

COLdeROVE

VALDOBBIADENE

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



Catalogo Anno 26
N° verde 800.344.944 • www.colderove.it

I territori di Colderove

È su queste colline che è nata la nostra attività e in questo bellissimo contesto hanno origine la maggior parte delle nostre bollicine. Siamo a Valdobbiadene, patrimonio dell'UNESCO, in provincia di Treviso a circa 65 km da Venezia e da Padova, nella zona collinare 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. Dalle zone del Piave, dai territori della gioiosa Marca Trevigiana, dal cuore della Valpolicella e dalla Venezia Giulia 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 intero.













Per noi Gente di Colderove produrre, selezionare e vendere vini senza intermediari è una passione che ci accompagna da sempre.

Secondo la 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. La nostra missione è avvicinare il consumatore finale al mondo del vino e il mondo del vino al consumatore finale. Il nostro è un team di persone accomunate dalla passione per il vino il cui impegno è dedicato totalmente ad essere ambasciatori del Bere Moderno. Gente di Colderove siete anche e soprattutto voi nostri fedeli clienti!



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. La mia esperienza nel mondo del prosecco mi ha indotto a creare vini le cui caratteristiche e la moderata gradazione alcolica li rendono molto apprezzabili in tutte le stagioni.

Attilio Mionetto

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
€ 12,90	€ 14,90
6 BTG € 77,40 - PF T190	

I vini storici di Attilio Mionetto

Primo vino storico

Attilio Mionetto

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
€ 7,40	€ 8,90
6 BTG € 44,40 - PF T051	



I vini storici di Attilio Mionetto

1978, la tradizione si rinnova

Attilio Mionetto

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
€ 5,90	€ 6,90
6 BTG € 35,40 - PF T070	

I vini storici di Attilio Mionetto

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. 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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 5,90	€ 6,90
6 BTG € 35,40 - PF T031	



I vini storici di Attilio Mionetto

1978, la tradizione si tinge di rosa



Rosè 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
€ 5,90	€ 6,90
6 BTG € 35,40 - PF T081	

I vini storici di Attilio Mionetto

Il vino dolce degli imperatori

Attilio Mionetto

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
€ 6,40	€ 7,40
6 BTG € 38,40 - PF T085	



I vini storici di Attilio Mionetto

Il Raboso "domato" e frizzante

Attilio Mionetto

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
€ 5,90	€ 6,90 —
6 BTG € 35,40 - PF T090	

I vini storici di Attilio Mionetto

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
€ 3,50	€ 3,90 —
6 BTG € 21,00 - PF T105	



I vini storici di Attilio Mionetto

Il piacere di un 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
€ 3,50	€ 3,90 —
6 BTG € 21,00 - PF T115	

La Grappa di Casa Mia

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
€ 19,90	€ 21,00
PFW2000	





I vini Classici Colderove Fermi e Petillant

I vitigni dei vini fermi Colderove sono quelli classici della tradizione Trevigiana.

Provenienti da vigneti situati nella Marca

Trevigiana ai confini con la provincia di Venezia, sono il frutto del lavoro di conferitori la cui esperienza di famiglia è ultracentenaria.

I Classici Colderove Fermi sono la base per una buona cantina di casa e garantiscono sicuro successo alle occasioni conviviali.

Scorrevoli al palato, sapidi e fragranti sono ideali per aperitivi, pranzi o cene a base di carne o pesce.

I classici petillant

Gioiosi brindisi quotidiani che deliziano il palato

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 microbollicine.

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

Contenuto: l. 0,75

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 4,90	€ 5,90 -
6 BTG € 29,40 - PF T020	



I classici petillant

Gioiosi brindisi quotidiani che deliziano il palato



Briosso

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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 4,90	€ 5,90 -
6 BTG € 29,40 - PF T021	

I classici fermi

Danza dei profumi

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
€ 5,50	€ 6,20 -
6 BTG € 33,00 - PF T160	



I classici fermi

Musica per il palato



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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 5,50	€ 6,20
6 BTG € 33,00 - PF T145	

I classici fermi

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, arrostiti 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
€ 5,50	€ 6,20 -
6 BTG € 33,00 - PFT 175	



I classici fermi

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 arrostiti, 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
€ 5,50	€ 6,20 -
6 BTG € 33,00 - PF T125	

I classici fermi

Un grande rosso ricco di storia

Raboso Rosso 917 Foglia Oro 2016

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 T206

A background image showing a chilled bottle of Colderove sparkling wine on the left and a flute glass filled with sparkling wine and ice cubes on the right. The bottle has a white label with the brand name 'COLdeROVE' and 'TRE CUVÉE ROSE' visible. The glass also has 'COLdeROVE' embossed on it. The scene is set against a soft, light-colored background.

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. I Classici Spumanti Colderove sono uno dei nostri fiori all'occhiello.

I classici spumanti

Le bollicine pluripremiate, eccellenze in bianco e rosa

Tre 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
€ 6,40	€ 7,90
6 BTG € 38,40 - PF T197	



I classici spumanti

Le bollicine pluripremiate, eccellenze in bianco e rosa



Tre Extra Rosè Spumante Extra Dry

Tipologia prodotto: spumante rosato.

Area di produzione: Triveneto.

Vitigni: cuvée di uve a bacca rossa.

Alcol: 11% vol.

Presatura 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
€ 6,90	€ 7,90
6 BTG € 41,40 - PF T195	

I classici spumanti

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
€ 8,90	€ 10,90
6 BTG € 53,40 - PF T198	



I classici spumanti

Il perlage italiano che ha conquistato il mondo



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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 7,90	€ 9,20
6 BTG € 47,40 - PF T199	

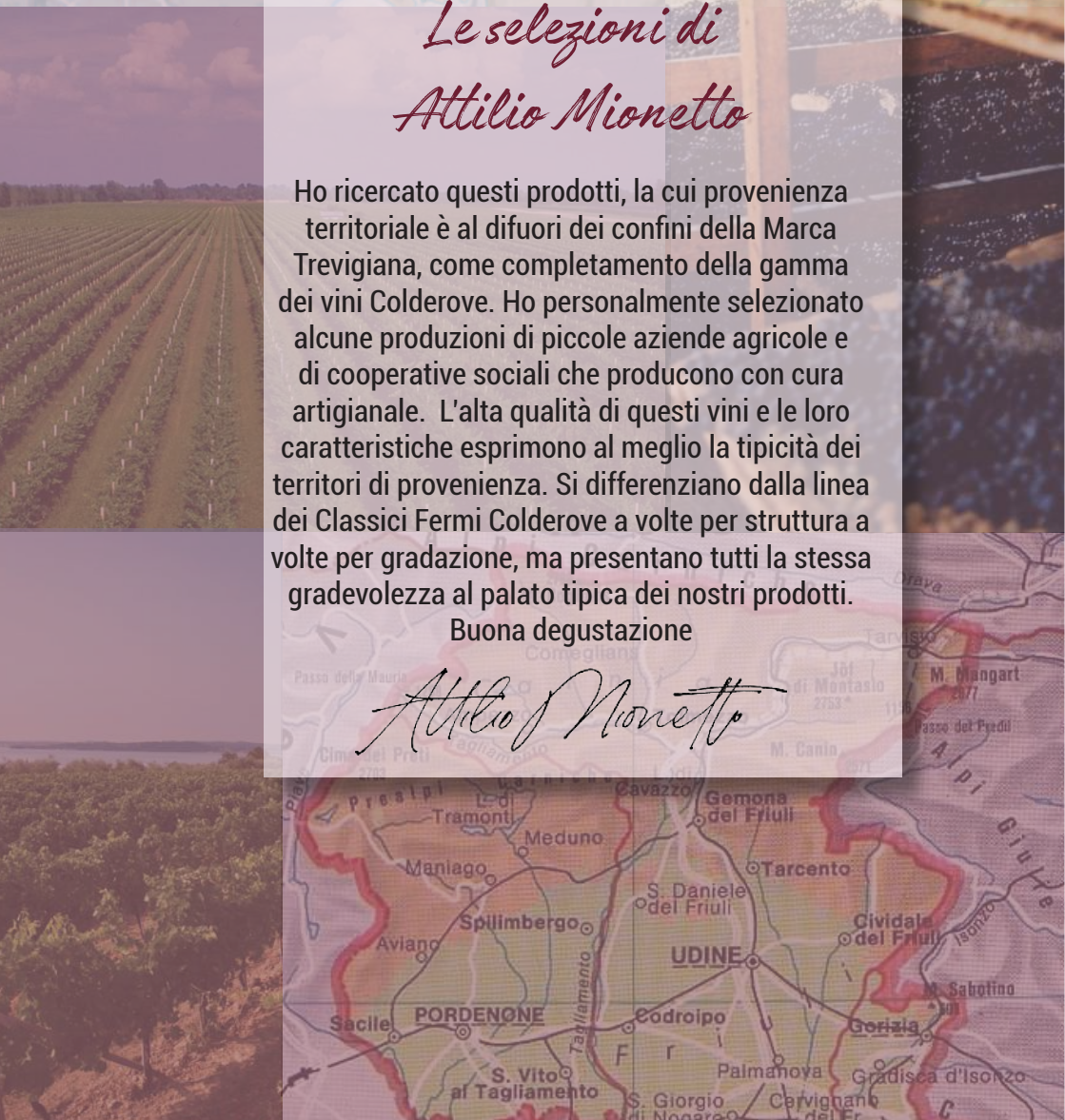


Le selezioni di Attilio Mionetto

Ho ricercato questi prodotti, la cui provenienza territoriale è al di fuori dei confini della Marca Trevigiana, come completamento della gamma dei vini Colderove. Ho personalmente selezionato alcune produzioni di piccole aziende agricole e di cooperative sociali che producono con cura artigianale. L'alta qualità di questi vini e le loro caratteristiche esprimono al meglio la tipicità dei territori di provenienza. Si differenziano dalla linea dei Classici Fermi Colderove a volte per struttura a volte per gradazione, ma presentano tutti la stessa gradevolezza al palato tipica dei nostri prodotti.

Buona degustazione

Attilio Mionetto



Selezioni Valpolicella

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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 24,90	€ 27,90
6 BTG € 99,60 - PF T012	

Le Selezioni di Attilio Mionetto

Selezioni Valpolicella

*Le Selezioni
di Attilio Mionetto*

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 arrosti in genere.

Temp. di servizio: 18-20° C

Contenuto: l. 0,75

PREZZO DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 10,90	€ 12,90
6 BTG € 43,60 - PF T011	



Le Selezioni di Attilio Mionetto

Selezioni Garda Veronese

*Le Selezioni
Attilio Mionetto*

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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 8,90	€ 9,90 -
6 BTG € 35,60 - PF TOT0	

Le Selezioni di Attilio Mionetto

Selezioni Venezia Giulia

Refosco delle Venezie IGT

Tipologia prodotto: Rosso Fermo

Area Produzione: Zona IGT delle
Venezie

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 DIRETTO € 6,40	PREZZO LISTINO € 7,90 -
6 BTG € 25,60 - PF T022	



Le Selezioni di Attilio Mionetto

Selezioni Venezia Giulia



Ribolla Gialla della Venezia Giulia IGT

Tipologia prodotto: Bianco Fermo
Area Produzione: Zone IGT della Venezia Giulia
Vitigno: Ribolla Gialla
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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,40	€ 7,90-
6 BTG € 25,60 - PF T023	

Oli di oliva extra vergine

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 € 12,90	PREZZO LISTINO € 13,90
4 BTG € 51,60 - 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 € 11,40	PREZZO LISTINO € 12,90
4 BTG € 45,60 - PT 9107	



Patè Gourmet

Sfiziosi finger food

Tris Gourmet per crostini

Con i prodotti ColdeRove Gourmet è facilissimo preparare degli sfiziosi finger food per accompagnare un ottimo aperitivo o da servire come leggero antipasto. I crostini ColdeRove con farina di farro e olio d'oliva, creati per la ristorazione, mantengono la loro fragranza anche dopo un'ora dalla loro preparazione, quindi, si possono preparare prima senza temere che si deteriorino. I Patè ColdeRove sono gustosi, pronti e facili da usare.

PATÈ PEPERONI E MANDORLE

€ 5,90

PT 9850

PATÈ TONNO E ARANCIA

€ 6,90

PT 9851

PATÈ PESCE SPADA E LIMONE

€ 6,90

PT 9852

TRIS PATÈ+CROSTINI AL FARRO

600 GR

€ 24,90

CF T625

TRIS PATÈ'

€ 19,70

CF T620



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
€ 6,90	€ 7,40 —
6 BTG € 41,40 - PFT400	



Birre Venete Artigianali

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 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 DIRETTO	PREZZO LISTINO
€ 6,90	€ 7,40
6 BTG € 41,40 - PF T401	

Accessori professionali

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



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-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-cm 8,00.*

€11,00

OG 5062



Accessori professionali

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



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

Accessori professionali



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

€29,00

OG T060



Accessori professionali



Cavatappi Waf

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

€24,00

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 Waf Colderove

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

€3,00

OG 5049



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



Confezioni regalo

Regalare un buon vino? Sì, è un'idea veramente smart

Confezioni fai da te

Scegli e acquista i vini che preferisci dal nostro catalogo e assieme acquista i pratici shopper regalo o gli eleganti astucci cartonati di colore nero. Poi divertiti a confezionarli a tuo piacimento.



Confezioni regalo

Regalare un buon vino? Sì, è un'idea veramente smart

Confezioni preparate da Colderove

Scegli le tue confezioni regalo tra l'assortimento di confezioni già pronte che trovi a catalogo, oppure, se vuoi qualcosa di ancor più esclusivo, scegli prima i vini e poi decidi se farceli confezionare nelle prestigiose latte di metallo serigrafate o negli eleganti astucci cartonati di colore nero. Li recapiteremo al tuo domicilio o a quello del destinatario da te indicato.



Condizioni generali di vendita

Validità • Le presenti condizioni generali valgono dal 25 settembre 2020 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 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:

• €12,50 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.

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: 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 <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 da Colderove S.R.L.: rispetto ad un prezzo di mercato del prodotto.

Titolarità • 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 25/09//2020 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

*I vostri vini
il nostro mestiere*



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