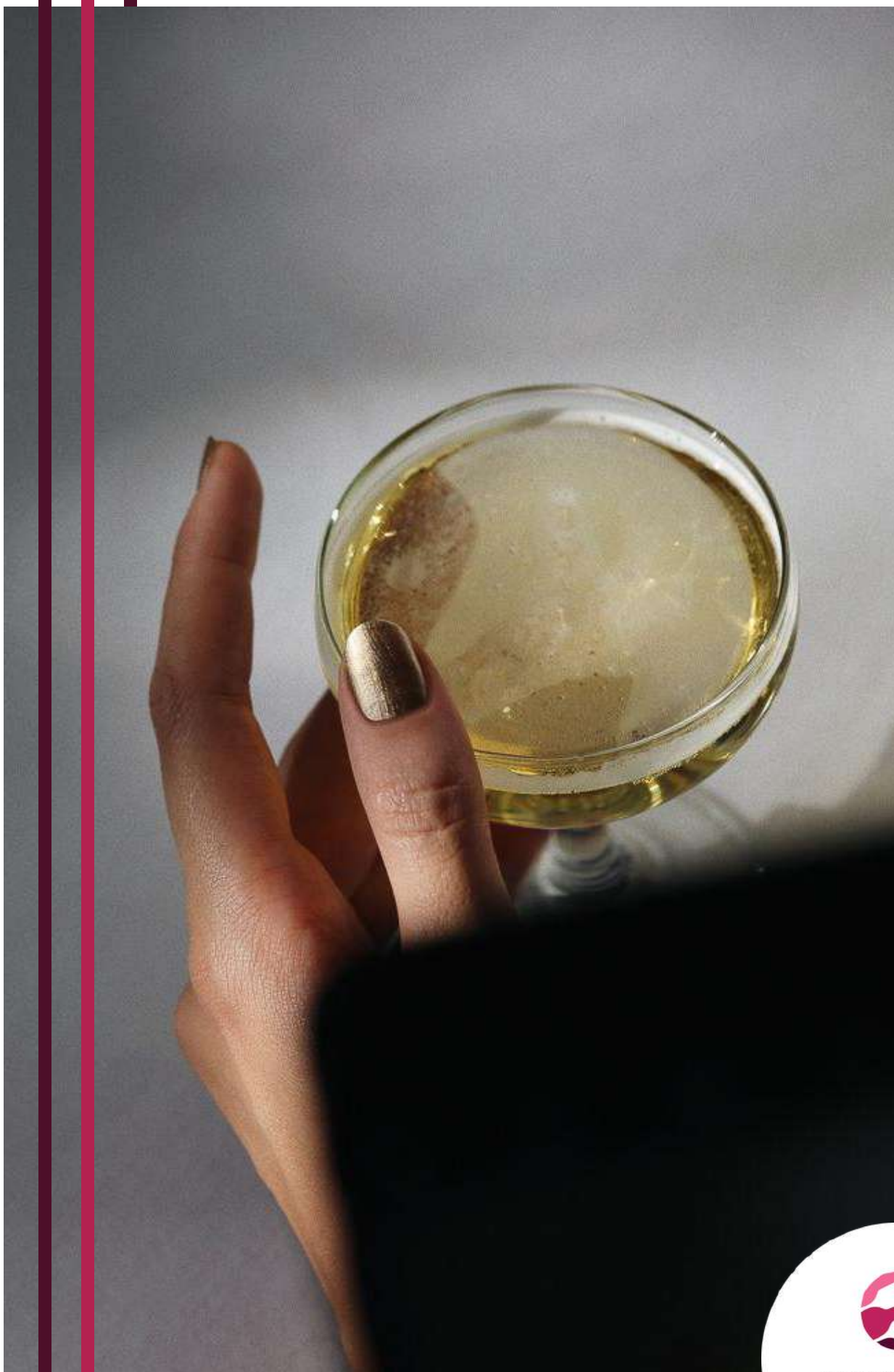




*Umanità*

  
**SOLIGO**  
SPUMANTI DAL 1957



Винодельня Солиго была основана в 1957 году, в 50 км от города Венеция. Она располагается вдоль «Дороги Белого Вина», которая пролегает через живописные холмы, покрытые виноградниками, их высота достигает до 400 метров над уровнем моря.

Недалеко от винодельни располагается энологический институт города Конельяно, благодаря этому виноделы компании Солиго всегда узнают первыми о важных энологических открытиях, которые призваны улучшить выпускаемую продукцию. У винодельни широкий ассортимент выпускаемой продукции, они производят как тихие, так и игристые вина, благодаря которым получили широкие признание.

Виноградники для производства игристых вин находятся в зоне Тревизо, она отличается лучшими почвенно-климатическими характеристиками.



## SOLIGO Brut

Солиго Просекко Тревизо Брют



○ Light  
○ Fresh  
○ Friendly

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Prosecco Treviso DOC (Просекко Тревизо)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера

**Содержание сахара:** брют

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

**Особенность:** производится методом Шарма (резервуарный метод)

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

2016: WS: 87/100

2019: Falstaff: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## SOLIGO Extra Dry

Солиго Просекко Тревизо Экстра Драй



○ Light  
○ Fresh  
○ Friendly

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Prosecco Treviso DOC (Просекко Тревизо)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера

**Содержание сахара:** экстра драй

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

**Особенность:** производится методом Шарма (резервуарный метод)

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

**2016: WS:** 84/100

**2019: Falstaff:** 89/100

**2020: Falstaff:** 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## SOLIGO Frizzante Liga Extra Dry

Солиго Фризанте Лига Экстра Драй



Light  
Fresh  
Friendly

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Prosecco Treviso DOC (Просекко Тревизо)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера

**Содержание сахара:** экстра драй

**Гастрономия:** аперитив

**Особенность:** первичное брожение в герметичном резервуаре останавливают холодом, в следствии чего сохраняется небольшое количество углекислого газа

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Col de Mez Extra Brut Asolo Prosecco

Кол де Мец Экстра Брют Азоло Просекоо



○ Elegant  
○ Noble  
○ Delicate

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Asolo Prosecco DOCG (Азоло Просекко)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера 100%

**Содержание сахара:** экстра брют

**Гастрономия:** аперитив

**Особенность:** ручной сбор урожая, производится методом Шарма (резервуарный метод)

**Температура подачи:** 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Col de Mez Brut

Кол де Мец Брют



○ Elegant  
○ Noble  
○ Delicate

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Вальдоббьядене Просекко Суперьоре)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера

**Содержание сахара:** брют

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, паста, ризотто

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Col de Mez Extra Dry

Кол де Мец Экстра Драй



○ Elegant  
○ Noble  
○ Delicate

**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (Вальдоббьядене Просекко Суперьоре)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Глера

**Содержание сахара:** экстра драй

**Гастрономия:** легкие десерты

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Награды:**

*2019: Decanter: bronze medal*

*2019: IWSC: silver medal*

*2020: Falstaff: 91/100*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**





## Col de Mez Rosé Extra dry

Кол де Мец Розе Экстра Драй



**Страна:** Италия

**Регион:** Венето

**Апелласьон:** Treviso DOC (Тревизо)

**Производитель:** SOLIGO (Солиго)

**Сорта винограда:** Рабосо, Пино Неро

**Содержание сахара:** экстра драй

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов, ризотто

**Особенность:** производится методом Шарма (резервуарный метод)

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

*2015: Le Mondial du Rosé: Silver medal*

*2016: Le Mondial du Rosé: Silver medal*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**