



COLLALTO

MILLE ANNI DI STORIA - MILLE ANNI DI VINI

A thousand years of History - A thousand years of Wines



UNA LUNGA, LUNGA STORIA...

A long, long history...



COLLALTO®



Sin dal 958 il Casato dei Conti di Collalto, rappresentato oggi dalla Principessa Isabella Collalto de Croj, tutela e coltiva le colline al centro della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

L'Azienda Agricola Conte Collalto possiede circa 150 ettari vitati. Alla Glera, il vitigno più rappresentato, si aggiungono molti altri vitigni autoctoni ed identitari; tra questi ben quattro Incroci Manzoni, vitigni ideati dall'omonimo Professore di Agronomia agli inizi del secolo scorso, ed il Wildbacher importato dalla Stiria nel 1700 dal Conte Abate Vinciguerra VII di Collalto. Completano la produzione le Riserve, vini rossi di particolare pregio e importanza.

As far back as 958, the house of the Conti di Collalto, today directed by Principessa Isabella Collalto de Croj, as steward of the hills lying at the heart of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. denomination, cultivating their vineyards and making wine.

The Conte Collalto winery owns 150 hectares of estate vineyards. In addition to the predominant Glera grape, numerous other native and locally-unique varieties are grown, including four Incroci Manzoni cultivars, crossing created by Agronomy Professor Luigi Manzoni in the early 20th century, and Wildbacher, imported by Conte Abate Vinciguerra VII di Collalto from Styria in the 1700s. Completing the wine portfolio are the Riservas, prestigious red wines that enjoy enviable reputations.

COLLALTO



Le vinificazioni e gli affinamenti avvengono nella nostra cantina, costruita nel 1904 quando lo spazio destinato a tali attività nel Castello di San Salvatore è diventato troppo esiguo.

Da allora la cantina viene costantemente tenuta al passo dell'evoluzione tecnologica.

La tenuta comprende inoltre quasi mille piante di ulivo dalle quali produce un olio EVO di particolare pregio.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Area di produzione / Production area

Fermentations and maturations are carried out in our winecellar, built in 1904 when wine production outgrew the spaces in the Castello di San Salvatore, and its equipment and technology have been constantly updated to keep pace with cutting-edge developments.

The estate also boasts almost 1,000 olive trees, which produce a prized extravirgin olive oil.



LE ZONE DI PRODUZIONE

The Productions zone

- CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
- ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
- PROSECCO DOC TREVISO
- PROSECCO DOC



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Dal 2019 l'azienda ha abolito del tutto l'uso dei diserbanti chimici, coerentemente alla sua vocazione alla massima sostenibilità in tutte le fasi delle produzioni, oggi certificate SQNPI.

Tutta l'energia utilizzata proviene esclusivamente da fonti rinnovabili: tre impianti fotovoltaici ed una centrale idroelettrica di proprietà.

Un terroir unico, una gestione sostenibile dei vigneti e un attento lavoro in cantina valorizzano al massimo l'unicità di questo splendido territorio, diventato Patrimonio UNESCO.

Since 2019, the winery abandoned the use of chemical herbicides, in line with its commitment to the highest possible standards of sustainability along the entire production chain, which has now been certified by the SQNPI (Integrated Crop Management National Quality System). All of the energy consumed is derived exclusively from renewable sources: three solar panel installations and a private hydroelectric plant.

A unique terroir, sustainable vineyard management practices, and a painstaking winemaking process further heighten the prestige of this magnificent growing area, which was awarded UNESCO World Heritage Site.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore D.o.c.g.



Ottaviano

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. BRUT NATURE
"SUI LIEVITI"

DESCRIZIONE: Un omaggio al Conte Ottaviano e al Prosecco della tradizione. Un Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G. "Sui lieviti" finemente complesso e di grande longevità.

DESCRIPTION: An homage to Conte Ottaviano and to a wine embodying deep-rooted local traditions. A sur lie Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G. exhibiting refined complexity and significant longevity.



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

0 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C

RESA PER ETTARO / YIELD PER HECTARE:

120 q.li

Isabella

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
RIVE DI COLLALTO BRUT - CHARMAT LUNGO

DESCRIZIONE: Le uve selezionate delle nostre Rive, dopo un lungo affinamento, ci regalano uno spumante particolarmente elegante e cremoso. Dedicato alla Principessa Isabella.

DESCRIPTION: Quality-selected grapes from our Rive vineyards yield a wine that enjoys a lengthy maturation, which in turn gifts us a creamy, elegant sparkling wine. Dedicated to Principessa Isabella.



VITIGNI / GRAPES:

100% Glera

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

5 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

RESA PER ETTARO / YIELD PER HECTARE:

120 q.li

CONEGLIANO VALDOBBIADENE |
Prosecco Superiore D.o.c.g.



Ponte Rosso

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
EXTRA BRUT

DESCRIZIONE: Un Extra Brut ben strutturato, minerale e fruttato. Il basso residuo zuccherino e una bollicina particolarmente sottile, ne esaltano profumi e sapori, conferendo a questo spumante un carattere unico e identificativo del terroir.

DESCRIPTION: A firmly-structured Extra Brut with mineral-edged, generous fruit. A low level of sweetness and subtle, pin-point bubbles markedly heighten its aromas and flavours, giving this sparkling wine its distinctive, terroir character.



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

2 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

San Salvatore

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
BRUT

DESCRIZIONE: Un Brut fruttato e fragrante. La bollicina fine, unita ad un leggero residuo zuccherino, lo rendono uno spumante fresco ed elegante. Adatto ad ogni momento della giornata.

DESCRIPTION: An aromatic, richly-fruited Brut whose delicate bead and low sweetness level give it an unparalleled crispness and elegance. Makes any moment of the day special.



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

9 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

Gaio

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
EXTRA DRY

DESCRIZIONE: Un vino equilibrato e raffinato. Il residuo zuccherino, che ne esalta gli aromi fruttati, unito ad una bollicina fine e persistente, lo rendono uno spumante dalla straordinaria facilità di beva ed estremamente versatile.

DESCRIPTION: A finely-balanced, refined wine. Its residual sweetness, which increases the richness of its fruit-forward aromas, combines with its long-lingering bead of pin-point bubbles to give Gaio extraordinary approachability and remarkable versatility.



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

15 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco D.o.c.g.

Spumante Rosé



Dame

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
DRY

DESCRIZIONE: Cremoso e intensamente fruttato. Questo spumante Dry offre al palato una piacevole dolcezza. L'importante residuo zuccherino, bilanciato da un'acidità ottenuta dall'attenta selezione delle uve, lo rende morbido e avvolgente, con un finale piacevolmente fresco.

DESCRIPTION: *With its creamy density and intense fruit, this Dry sparkler offers a delicious sweetness on the palate. Its pronounced residual sugar is impressively balanced by a crisp acidity, thanks to careful selection of the grapes during harvest. After an appealing, subtle, palate, the tangy finish is a delight.*



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

25 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

Prosecco Frizzante

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO
D.O.C.G.
FRIZZANTE

DESCRIZIONE: Per antonomasia il vino della tradizione delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Si caratterizza per la leggera bollicina. Fruttato, fragrante e di grande bevibilità.

DESCRIPTION: *The namesake and iconic wine of the Conegliano and Valdobbiadene hills, displaying its hallmark delicate bead of fine bubbles. Fruity and aromatic, one sip compels another.*



VITIGNI / GRAPES:

Glera 85%, Verdiso e Bianchetta 15%

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

Violette

INCROCIO MANZONI 13.0.25
V.S.Q.A.
ROSÉ
EXTRA DRY

DESCRIZIONE: Uno spumante rosato che unisce la delicata aromaticità del Moscato alla fruttata freschezza del Raboso, distinguendosi per il suo straordinario equilibrio. Dissetante e versatile nell'abbinamento.

DESCRIPTION: *A rosé sparkling wine that marries the delicate fragrance of Moscato and the crisp fruit of the Raboso grape. Outstanding for its magisterial balance it is both a welcome thirst-quencher and versatile partner to a wide range of dishes.*



VITIGNI / GRAPES:

Manzoni Moscato 13.0.25

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

17 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

VINI BIANCHI *White wines*



Verdiso

FRIZZANTE
COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Vitigno autoctono di queste terre, da sempre coltivato dalla famiglia Collalto tra i suoi vigneti. La tipica nota acidula, con sentori di frutta a polpa bianca e una particolare salinità, ne fanno un vino fresco e versatile anche in abbinamento.

DESCRIPTION: *The Collalto family has always grown this local native grape in its estate vineyards. Its classic tangy acidity, fragrant notes of apple and pear, and characteristic saline edge combine to make this semi-sparkling Verdiso a crisp pleaser that also partners with many dishes.*

VITIGNI / GRAPES:

Verdiso

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C



Pinot Grigio

D.O.C.
DELLE VENEZIE

DESCRIZIONE: Un vino dalla bilanciata acidità e sapidità. La leggera macerazione a freddo conferisce a questo Pinot Grigio un tenue colore ramato e una buona struttura. Corposo e vellutato. Piacevolmente minerale e con un finale leggermente agrumato.

DESCRIPTION: A fine balance of crisp acidity and fruit make this wine stand out. A brief pre-fermentation skin contact with the juice gives this Pinot Grigio its coppery hue and firm structure. Full-bodied and velvety, complemented by a mineral edge and a light touch of citrus on the finish.

VITIGNI / GRAPES:

Pinot Grigio

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C



Manzoni Bianco

INCROCIO MANZONI 6.0.13
COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Considerato il Capolavoro del professor Manzoni, questo incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco, si presenta come un vino elegante e di buona struttura, adatto a tutto pasto.

DESCRIPTION: Considered Professor Manzoni's masterpiece, this crossing between White Riesling and Pinot Blanc is notable for its elegance and appreciable structure, making it a fine partner for a meal.

VITIGNI / GRAPES:

Incrocio Manzoni 6.0.13

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C



RosaBianco

INCROCIO MANZONI 1.50
COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Un vitigno raro, frutto dell'unione tra Trebbiano e Traminer Aromatico. Si esprime in un'uva a bacca rosa che, vinificata in bianco, conferisce a questo vino un perfetto equilibrio tra aromaticità, freschezza, intensità ed eleganza.

DESCRIPTION: Fruit of the union of Trebbiano and Traminer Aromatico, this rare red grape, when made as a white wine, exhibits a perfect balance between fragrance, crispness, intensity, and elegance.

VITIGNI / GRAPES:

Incrocio Manzoni Rosa 1.50

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C



VINI ROSSI & ROSÉ

Red and Rosé wines



Sogno RossoRosa

INCROCIO MANZONI 2:15
COLLI TREVIGIANI
I.G.P. ROSÉ

DESCRIZIONE: L'incrocio Manzoni Rosso, risultato dall'ibridazione tra Cabernet Sauvignon e Glera, trova in questa versione un'espressione diversa. La vinificazione in rosa lascia infatti maggiore spazio alla delicatezza delle note fruttate, mantenendo allo stesso tempo la struttura di questo uvaggio.

DESCRIPTION: *Manzoni Rosso, a hybrid cross between Cabernet Sauvignon and Glera, emerges as an intriguing expression in this rosé version. Although the classic structure of the grape is still pronounced, its fruit notes are more stylish and delicate.*



VITIGNI / GRAPES:

Incrocio Manzoni 2:15

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

8-10°C

Manzoni Rosso

INCROCIO MANZONI 2.15
COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Il Manzoni Rosso nasce dall'ibridazione fra Cabernet Sauvignon e Glera. Un vitigno estremamente raro ha dato vita ad un vino unico, fresco e leggero, contraddistinto da una tannicità che lo rende ben strutturato, asciutto e godibile anche dai palati più delicati.

DESCRIPTION: *The very rare Manzoni Rosso grape, a cross between Cabernet Sauvignon and Glera, here gifts an unusual wine, crisp and light-bodied, yet dry and with a firm tannic backbone, prized even by delicate palates.*



VITIGNI / GRAPES:
incrocio Manzoni 2.15

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:
16°C

Cabernet

D.O.C.
VENEZIA

DESCRIZIONE: Asciutto e morbido, questo vino della tradizione veneta è contraddistinto da un colore rubino carico.

Un vino rotondo ed equilibrato.

DESCRIPTION: *Dry, velvet-smooth, and well-rounded, with a deep ruby appearance, this classic of the Veneto area exhibits a beautiful balance of all its components.*



VITIGNI / GRAPES:
Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:
14-16°C

Wildbacher

COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Vitigno proveniente dalla Stiria, introdotto nelle colline di Conegliano e Valdobbiadene e coltivato dalla famiglia Collalto da secoli. 18 mesi di affinamento in botti di legno, restituiscono a questo vino note speziate unite ad altre floreali. Una tannicità ben definita al palato completa il carattere di questo vino unico, rendendolo maturo e deciso.

DESCRIPTION: *Originating in Styria, the Wildbacher grape was introduced on the hillslopes of Conegliano and Valdobbiadene and has been cultivated by the Collalto family for centuries. 18 months' maturation in large oak barrels brings out notes of spice and blossoms, while its well-defined tannins round out the complex character of this self-confident, evolved wine.*



VITIGNI / GRAPES:
Wildbacher

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:
16-18°C

LE RISERVE
Reserve Wines



Vinciguerra

COLLI DI CONEGLIANO ROSSO
D.O.C.G.
RISERVA

DESCRIZIONE: Questo Colli di Conegliano DOCG Riserva, vanta una struttura piacevolmente complessa, bilanciata dalla morbidezza data dal vitigno Marzemino. Vino elegante, prestigioso e di grande longevità.

DESCRIPTION: *This Colli di Conegliano DOCG Riserva boasts an attractively-complex structure which finds an appealing complement in the smoothness classic to the Marzemino grape. Vinciguerra is an elegant, prestigious wine that enjoys significant longevity.*

VITIGNI / GRAPES:

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 33%,
Cabernet Franc 17%, Marzemino 10%

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

16-18°C

AFFINAMENTO / MATURATION: Tonneaux, botte grande per 36 mesi e successivamente in bottiglia per 8-12 mesi.

In tonneaux and large oak barrels for 36 months, then 8-12 months' bottle ageing.



Torrai

CABERNET PIAVE
D.O.C.
RISERVA

DESCRIZIONE: La raccolta tardiva del Cabernet Sauvignon fatta nei vigneti adiacenti al Castello di San Salvatore, ci permette di ottenere un vino di grande spessore: armonico, avvolgente, elegante, asciutto e di grande longevità.

DESCRIPTION: *Late harvesting of the Cabernet Sauvignon grapes in the vineyards next to the Castello di San Salvatore allows us to produce a wine of immense depth. Torrai is an appealingly dry, balanced, and elegant wine, with outstanding ageing potential.*

VITIGNI / GRAPES:

Cabernet Sauvignon 100%

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

16-18°C

AFFINAMENTO / MATURATION: Tonneaux, botte grande per 36 mesi e successivamente in bottiglia per 8-12 mesi.

In tonneaux and large oak barrels for 36 months, then 8-12 months' bottle ageing.



Rambaldo VIII

COLLI TREVIGIANI
I.G.P.

DESCRIZIONE: Un vino di grande struttura, solido e rigoroso come l'uomo che l'ha ispirato: Conte Rambaldo VIII, il costruttore del Castello di San Salvatore. Costituito in parte da uve con leggera sovrà maturazione, risulta complesso e armonico.

DESCRIPTION: *An impressively-structured wine, as solid and serious as the man who inspired it, Conte Rambaldo VIII, responsible for the construction of Castello di San Salvatore. Produced partly from slightly overripe grapes, it is complex, multi-layered, and harmonious.*

VITIGNI / GRAPES:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Refosco.

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

16-18°C

AFFINAMENTO / REFINEMENT: Tonneaux, botte grande per 48 mesi e successivamente in bottiglia per 8-12 mesi.

In tonneaux and large oak barrels for 48 months, then 8-12 months' bottle ageing.



PROSECCO
D.o.c.g.



Perky

PROSECCO
D.O.C. TREVISO
BRUT

DESCRIZIONE: Uno spumante che esalta l'essenza del vitigno Glera e la sua servevolezza.

Uno spumante fresco e versatile.

DESCRIPTION: A sparkling wine that brings out the crisp, tangy qualities of the Glera grape.

Versatile and eminently enjoyable.



VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Glera

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

10 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

Silky

PROSECCO
D.O.C. TREVISO
EXTRA DRY

DESCRIZIONE: La morbidezza degli zuccheri e gli aromi fruttati e floreali si fondono egregiamente in questa versione Extra-Dry armoniosa ed equilibrata.

DESCRIPTION: Silk-smooth sweetness and fragrant fruit and blossoms gorgeously meld together in this harmonious, well-balanced Extra-Dry.



VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Glera

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

15 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11%

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

La Cuvée

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
EXTRA DRY

DESCRIZIONE: Questo spumante nasce dall'assemblaggio di diversi vitigni a bacca bianca che lo rendono particolarmente versatile: ottimo per la mescita così come per la miscelazione.

DESCRIPTION: Various white grape varieties combine together to yield a particularly versatile cuvée perfect by the glass as well as a premium mix ingredient.



VITIGNI / GRAPE VARIETY:

Manzoni Bianco, Riesling Renano e Glera

RESIDUO ZUCCHERINO / RESIDUAL SUGAR:

15 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

6-8°C

GINEALOGY
LONDON DRY GIN

PRODOTTO CON UVA DESTINATA
AI NOSTRI MIGLIORI PROSECCO
ED ALTRE VITICOLTE ROTANICHE
RACCOLTE NEL GIARDINO
DEL CASTELLO DI SAN SALVATORE



GLI SPIRITI
Spirits



Prince

GRAPPA PROSECCO RISERVA

DESCRIZIONE: Dalla distillazione della vinaccia di uva Glera, nasce una grappa dai profumi fruttati e floreali. L'invecchiamento in barrique dona il colore dorato e il gusto pieno e distintivo che la caratterizzano.

DESCRIPTION: Distillation of fresh Glera pomace produces a grappa redolent of fruit and blossoms. Barrel-ageing then adds the classic golden hue and full body that are its hallmarks.



VITIGNI / GRAPES:

Glera

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

38% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

16-18°C

AFFINAMENTO / REFINEMENT:

barrique per 18 mesi e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi. / barrique per 18 mesi e successivamente in bottiglia per almeno 12 mesi.

Amaro Vinciguerra

AMARO ALLE ERBE

DESCRIZIONE: Grazie al lavoro dell'abate Vinciguerra VII e alla sua ricerca agronomica, nasce questo amaro: un perfetto connubio di note aromatiche e balsamiche, date da menta, ginepro, zenzero, e aromi floreali.

DESCRIPTION: Fruit of the agronomic research and efforts of Abate Vinciguerra VII, this amaro is the exhilarating marriage of herbal and balsamic essences, including mint, ginger, elderflower, and lemon.



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

35%

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

on the rocks

Ginealogy

LONDON DRY GIN

DESCRIZIONE: Trasparente limpido, presenta all'olfatto eleganti note inizialmente balsamiche e leggermente agrumate, che si evolvono in sensazioni delicatamente fruttate derivanti dall'uso di mosto di uva glera. Eccellente in tonica, è estremamente piacevole anche liscio con ghiaccio.

DESCRIPTION: A transparent, dry gin enriched with elegant hints of balsam and citrus that gradually yield to delicate fruit notes, thanks an infusion of Glera must. Outstanding mixed with tonic water, it is also delicious simply on the rocks.



GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL:

42%

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE:

on the rocks

A close-up photograph of a person's hands holding a small olive branch with green leaves. The hands are positioned in front of a thick, textured tree trunk. The person is wearing a black and silver beaded bracelet on their left wrist. The background is softly blurred, showing more of the tree and some greenery.

OLIO D'OLIVA |
Olive oil



Olio

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

DESCRIZIONE: Prodotto esclusivamente da olivi di proprietà, sulle colline intorno al Castello di San Salvatore, questo olio fresco dai sentori erbacei e morbido al gusto impreziosisce quotidianamente i piatti della migliore cucina italiana.

DESCRIPTION: *Produced exclusively from olives estate-grown on the hillsides around Castello di San Salvatore, this olive oil, crisp and pungent yet pleurably smooth, lends an added touch of quality to every Italian dish.*



VARIETÀ / VARIETY:

Frantoio, Leccino, Pendolino, Maurino

PRODUZIONE / PRODUCTION:

Spremitura a freddo.

Cold-pressed

CAPACITÀ / CAPACITY:

0,500 Lt



COLLALTO

MILLE ANNI DI STORIA - MILLE ANNI DI VINI

A thousand years of History - A thousand years of Wines

AZIENDA AGRICOLA CONTE COLLALTO S.A.R.L.
Via XXIV Maggio 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA
Tel : + 39 0438 435811 - info@cantine-collalto.it
www.cantine-collalto.it



CAMPAGNA FINANZIATA SECONDO IL REGOLAMENTO (UE) 2021/2115