

VINO TECA SOLA

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



LE SELEZIONI DI OTTOBRE

portiamo la nostra cantina sulla vostra tavola



consegna gratuita con soli **€49**

Scopri il Nuovo Volantino

Promozioni Esclusive sul Mensile

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@vinotecasola.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."

ELÉM

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

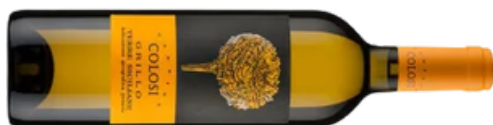


contiene solfiti



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



Verdicchio dei Castelli di Jesi Via Condotta

1 bottiglia cl.75	€ 8,50
3 bottiglie da cl.75	€ 22,90 -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



Alpi Retiche Bianco Nino Negri 2024

1 bottiglia cl.75 € ~~14,50~~ € 12,90 **-10%**



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



NO SOLFOROSA AGGIUNTA
LAVORAZIONE IN ANFORA
MACERATO 14GG

Berette 2.0 La Ricolla 2024

1 bottiglia cl.75 € ~~19,90~~ € 17,90 **-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

TRIPLE A^u

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Berette 2.0 La Ricolla



BIANCO MACERATO



LAVORAZIONE IN ANFORA



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Anate: 2020, 2023

Formati: 75 cl, 150 cl

Paese: Italia

Regione: Liguria

Vitigno: Vermentino

Suolo: Limoso sabbioso con sottosuolo calcareo

Estensione del vigneto: 1,45 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.500

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 55 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento del 40% in anfore di terracotta e negli stessi contenitori per il resto della massa per 6 mesi.

Solforosa totale: <10 mg/L

Bottiglie prodotte: 5.500

PRODUTTORE



LA RICOLLA

Daniele Parma

PERCHÉ

Il Berette 2.0 di La Ricolla è un vino bianco macerato sincero, sapido e di materia. Di buon sale, terroso e floreale, scorre al palato consistente e di grande tattilità, rivelando equilibrio, beva e fascino. Un vermentino di grande purezza e libertà espressiva.

QUANDO

Quando la nostalgia dell'estate vi assale, non c'è trucco migliore di portare in tavola una bottiglia di Berette 2.0, un vino che racconta sapori e paesaggi della Liguria. Basterà chiudere gli occhi per farvi sentire sugli scogli del Golfo del Tigullio, tra i caruggi di Genova o ai tavoli di un'antica osteria dell'entroterra.



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



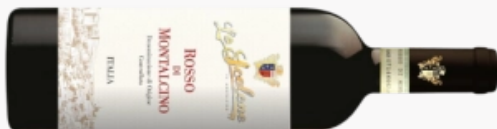
RUBESCO Torgiano Rosso Lungarotti 2022

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



Merlot Riserva Gaierhof 2022

1 bottiglia cl.75	€ 11,90
3 bottiglie da cl.75	€ 32,70 -15%



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



Lacrima di Morro d'Alba Kerria Garofoli 2025

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



Etna Rosato Cottanera 2025

1 bottiglia cl.75	€ 6,90
3 bottiglie da cl.75	€ 19,50



Rosé de Provence 'M' Château Minuty 2025

1 bottiglia cl.75	€ 17,90
-------------------	---------



Alie Rosato Tenuta dell'Ammiraglia 2025

1 bottiglia cl.75	€ 12,90
3 bottiglie da cl.75	€ 34,90 -10%

*in omaggio con 6 bottiglie bowl o secchiello portagiaccio



Rosato IGT Salento Calafuria - Pink Pantone

1 Magnum cl.150 disp. limitata	€ 31,00
--------------------------------	---------

edizione limitata con etichetta d'artista prodotta in collaborazione con Pantone

Rosé de Provence 'M de Minuty'

Château Minuty 2025

Il Cotes de Provence Rosé Château 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 Château, 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.

