bianche e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8-10° C
Contenuto: l. 0,75

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,20	€ 7,14
6 BTG € 41,94 - PF T023	



Tre Gran Cuvèe 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,20	€ 6,75
6 BTG € 39,60 - PF T197	



Tre Rosè Spumante Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante rosato.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa e bianca.

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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,20	€ 6,75
6 BTG € 41,40 - PF T195	



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, 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 11,80	€ 10,64
6 BTG € 62,94 - PF T198	



Prosecco Extra Dry DOC Treviso

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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 9,70	€ 8,84
6 BTG € 52,14 - PF T199	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,40-	€ 7,55
6 BTG € 44,40 - PF T400	



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 estroversa 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 8,40-	€ 7,55
6 BTG € 44,40 - PF T401	



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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 15,20	€ 13,64
4 BTG € 53,96 - 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 LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 14,20	€ 12,05
4 BTG € 47,60 - PT 9107	



“Quest’olio e la testimonianza della mia profonda passione per le eccellenze della nostra cucina. I suoi profumi, colori e sapori evocano le emozioni inesauribili di genuinità proprie del pane e del vino”

Attilio Mionetto



Olio extra vergine di oliva

Ottenuto direttamente dalle olive delle zone mediterranee dell'Europa e unicamente mediante procedimenti meccanici. L'estrazione a freddo preserva le caratteristiche qualitative delle olive scelte da cultivar selezionate da mastri oleari liguri. Utilizzato sia a crudo che in cottura, la sua delicatezza esalta e non copre i sapori delle pietanze.

Contenuto bottiglia: 1 litro.

PREZZO LISTINO	PREZZO DIRETTO
€ 11,20	€ 9,05
4 BTG € 35,60 - PT 9110	

Grappa di Casa Mia

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.

Contenuto: 70 cl

Gradazione: 38% vol.

€ 24,80	CF T810
---------	---------



Grappa Prosecco

Questa Grappa di Prosecco è ottenuta da vinacce fresche ricche di residui di frutta.

Piacevolmente morbida, equilibrata e intensa, regala lunghe e profumate sensazioni floreali con un finale ricco e persistente. Queste sue caratteristiche

consentono di degustarla anche fredda. Dopo il caffè chiude bene qualsiasi pasto.

Contenuto: 70 cl

Gradazione: 40 % vol.

€ 25,80	CF T901
---------	---------



Elisir 917 Foglia Oro

L'ELISIR 917 Foglia Oro si riconosce nella tradizione veneta di chiudere un pasto o di accompagnare una conversazione con un liquore profumato e di moderata gradazione. L'unione di vini rossi -tra i quali il Raboso- con le ciliegie marasche crea questo liquore setoso, dolce e profumato. Per gustarlo al meglio va servito molto freddo in un bicchierino.

Contenuto: 70 cl

Gradazione: 25% vol.

€ 25,20	CF T902
---------	---------



Grappa 917 Foglia Oro

La GRAPPA 917 Foglia Oro viene distillata due volte prima di riposare in botti di legno di rovere francese che le danno i riflessi ambrati. Rivela sapori speziati e note aromatiche di liquirizia e frutta secca, lasciando al palato una piacevole sensazione finale di pulizia. Va servita a temperatura ambiente in un calice tipo tulipano.

Contenuto: 70 cl

Gradazione: 40% vol.

€ 27,80	CF T903
---------	---------





Colderove Baloon
6 pz.

€ 26,00 OG T095



Calice Colderove
6 pz.

€ 24,00 OG T090



Grembiule Wine Time Colderove

€ 7,90 OG T059



Secchiello Singolo

€ 15,00 OG T061



Decanter

€ 16,00 OG T064



Caraffa Nuvola di Fiori

€ 8,90 OG 5061



Cavatappi Professionale Waf

€ 26,00 OG 6127



Cantinetta in legno capienza 12 bottiglie

€ 12,00 OG T085



Secchiello 5 bottiglie

€ 32,00 OG T060



Cavatappi Somelier

€ 4,20 OG 5047



Stopper

€ 3,20 OG 5049



Stopper

€ 2,90 OG 5046

Condizioni generali di vendita

Validità: Le presenti condizioni generali valgono dal 11 Ottobre 2021 fino a revoca e sostituiscono le precedenti pubblicazioni.

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 titolare di partita 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: €12,49 per ordini da €50,00 a €159,99 I.V.A. inclusa, contributi esclusi; €9,99 per ordini da €160,00 e oltre I.V.A. inclusa, contributi esclusi. Contributo per preavviso telefonico consegna* € 3,30 IVA inclusa. Contributo per consegna al piano* € 6,60 IVA inclusa.

Diritto di contrassegno: per il pagamento alla consegna è previsto un diritto di contrassegno di € 2,00.

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.

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 €1.999,99 • assegno bancario fino a € 999,99 • assegno circolare per importi da €1.000,00 in su salvo nuove disposizione di legge.

BONIFICO BANCARIO ANTICIPATO intestato a Colderove S.r.l. • IBAN: IT20 W030 6964 7071 0000 0012 858

BIC: BCITITMM Intesa San Paolo -Filiale di Montebelluna Piazza dall'Armi Giovanni Battista, 1 -31044- Montebelluna TV.

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 <https://www.colderove.it/it/content/6-soddisfatti-o-rimborsati> 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 da Colderove S.R.L.: 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 11/10/2021 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

COLLEGAMENTO ALLE OFFERTE COLDEROVE IN TEMPO REALE

Inquadrando il QR code sottostante potrai collegarti alla pagina offerte del nostro sito. Potrai così seguire tutte le offerte stagionali e le proposte esclusive riservate ai nostri clienti fedeli. Ogni settimana troverai delle promozioni diverse per riassortire la tua cantina di casa.



OFFERTE COLDEROVE

Potrai ordinare telefonicamente al tuo operatore di fiducia chiamando al numero verde gratuito 800.344.944 dalle ore 9:00 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 18:30 dal lunedì al venerdì, oppure potrai ordinare direttamente on line dalla pagina alla quale ti colleghi con il QR Code.