

# COLdeROVE

VALDOBBIADENE

*i vostri vini,  
il nostro mestiere!*



Catalogo 2018 • Anno 24  
N° verde 800.344.944 • [www.colderove.it](http://www.colderove.it)

Stefano Cadamuro e  
Attilio Mionetto  
nella zona di produzione  
del Millesimato  
a Valdobbiadene



## Siamo nati a Valdobbiadene e cresciuti per servirvi al meglio

Valdobbiadene, primavera 2018

Gentile cliente,

benvenuto nella 24ª edizione del catalogo Colderove. Con questo numero possiamo dire che il rinnovamento di Colderove si tocca con mano!

**In più di due anni di lavoro, assieme ad Attilio Mionetto, ai nostri contadini-conferitori ed enologi abbiamo implementato e completato la gamma dei prodotti proponendo nuove referenze e rinnovandone altre già in gamma.**

Ti invito a provare gli eventuali prodotti che non hai ancora degustato, certo che non deluderanno le tue aspettative. **Per questo desidero evidenziare i Vini Storici di Attilio Mionetto** che trovi all'interno del catalogo da pagina 4 a pagina 15, per i quali è stato fatto un grande lavoro, sia in vigna che in cantina, al fine di garantire un eccellente livello qualitativo che va ben oltre la garanzia della Doc, poiché, come dice Attilio Mionetto: **"la certificazione di qualità non è data dalla denominazione in etichetta, ma da noi Gente di Colderove, dalla passione e cura per il nostro lavoro, perché dobbiamo sempre essere fieri dei nostri prodotti!"**.

Ovviamente, questa cura e passione rende inconfondibili anche i nostri **classici spumanti e i richiestissimi vini fermi veneti presentati per la prima volta la scorsa primavera.**

Proseguendo nella lettura trovi i prodotti regionali con una selezione di vini individuati tra quelli delle aziende che collaborano con Colderove già da tempo: si tratta di prodotti alto-atesini, friulani, toscani, pugliesi e siciliani.

Concludo, ricordandoti che Colderove **risolve tutte le tue necessità di regalistica**, con assortimenti personalizzati e recapito ai destinatari in tutta Italia. Ti auguro una buona visione e ti saluto come saluta la Gente di Colderove:

*"in alto i calici... cin cin!"*

Stefano Cadamuro

### Servizi, vantaggi, garanzie



#### ◆ Consulenza personalizzata

Un operatore di fiducia è a vostra disposizione chiamando il numero verde.



#### ◆ Consegna al proprio domicilio

La vostra merce viaggia sicura e rapida con corrieri di fiducia e il servizio copre tutto il territorio nazionale. Prima della consegna sarete avvisati a mezzo sms oppure via mail.



#### ◆ Servizio Recapito Omaggi

Se volete inviare 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.



#### ◆ Garanzia "soddisfatti o rimborsati"

Se i prodotti ordinati non soddisfano le vostre attese potete restituirli entro 14 giorni dal ricevimento e la somma pagata vi sarà rimborsata.



#### ◆ Ordinare è semplicissimo

Voi avete ben tre modalità per ordinare, scegliete la più comoda:

- via internet all'indirizzo [www.colderove.it](http://www.colderove.it)
- via telefono chiamando il n° verde: 800.344.944  
Da lunedì a venerdì ore 9.00 - 13.00 e 14.30 - 18.30
- inviando mail a: [servizioclienti@colderove.com](mailto:servizioclienti@colderove.com)

### Oltre la Doc con i vini storici di Attilio Mionetto

Di seguito trovate le tipologie di vini che hanno segnato le tappe della mia carriera nel mondo vinicolo. Attraverso questi prodotti esprimo la mia filosofia che ha origine dalla profonda conoscenza del consumatore. Nella loro essenza ci sono le caratteristiche che tutti i vini dovrebbero avere per dare al consumatore dei momenti di quotidiana gratificazione, incentivando, in modo salubre, l'esplorazione enoica e enoculturale. Prodotti dai nostri contadini, con uve accuratamente selezionate, non hanno denominazione alcuna e vanno oltre le buone caratteristiche che una Doc dovrebbe avere.

Il serio lavoro della Gente di Colderove, sommato alla mia esperienza, sono la loro Doc.

La gradazione alcolica moderata li rende molto apprezzabili in tutte le stagioni. Vi invito a provarli, ne sarete sicuramente soddisfatti!

*Attilio Mionetto*



### Millesimato Colderove

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11,5% vol.  
Area di produzione: Valdobbiadene.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>13,30</b>	€ <del>14,90</del>
6 BTG €79,80 • PF T190	

*1987.  
l'eccellenza*

IL PERLAGE LIEVE E FINO DI QUESTO SPUMANTE È COME NEVE CHE SALE AL CIELO

## Neve che sale Spumante Extra Dry

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: cuvée di uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,90</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €41,40 • PF T035	



Secchiello per ghiaccio Colderove, ideale per spumanti e vini bianchi.

Pagina 31, €10,90



1980, il fascino delle bollicine

AGITANDO LA BOTTIGLIA, SI ANIMANO I FRESCHI LIEVITI PRESENTI NEL FONDO, FORMANDO UNA NUVOLA RICCA DI FRAGRANZE SPECIALI

## Nuvola di fiori frizzante col fondo

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Bianco frizzante, 11% vol.  
Area di produzione: Veneto.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

Fermentazione a temperatura controllata, successiva creazione di un blend dalla corretta acidità per consentire una 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 Valdobbiadenense.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>7,10</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €42,60 • PF T031	

La caraffa, ideale per la decantazione del Nuvola di fiori e i 6 tumbler coordinati. Pagina 30, €19,50



1975, fragranza della natura

## Prosecco Legatura Doc Treviso

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Bianco frizzante, 10,5% vol.  
Area di produzione: zona Doc di Treviso.  
Vitigni: Glera.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,95</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,70 • PF T051	



Cavatappi professionale, perfetto per una stappatura facile e veloce in sicurezza. Pagina 31, €29,00



## Spago Colderove frizzante

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino bianco frizzante, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,90</b>	<del>€ 7,60</del>
6 BTG €41,40 • PF T070	

La fase della "legatura" a mano come 100 anni fa



1978,  
la tradizione  
si rinnova



## Marzemino Legatura del Veneto Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Rosso frizzante, dolce, 10% vol.  
Area di produzione: zona Igt del Veneto.  
Vitigni: Marzemino Igt.  
Servizio: 12-14° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>7,50</b>	€ <del>9,00</del>
6 BTG €45,00 • PF T085	

*il vino dolce degli imperatori*



## Spago Rosso Raboso Veneto Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosso frizzante, 10,5% vol.  
Area di produzione: zone Igt del Veneto. Vitigni: Raboso Igt.  
Servizio: 12-14° c. Bottiglia: 75 cl.

Pressatura soffice e fermentazione metodo Martinotti donano 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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,90</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €41,40 • PF T090	

*il raboso "domato" e frizzante*



## Rosé Legatura delle Venezie Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosato frizzante, 11% vol.  
Area di produzione: zone Igt delle Venezie. Vitigni: uve a bacca rossa e bianca delle zone Igt delle Venezie.  
Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,90</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €41,40 • PF T081	

*1978,  
la tradizione  
si tinge di rosa*



## Grappa di Casa Mia

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Grappa bianca.  
Servizio: a temperatura ambiente.  
Ottenuta da distillazione di vinacce di uve frammiste.  
Bottiglia astucciata: 70 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>21,00</b>	€ <del>23,00</del>
PFW 2000	

*1987,  
la  
sincerità*

Le fresche emozioni donate da vini semplici e leggeri, buoni come il pane

## Bianco di Casa Mia

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino bianco fermo, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>4,15</b>	<del>€ 4,60</del>
6 BTG €24,90 • PF T105	

1968,  
la leggerezza



## Rosso di Casa Mia

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosso fermo, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: uve a bacca rossa.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>4,15</b>	<del>€ 4,60</del>
6 BTG €24,90 • PF T115	

il piacere  
di un buon  
bicchiere  
quotidiano



## Rondò Chardonnay del Veneto Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Bianco fermo, 11,5% vol.

Area di produzione: Veneto.

Vitigni: Chardonnay Igt Veneto.

Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,60</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €39,60 • PF T160	



## Accordo Pinot Grigio delle Venezie Doc

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Bianco fermo, 12% vol.

Area di produzione: Veneto.

Vitigni: Pinot Grigio Doc delle Venezie.

Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,60</b>	€ <del>7,60</del>
6 BTG €39,60 • PF T145	



*musica  
per il palato*

## Assolo Cabernet Franc del Veneto Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosso fermo, 12% vol.  
Area di produzione: Veneto.  
Vitigni: Cabernet Franc Igt Veneto.  
Servizio: 18° c. Bottiglia: 75 cl.

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

PREZZO DIRETTO

€ **6,20**

PREZZO LISTINO

€ ~~7,40~~

6 BTG €37,20 • PF T175



*armonia  
di sensazioni*

## Cangiante Merlot del Veneto Igt

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosso fermo, 12% vol.  
Area di produzione: Veneto.  
Vitigni: Merlot Igt Veneto.  
Servizio: 18° c. Bottiglia: 75 cl.

È un vino di color rosso rubino, sapido e vellutato al palato, di buona struttura. Si abbina eccellentemente con arrostiti, cacciagione di piuma, carni rosse e bianche in generale, nonché a formaggi di media stagionatura. Affronta l'invecchiamento per 3-4 anni.

PREZZO DIRETTO

€ **6,20**

PREZZO LISTINO

€ ~~7,40~~

6 BTG €37,20 • PF T125



*Cavatappi professionale Syncro  
per stappare bottiglie bordolesi.  
Pagina 31, €4,00*



## Raboso Rosso 917 Foglia oro 2014

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Vino rosso fermo, 13,5% vol.

Area di produzione:

zona Igt Marca Trevigiana.

Vitigni: Raboso Marca Trevigiana.

Servizio: 18° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

€15,90

6 BTG €95,40 • PF T204



Decanter in cristallino consigliato per ossigenare questo grande rosso. Pagina 31, €18,00



## Gran Cuvée Spumante Extra Dry

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve bianche.

Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

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

le nostre bollicine pluripremiate

## Rosé Extra Dry

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante rosato, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>7,70</b>	€ <del>9,20</del>
6 BTG €46,20 • PF T195	

*Tappo stopper professionale.  
Preserva fragranza e bollicine  
per alcuni giorni dopo la stappatura.  
Pagina 31, €4,00*



## Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: zona Prosecco Docg di Valdobbiadene.  
Vitigni: Glera.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>10,90</b>	€ <del>12,00</del>
6 BTG €65,40 • PF T198	

*il perlage  
italiano che  
conquista  
il mondo*

## Tre Prosecco Doc Treviso Brut

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: zona Prosecco  
Doc Treviso. Vitigni: Glera.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,95</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,70 • PF T180	



*TRE momenti:  
aperitivo,  
pasto,  
dessert*

## Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: zona Prosecco  
Doc Treviso. Vitigni: Glera.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

Vinificato con pressatura soffice  
delle uve cui segue metodo  
Martinotti-Charmat per la presa  
di spuma. Spumante dalle eteree  
fragranze che lo rendono scorrevolis-  
simo 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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,95</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,70 • PF T199	



*il perlage  
italiano  
che piace  
a tutti!*

LA SAPIENTE ARTE OLEARIA LIGURE  
APPLICATA A 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
€ <b>13,10</b>	€ <del>13,90</del>
4 BTG €52,40 • PT 9105	

## Olio extra vergine di oliva Cultivar

Colderove, Valdobbiadene (Tv)

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
€ <b>12,10</b>	€ <del>12,90</del>
4 BTG €48,40 • PT 9107	



ECCO UNA BREVE SELEZIONE DI INTERESSANTI IDEE REGALO PENSATE PER OGNI OCCASIONE.

VISITATE IL SITO

[www.colderove.it](http://www.colderove.it)

ALLA SEZIONE "IDEE REGALO"

TROVERETE UNA VETRINA

ANCORA PIÙ AMPIA

RICCA DI CONFEZIONI GIÀ PRONTE

Magnum spumante  
Gran Cuvée Extra Dry  
astucciata • 150 cl

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>19,90</b>	€ <del>22,00</del>
CF T910	



*se regali  
vino  
regali  
emozioni!!!*

## 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. Scegliete bottiglie e astucci e diletatevi a casa a preparare regali.



Astuccio da  
1 bottiglia

Astuccio da  
2 bottiglie

Astuccio da  
3 bottiglie

Cofanetto  
da  
6 bottiglie

N.6 COFANETTI  
DA 1 BOTTIGLIA €7,20

N.3 COFANETTI  
DA 2 BOTTIGLIE €8,50

N.2 COFANETTI  
DA 3 BOTTIGLIE €7,50

N.1 COFANETTO  
DA 6 BOTTIGLIE €4,50

## Voi scegliete le bottiglie, noi le confezioniamo per voi.

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". È un sistema pratico perché potete pianificare la spesa: scegliete le bottiglie e i cofanetti adatti, fate l'ordine e noi li spediamo a domicilio già confezionati; il tutto ben protetto da un robusto imballo esterno.



Cofanetto  
per 2 bottiglie;  
la sagoma centrale  
tiene ben separate  
e ferme le  
2 bottiglie

Cofanetto  
con  
1 bottiglia

Un esempio  
di cofanetto con  
3 bottiglie

Ricevete  
i cofanetti imballati  
con ulteriore  
protezione antiurto  
in polistirolo

LATTA PRESTIGE  
DA 1 BOTTIGLIA €5,90

LATTA PRESTIGE  
DA 2 BOTTIGLIE €6,60

LATTA PRESTIGE  
DA 3 BOTTIGLIE €6,90

# Gli accessori professionali: utensili e oggetti per una migliore degustazione

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 agevole 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 litri 1.**

**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 litri 0,12.**  
**Dimensioni: h. cm 8,60 - Ø cm 8,00.**

€11,00

OG 5060



## 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

## Tappo stopper universale

Ideale per lo spumante ed i vini frizzanti. Preferito dai barman per la sua praticità e solidità. Richiude le bottiglie garantendo la fragranza del prodotto fino all'ultimo calice.

€4,00

OG 5049



## 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.

€18,00

OG T064



## Secchiello Colderove

Moderno e al tempo stesso elegante, il secchiello per ghiaccio è disegnato per mantenere in fresco una bottiglia. In robusto materiale di puro acrilico, è di colore nero lucido e fa bella figura su ogni tavola.

**Dimensioni: cm 26,5 x 18 x 20.**

€10,90

OG T063



## Spumantiera Mito Colderove

In robusto materiale antiurto, di puro acrilico, questa capace spumantiera ha l'aspetto trasparente come acqua, elegante, è disegnata per stare bene con qualsiasi stile di arredamento, in casa o in contesti professionali (bar, ristoranti, ricevimenti etc.). Può contenere: 5 bottiglie standard, o 2 magnum, o 1 jeroboom. **Dimensioni: cm 48,2 x 20,9 x 24,3.**

€55,00

OG T043



**Alto Adige, Valpolicella, Friuli, Toscana, Puglia e Sicilia, sono le terre di provenienza delle nostre selezioni.**

Noi "Gente di Colderove" facciamo del vino il nostro mestiere e lo facciamo con passione perché abbiamo la fortuna di appartenere alla terra veneta, una delle aree vitivinicole più importanti d'Italia. Ma il nostro Paese, nella sua unicità e diversità, offre molteplici eccellenze che il mondo ci invidia e qui abbiamo selezionato per voi alcuni dei più famosi nettari che ben rappresentano le tipicità dei territori da cui provengono. Dai Traminer alla Valpolicella, dal Cartizze di Valdobbiadene al Friulano, dal Chianti al Nero di Troia e al Nero d'Avola.



## Amarone della Valpolicella Docg

Bertani, Grezzana (Vr)

Vino rosso fermo, 15,5% vol.  
Area di produzione: Valpantena (Vr).  
Vitigni: Corvina veronese, Rondinella.  
Servizio: 18-20° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>31,60</b>	€ <del>34,90</del>
6 BTG €189,60 • PT 0279	

## Valpolicella Ripasso Doc

Vino rosso fermo, 13,5% vol.  
Area di produzione: Villa Novare (Vr).  
Vitigni: Corvina veronese, Rondinella.  
Servizio: 18-20° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>14,20</b>	€ <del>15,90</del>
6 BTG €85,20 • PT 0281	

## Sergio Mionetto

Mionetto, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco extra dry, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,20</b>	<del>€ 9,20</del>
6 BTG €49,20 • PF 0050	

## Sergio Rosé Mionetto

Spumante rosato extra dry, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,60</b>	<del>€ 10,20</del>
6 BTG €51,60 • PF 0100	



## Cartizze Docg

Mionetto, Valdobbiadene (Tv)

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: zona Docg Cartizze di Valdobbiadene.  
Vitigni: Glera.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>16,60</b>	<del>€ 17,90</del>
6 BTG €99,60 • PF 1060	

## Mionetto in Oro

Spumante bianco, 11% vol.  
Area di produzione: Triveneto.  
Vitigni: uve a bacca bianca.  
Servizio: 6-8° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>6,90</b>	<del>€ 7,60</del>
6 BTG €41,40 • PF 0204	



## Pinot Grigio Venezia Giulia Igt

Stocco, Bicinicco (Ud)

Vino bianco fermo, 12,5% vol.  
Area di produzione: zona Igt Venezia Giulia. Vitigni: Pinot Grigio.  
Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

Vino dal colore giallo paglierino con toni ambrati, profumi freschi. Sapore morbido e ampio, retrogusto talvolta leggermente amarognolo. Servito fresco, si abbina ad antipasti, primi e secondi a base di pesce, minestre leggere e carni bianche. Consigliabile consumare in 2-3 anni dall'imbottigliamento.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,90</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,40 • PT 0256	

## Friulano Doc

Vino bianco fermo, 12% vol.  
Area di produzione: Grave friulane. Vitigni: Friulano.  
Servizio: 10-12° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,90</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,40 • PT 0257	



## Ribolla Gialla delle Venezia Igt

Stocco, Bicinicco (Ud)

Vino bianco fermo, 13% vol.  
Area di produzione: zona Igt delle venezie. Vitigni: Ribolla Gialla 100%.  
Servizio: 10-12° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>10,40</b>	<del>€ 11,90</del>
6 BTG €62,40 • PT 0252	

## Refosco dal peduncolo rosso Igt

Vino rosso fermo, 12% vol.  
Area di produzione: Venezia Giulia. Vitigni: Refosco 100%.  
Servizio: 18-20° c. Bottiglia: 75 cl.

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 arrosti. Può invecchiare egregiamente anche 3-4 anni.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>8,90</b>	<del>€ 9,90</del>
6 BTG €53,40 • PT 0250	

## Brenntal Gewürztraminer Doc Riserva

Kurtatsch, Cortaccia (Bz)

Vino bianco fermo, 15,5% vol.  
Area di produzione: Cortaccia.  
Vitigni: Gewürztraminer.  
Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>24,90</b>	€ <del>26,50</del>
6 BTG €149,40 • PT 0188	

## Gewürztraminer Doc

Vino bianco fermo, 14,5% vol.  
Area di produzione: Cortaccia.  
Vitigni: Gewürztraminer.  
Servizio: 11-12° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>14,40</b>	€ <del>14,90</del>
6 BTG €86,40 • PT 0226	



## Graun Müller Thurgau Doc

Kurtatsch, Cortaccia (Bz)

Vino bianco fermo, 13% vol.  
Area di produzione: Cortaccia Graun-Corona. Vitigni: Müller Thurgau.  
Servizio: 8-10° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>15,90</b>	€ <del>17,50</del>
6 BTG €95,40 • PT 0185	

## Lagrein Doc

Vino rosso fermo, 13% vol.  
Area di produzione: Cortaccia prima collina. Vitigni: Lagrein.  
Servizio: 16-17° c. Bottiglia: 75 cl.

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.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ <b>14,40</b>	€ <del>14,90</del>
6 BTG €86,40 • PT 0177	

**Il Pippolo Igt  
Vermentino Toscana**

Bianco fermo, 13,5% vol.  
Vermentino 70%, Chardonnay 20%, Malvasia 10%.  
Servizio: 8-10° c. • Aperitivo, pesce e crostacei.

PREZZO DIRETTO € <b>12,20</b>	PREZZO LISTINO € <del>13,50</del>
6 BTG €73,20 • PT 0304	

**Chianti Docg  
Gattonando**

Rosso fermo, 13,5% vol.  
Sangiovese 80%, Cannaiolo, Malvasia. Servizio: 16° c.  
• Formaggi, salumi e cacciagione.

PREZZO DIRETTO € <b>11,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>12,90</del>
6 BTG €71,40 • PT 0301	

**Morellino  
di Scansano Docg**

Rosso fermo, 14% vol.  
Sangiovese 90%, più altre uve consentite. Servizio: 16° c. • Salumi semi-stagionati, carni rosse.

PREZZO DIRETTO € <b>11,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>14,90</del>
6 BTG €71,40 • PT 0303	

**Fattoresco  
Toscana Rosso Igt**

Rosso fermo, 13% vol.  
Sangiovese 70% più altre uve toscane. Servizio: 16-18° c.  
• Arrosti, primi piatti saporiti, formaggi semi-stagionati.

PREZZO DIRETTO € <b>7,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>8,90</del>
6 BTG €47,40 • PT 0302	


**Torre del Falco  
Fiano Igt**

Bianco fermo, 13% vol.  
Vitigni: Fiano 100%.  
Servizio: 8-10° c. • Ottimo aperitivo, piatti con pesce, crostacei e frutti di mare.

PREZZO DIRETTO € <b>9,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>10,90</del>
6 BTG €59,40 • PT 0126	

**Vigna Pedale Docg  
Castel del Monte ris.**

Rosso fermo, 13% vol.  
Vitigni: Nero di Troia 100%.  
Servizio: 18-20° c. • Carni rosse, arrostiti, selvaggina, salumi, formaggi stag.

PREZZO DIRETTO € <b>14,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>15,90</del>
6 BTG €89,40 • PT 0127	

**Ghenos Primitivo  
di Manduria Doc**

Rosso fermo, 14,5% vol.  
Vitigni: Primitivo 100%.  
Servizio: 18-20° c.  
• Carni rosse, arrostiti, cacciagione, salumi, formaggi.

PREZZO DIRETTO € <b>11,00</b>	PREZZO LISTINO € <del>12,20</del>
6 BTG €66,00 • PT 0113	

**Matervitae  
Negroamaro Igt**

Rosso fermo, 14,5% vol.  
Vitigni: Negroamaro 100%.  
Servizio: 18-20° c.  
• Carni rosse, arrostiti, grigliate, selvaggina e piatti forti.

PREZZO DIRETTO € <b>9,90</b>	PREZZO LISTINO € <del>10,90</del>
6 BTG €59,40 • PT 0115	



**Validità** • Le presenti condizioni generali valgono dal 1° maggio 2018 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 e la partita I.V.A.

**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 mini mo 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:

• €14,99 per ordini da €50,00 a €150,00 I.V.A. inclusa, contributi esclusi • €11,00 per ordini da €150,01 a €180,00 I.V.A. inclusa, contributi esclusi • €7,50 per ordini da €180,01 e oltre I.V.A. inclusa, contributi esclusi.

**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](mailto: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 €1000,00 in su.

BONIFICO BANCARIO ANTICIPATO • IBAN: IT68B0622561824100000008611 • Cassa di Risparmio del Veneto, Piazza Aldo Moro, 33 - 31044 - Montebelluna TV, intestato a Colderove S.r.l.

**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 01/05/2018 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.

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

**Jatò Nero d'Avola Sicilia Doc**

Rosso fermo, 13% vol. Vitigni: Nero d'Avola 100%. Servizio: 18° c.

• Carni rosse, salumi, formaggi stagionati.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,10	€ 6,90
6 BTG €36,60 • PT 0162	

**Cabernet Nero d'Avola Sicilia Igp**

Rosso fermo, 14% vol. Vitigni: Cabernet Sauvignon 70%, Nero d'Avola 30%. Servizio: 18° c.

• Carni rosse e pietanze saporite.

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

**Grillo Chardonnay Igp**

Bianco fermo, 12,5% vol. Vitigni: Grillo 50%, Chardonnay 50%. Servizio: 12° c.

• Formaggi, pesce, antipasti, carni bianche.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,70	€ 8,90
6 BTG €46,20 • PT 0160	

**Jatò Catarratto Terre Siciliane Igp**

Bianco fermo, 12,5% vol. Vitigni: Catarratto 100%. Servizio: 12° c.

• Stufati di carne, formaggi, pesce, ottimo aperitivo.

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,10	€ 6,90
6 BTG €36,60 • PT 0163	



*da oltre vent'anni  
i prodotti Colderove  
li trovate solo da noi  
e nelle cantine  
di 40.000  
famiglie italiane*

**CR**