



VINI ROSSI E PASSITI
E IL PRODOTTO GASTRONOMICO CHE VUOI TU





I NOSTRI VINI - LE RISERVE

RICONOSCIMENTI IN TUTTO IL MONDO



CORTI' - MERLOT RISERVA 2009



Concorso
Internazionale

2017

MEDAGLIA
D'ORO



ASSOLO - CABERNET SAUVIGNON

Riserva 2009



Riserva 2008



Premi anni precedenti.....

Concorso internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme" 2013 Bergamo (IT)

Medaglia d'Oro a:
Cortì Merlot Riserva 2007
Medaglia d'Oro a:
Assolo Cabernet Sauvignon Riserva 2007
Premio della stampa a:
Assolo Cabernet Sauvignon Riserva 2007

Mondial du merlot Lugano Mondial du Merlot 2012 Lugano (CH)

Medaglia d'Argento a:
Merlot Cortì Riserva 2006
Riconoscimento a: Merlot 2010

Wine Asia 2012 Hong Kong

Medaglia di Bronzo a:
Merlot Cortì Riserva 2006

IWC 2012 International Wine Challenge London (UK)

"Commended wine" a:
Merlot Cortì Riserva 2005

Premium select wine challenge 2011 Premium Select Wine Challenge 2011 Mainz (DE)

3 stelle (***) a:
Merlot 2009

Mondial du merlot Lugano Mondial du Merlot 2010 Lugano (CH)

Medaglia d'Oro a:
Merlot Cortì Riserva 2005
Riconoscimento di miglior
Merlot Italiano del concorso
Riconoscimento di miglior
Merlot Millésimé Ancien del concorso



Cortì

Denominazione del vino:

Merlot Riserva Colli Trevigiani IGT

Vitigni:

Merlot 100%

Tipo di suolo:

marna argillosa fertilizzata del terziario, sul primo rilievo alpino che si stacca dalla pianura veneta

Esposizione:

terreno collinare, a tratti in forte pendenza, con prevalente esposizione a ovest e sud / ovest

Sistema di allevamento:

cordone speronato e Guyot con una densità di 5000 / 7500 viti / ettaro

Età dei vigneti:

da 6 a 20 anni

Resa di uva per ettaro:

50 quintali

Data di vendemmia:

a maturazione fisiologica

Fermentazione:

in acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione:

in acciaio e successivamente affinamento in botti di rovere

Periodo di imbottigliamento:

dopo circa 3 anni dalla vendemmia

Note enologiche:

elegante di color rosso rubino vinoso con note di frutta rossa, al gusto si presenta fine ed equilibrato con buona struttura e tannini morbidi.



Assolo

Denominazione del vino:

Cabernet Sauvignon Riserva - Colli Trevigiani IGT

Vitigni:

Cabernet 100%

Tipo di suolo:

marna argillosa fertilizzata del terziario, sul primo rilievo alpino, che si stacca dalla pianura veneta

Esposizione:

terreno collinare, a tratti in forte pendenza, con prevalente esposizione a ovest e sud/ovest

Sistema di allevamento:

cordone speronato e Guyot con una densità di 5000/7500 viti/ettaro

Età dei vigneti:

da 15 a 20 anni

Resa di uva per ettaro:

50 quintali

Data di vendemmia:

a maturazione fisiologica

Fermentazione:

in acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione:

affinamento in legno

Periodo di imbottigliamento:

dopo circa 2 anni dalla vendemmia

Note enologiche:

colore nero granato, integro, al naso fitto e compatto, aroma di torrefazione, notevole precisione, pulizia espressiva, con la solida compattezza del cabernet di razza, palato caldo e succulento, tannino maturo, liquirizia e cacao: un vero "Mouton".



ASSOLO



IL TUO NATALE IN COLOMBERA

A Natale e nei momenti che Voi desiderate.....

La nostra Azienda Agricola Vi propone una vasta gamma di confezioni in cui accostare, ai vini, alcuni **prodotti personalmente provati, scelti accuratamente ed esclusivamente tra le eccellenze italiane.**

I nostri fornitori sono stati selezionati in tutta Italia in base alla tipologia dei prodotti ed alla qualità della materia prima.

Siete Voi ad indicarci il contenuto delle confezioni, a seconda della tipologia dei destinatari a cui desiderate regalarli, perchè siete Voi a conoscere i Vostri clienti, collaboratori, amici ...



Le immagini che troverete di seguito sono soltanto delle idee di partenza poiché le confezioni e i prodotti potranno essere scelti in base alle vostre esigenze tra un vasto ventaglio di proposte.



Queste tipologie di confezioni permettono di incidere, sul loro coperchio, la **denominazione della vostra azienda**, a laser o a fuoco a seconda dei numeri d'ordine.





Una volta tolto il contenuto potrete convertire la cassetta in cantinetta pieghevole da 12 bottiglie



La qualità delle confezioni che vi offriamo è altissima per essere al pari della tipologia dei nostri vini.

INFORMAZIONI UTILI

Dateci un budget e una destinazione, al resto pensiamo tutto noi.

Vi proponiamo diversi abbinamenti e le scelte migliori per soddisfare i Vostri clienti.

Un semplice colloquio con noi Vi permette di scegliere al meglio in qualità, quantità e abbinamenti.

E' possibile adattare le confezioni a casi di intolleranze, esigenze **vegetariane o vegane**.

Il fattore tempo per effettuare i Vostri ordini è fondamentale, per la raccolta dei prodotti, la produzione delle cassette in legno o cartone ed il confezionamento che viene realizzato da noi a mano, con una attenzione estrema per i particolari.

IMPORTANTISSIMO: Nessun pensieroper l'imballaggio e il **trasporto lavoriamo noi**
Destinazioni in tutto il mondo.

La passione che mettiamo nel nostro lavoro ci ha permesso di soddisfare al meglio la clientela ricercata che si rivolge a La Colombera



CONTATTI

info@lacolombera.eu

0039 335 5660197

0039 339 6246371

www.lacolombera.eu

vigne - Via Bassanese 338, Maser - TV

sede legale - Via Roma 6, Lecco - LC

