

CANTINE SOLDÀ

Via Silvio Pellico, 1 - 36078 S. QUIRICO DI VALDAGNO (VI)

TEL. 0445 473037 FAX 0445 474928

E-mail info@cantinesolda.it

www.cantinesolda.it



Se state pensando di rallegrare la vostra cantina con delle ottime bottiglie preparate da voi stessi, ecco qui sotto tutta la lista dei vini che possiamo fornirvi sfusi e che daranno colore e allegria alle vostre serate tra amici, ai vostri spuntini estivi, ai vostri pranzi luculliani, alle vostre cene romantiche... fate voi! C'è sempre un ottimo motivo per stappare un buon vino, oppure basta inventarselo.
Vi aspettiamo quindi e... buon vino a tutti!

VINI DA TAVOLA
ROSSO (Merlot) vino da tavola 11,5%
BIANCO vino da tavola 11,5%
CHIARELLO (rosato da tavola) 11,5%
VINI DISPONIBILI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO PRIMAVERILE Imbottigliati in primavera i vini completano la fermentazione e la maturazione in bottiglia, risultando più fruttati e frizzanti. Si raccomanda quindi l'uso di bottiglie robuste (per spumante) e tappi idonei a tenere la pressione (tappi a corona o tappi di plastica con gabbietta)
BIANCHI
"SGROPPANTE" vino bianco per frizzantatura naturale in bottiglia (da febbraio ad aprile)
"FIORILE" (Bianco secco) 12%
MANZONI BIANCO 12,5%
BIANCO DEL DOGE 13%
RIESLING secco 12%
RAMATO DOLCE 11,5%
ROSSI E ROSATI
RABOSO Rosato 11,5%
CABERNET secco 12%
CABERNET frizzante
MALBECH 12%
CABERNET SAUVIGNON 13,5%VOL
CABERNET FRANC 12,5%
CROATINA (BONARDA)
VINO DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE e per quantitativi limitati (aprile-maggio)
"MONTERONE" rosso per arrosti 14%

La nostra cantina è aperta con il seguente orario:

dal Lunedì al Venerdì 08,30/12,30 - 14,30/19,00. Il Sabato 08,30/12,30 (Sabato pomeriggio: chiuso)

Nel mese di Dicembre e la vigilia di Pasqua siamo aperti anche il Sabato pomeriggio.