

VINO TECA SOLA

Dal **1979** in Enoteca,
ogni giorno a casa vostra.



LE SELEZIONI DI GIUGNO

portiamo la nostra cantina sulla vostra tavola



consegna gratuita con soli **€49**

Scopri il Nuovo Volantino

Promozioni Esclusive sui Migliori Vini

Il nuovo **volantino** della **Vinoteca Sola** è finalmente disponibile per tutti gli appassionati di buon vino che sanno quanto la ricerca della bottiglia perfetta sia un equilibrio delicato tra qualità eccelsa e prezzo corretto. In questo panorama, la nostra enoteca si distingue come un vero punto di riferimento, non solo per l'ampiezza della sua cantina, ma soprattutto per la capacità di **parlare direttamente ai suoi clienti attraverso uno strumento dinamico e sempre aggiornato**.

Un Appuntamento Fisso: Il Volantino Mensile

La dinamicità è nel nostro DNA. Il mondo del vino cambia con le stagioni, e così fa il nostro assortimento. Il volantino della Vinoteca Sola viene aggiornato con cadenza **mensile**. Questo significa che ogni trenta giorni avrai nuove opportunità per scoprire vitigni diversi, annate particolari e sconti esclusivi.

Servizi su Misura: Comodità e Flessibilità Totale

Sappiamo che il tempo è prezioso e che la comodità è un fattore determinante nella scelta di dove acquistare. Per questo motivo abbiamo una serie di servizi logistici e di pagamento che eliminano ogni stress dall'acquisto.



Al Telefono (Per un consiglio a voce)

Fisso: 010 561 329

Cellulare: +39 375 5888 402



WhatsApp (Rapido e Diretto)

+39 375 5888 402

Riceverete conferma immediata della disponibilità.



E-mail (Per ordini dettagliati)

Ideale per liste lunghe o richieste particolari:

Email: shop@vintecasola.com

Accettiamo tutte le principali forme di pagamento, garantendovi la massima flessibilità:



Contanti: Per chi preferisce il metodo tradizionale, sia al bancone che alla consegna.



POS / Carte di Credito: Disponiamo di terminali portatili per permettervi di pagare con carta (**Bancomat, Visa, Mastercard etc**) direttamente sulla soglia di casa vostra.

"I nostri fattorini hanno il POS con sé, basta segnalarlo al momento dell'ordine!"

Satispay: Per un pagamento smart, veloce e senza contanti. Cercate il nostro profilo in app o inquadrare il QR Code che vi mostreremo.

"Dalla moneta al digitale: cambiano i tempi, ma la nostra stretta di mano resta la stessa."

ELEM

SPECIAL EDITION

Dalle migliori uve di **Glera**, cresciute sulle colline di **Valdobbiadene**, nasce uno spumante **brut** dal colore giallo paglierino e dal gusto armonico.

Si tratta di un prodotto elegante e dal carattere autentico, con un gusto unico ed inconfondibile. La delicata frizzantezza esprime piacevoli sensazioni aromatiche, intense e stimolanti, in grado di esaltarne il meraviglioso profumo.

Un prodotto giovane ed amabile che sprigiona gradevoli sentori di **agrumi ed acacia** creando un'esplosione di sensazioni olfattive esaltanti. Risveglia i sensi grazie ad una inconfondibile sensazione di freschezza.



VALDOBBIADENE docg PROSECCO SUPERIORE Brut

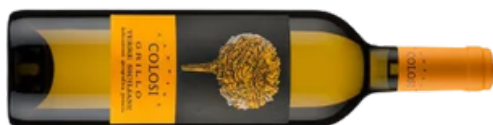
1 bottiglia da cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75 -10% X	€ 8,90
6 bottiglie da cl.75 -20% X	€ 7,90

prezzi iva inclusa



Passerina AUFINUM 2024

1 bottiglia cl.75	€ 5,50
3 bottiglie da cl.75	€ 14,90 -10%



GRILLO Cantine Colosi 2025

1 bottiglia cl.75	€ 7,20
3 bottiglie da cl.75	€ 19,90



Ribolla Gialla Attems 2024

1 bottiglia cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75	€ 27,00 -10%



Vermentino di Sardegna Primo Mesa 2025

1 bottiglia cl.75	€ 8,90
3 bottiglie da cl.75	€ 24,90



La Bianca Cantine Lunae 2025

1 bottiglia cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75	€ 27,90



Lugana DOP "Ora" Perla del Garda 2025

1 bottiglia cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75	€ 27,90



SOLFOROSA 11 MG/L
SOLO 11.0%VOL

MASIERI Bianco La Bianca 2024

1 bottiglia cl.75	€ 10,90
3 bottiglie da cl.75	€ 29,90



ALICE Verdeca Produttori di Manduria 2025

1 bottiglia cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75	€ 27,00 -10%



Malvasia Cantina Produttori di Cormons 2025

1 bottiglia cl.75	€ 8,90
3 bottiglie da cl.75	€ 24,00 -10%



Roero Arneis Marco Porello 2025

1 bottiglia cl.75	€ 9,50
3 bottiglie da cl.75	€ 26,70



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Finitura



ALICE

Salento Igt Verdeca

Vitigno: Verdeca 100%

Età dei vigneti: 15-20 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: metà settembre

Resa media di uva per ettaro: 120 q.li

Vinificazione: in bianco con termocondizionamento del processo fermentativo a 18 °C.

Affinamento: acciaio inox e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato luminoso.

Profumo: deliziosi profumi di biancospino e acacia, cedro e pompelmo giallo affiancano note minerali e saline. Persistente e piacevole not floreale nel finale.

Sapore: fresco e sapido al palato con ritorno agrumato. Buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: branzino al forno con patate al limone, carpaccio di orata.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.





DOGLIANI DOCG Il Gufetto 2024

1 bottiglia cl.75	€ 5,50
3 bottiglie da cl.75	€ 14,90 -10%



BONARDA La Gatta Fattoria Massara 2025

1 bottiglia cl.75	€ 4,90
3 bottiglie da cl.75	€ 13,50
6 bottiglie da cl.75	€ 24,50 5+1



ROSSO dei BARBI Fattoria dei Barbi 2023

1 bottiglia cl.75	€ 5,90
3 bottiglie da cl.75	€ 16,50



Montepulciano d'Abruzzo AUFINUM 2024

1 bottiglia cl.75	€ 5,50
3 bottiglie da cl.75	€ 14,90 -10%



Lambrusco Secco 27 Opere Ceci

1 bottiglia cl.75	€ 5,90
3 bottiglie da cl.75	€ 16,50



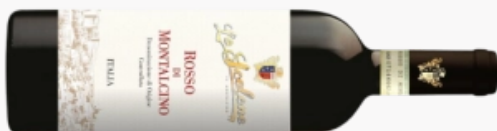
RUBESCO Torgiano Rosso Lungarotti 2022

1 bottiglia cl.75	€ 8,90
3 bottiglie da cl.75	€ 24,90



Chianti Rufina Riserva Nipozzano 2022

1 bottiglia cl.75	€ 12,90
3 bottiglie da cl.75	€ 35,70



Rosso di Montalcino Lo Scalone 2024

1 bottiglia cl.75	€ 9,90
3 bottiglie da cl.75	€ 27,90



Nebbiolo Langhe Dosio 2023

1 bottiglia cl.75	€ 13,90
3 bottiglie da cl.75	€ 37,50 -10%
6 bottiglie da cl.75	€ 66,70 -20%

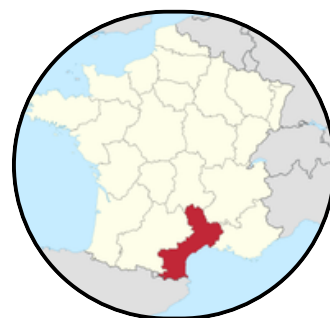


Dogliani Maestra Gillardi 2024

1 bottiglia cl.75	€ 10,90
3 bottiglie da cl.75	€ 29,90



DOMAINE DE L'HERBE SAINTE



Originaria della Borgogna, la famiglia Greuzard è cresciuta nel cuore delle denominazioni Mâcon e Borgogna, circondata dagli iconici vigneti di Pinot Nero e Chardonnay. L'amore per il vino e per la terra è stato tramandato fin dall'infanzia, gettando le basi della loro avventura vitivinicola nel sud della Francia.

Nel 1980, Charles e Mireille si stabilirono in **Languedoc-Roussillon**, attratti dall'eccezionale potenziale del terroir del **Minervois**. Il loro incontro con la terra locale segnò l'inizio di un'avventura familiare unica.

Al **Domaine de l'Herbe Sainte**, la nostra filosofia si basa su un impegno chiaro: produrre uve e vini di qualità nel rispetto dell'ambiente e delle generazioni future. In qualità di produttori vinicoli indipendenti certificati ad Alto Valore Ambientale (HVE3), ci prendiamo cura della terra dei nostri figli e lavoriamo ogni giorno per preservarne i frutti.

PINOT NOIR HARMONIE **Domaine de L'Herbe Sainte**

1 bottiglia da cl.75	€ 12,90
3 bottiglie da cl.75	€ 34,90

Rosé de Provence 'M de Minuty'

Château Minuty 2025

Il Cotes de Provence Rosé Chateau Minuty è un'icona nel mondo dei vini rosati, rappresentando l'eccellenza e l'eleganza della regione provenzale. Questo vino si distingue per la sua delicatezza e la sua straordinaria freschezza, caratteristiche che lo hanno reso uno dei Rosé più apprezzati a livello internazionale. Prodotto con uve selezionate provenienti dai vigneti di proprietà dello Chateau, il Rosé di Minuty è il risultato di un'attenta combinazione di tradizione e innovazione.



Le uve provengono da tutti i terroir della denominazione Côtes de Provence, sia continentali che marittimi. La pressatura avviene seguita da decantazione e fermentazione a bassa temperatura per preservare l'integrità aromatica del vino. L'affinamento si svolge in tini di acciaio inox senza fermentazione malolattica. Le uve provengono da tutti i terroir della denominazione Côtes de Provence, sia continentali che marittimi. Dopo la pressatura diretta, i mosti vengono decantati e poi fermentati a bassa temperatura per preservare l'integrità aromatica del vino. L'affinamento avviene in tini di acciaio inox, senza fermentazione malolattica, per preservare la freschezza e la vivacità del vino.

Il Minuty M Rosé si abbina perfettamente a qualsiasi tipo di antipasto e stuzzichino salato: olive, tapas, taramasalata, cracker, piselli al wasabi e chips di verdure. Si sposa alla perfezione anche con insalate estive come la classica insalata di pomodoro e mozzarella o l'insalata Niçoise. In abbinamento ai frutti di mare, il Minuty M Rosé ne esalta il sapore: piccoli crostacei, gamberi e molluschi. Si abbina bene anche ad antipasti spuntini o arrostiti.



MINUTY