Colle Sant'Elena

VINI

Vigneti dal 1928

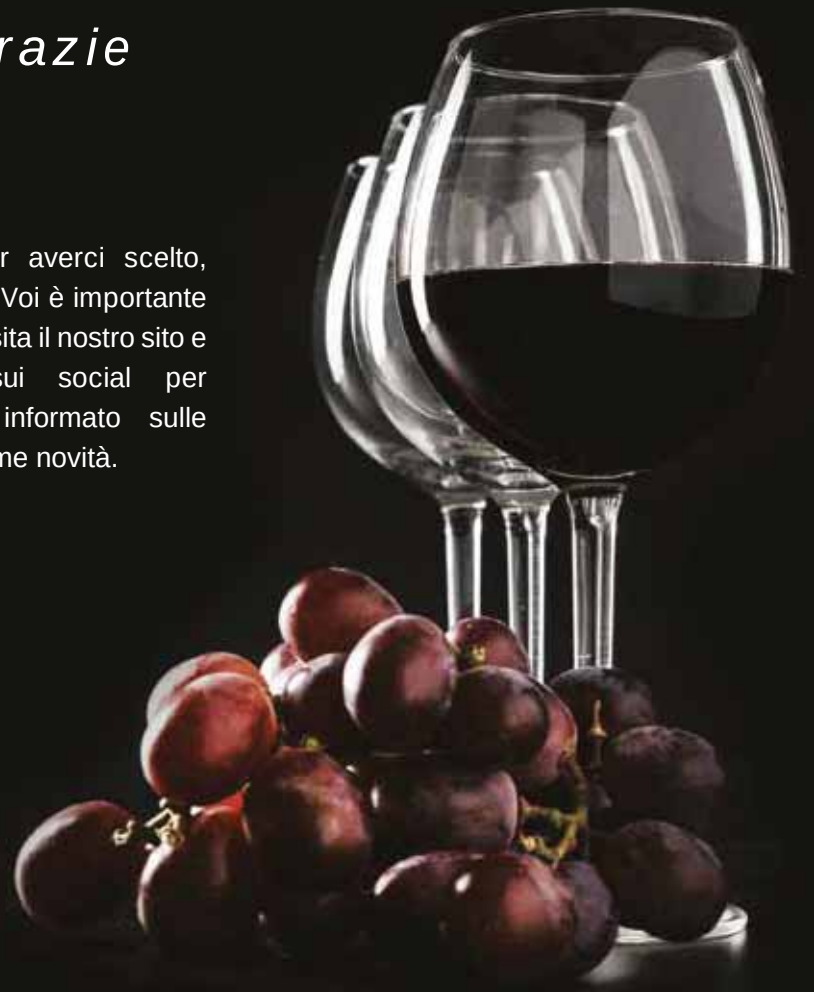
Colle Sant'Elena è una realtà vitivinicola dei Colli Euganei, situata sul versante occidentale del Monte della Madonna.

La nostra azienda abbraccia la realtà di un territorio dalla secolare tradizione enologica, offrendo le proprie energie e il proprio entusiasmo per valorizzare gli spazi collinari, mantenere i vitigni storici e continuare a investire nel bagaglio di sapere che si è costruito in secoli di cultura enologica.

Vogliamo raccontarvi quello che facciamo senza intermediari, offrirvi il frutto della nostra esperienza e rendervi partecipi alla nostra volontà di innovare.

Grazie

Grazie per averci scelto, ognuno di Voi è importante per noi. Visita il nostro sito e seguici sui social per rimanere informato sulle ultime novità.



Le nostre Bollicine

Prosecco Extra Dry

Prosecco Brut

Prosecco Rosè Extra Dry

Fior d'Arancio

Serprino

Lacrime di Vigna

Il nostro Bianco

Dama Bianca

I nostri Rossi

Petra

Petra R

Come una Volta

Il nostro Passito

Passito

Prosecco
Extra Dry & Brut

EXTRA DRY

Il nostro prosecco extra dry presenta un perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino, il suo gusto è armonico, sapido e leggermente acidulo.
Questo vino è ideale da gustare come aperitivo, ma anche in accompagnamento a pietanze delicate come carni bianche e pesce. Il profumo di crosta di pane, dei fiori freschi supportati dalla pera dolce Williams e dal sentore di mela Golden fresca rendono il nostro vino unico. I nostri vigneti si trovano in collina, su terreni terrazzati. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano.

BRUT

Il prosecco brut ha un sapore intenso, delicatamente fruttato con una spiccata acidità: è ideale anche per accompagnare i pasti.
La mineralità che i terreni dei Colli Euganei conferiscono alle nostre uve, rende questo vino prezioso, setoso al palato con un tripudio di bollicine che invita al prossimo sorso.
I migliori abbinamenti: antipasti delicati, risotti e piatti di pasta dai condimenti leggeri, formaggi freschi o di media stagionatura.
E' perciò un vino molto versatile.

Prosecco Rosé Extra Dry

Rosa con riflessi ambrati e perlage persistente.
Ha un bouquet olfattivo affascinante, composto da sentori floreali, profumi di fragoline, lamponi e ciliegie. Ottimo per l'aperitivo, interessante a tutto pasto dove può accompagnare con stile diverse tipologie di ingredienti e preparazioni.
Dà il meglio di sé con un bel tagliere di formaggi freschi ed erborinati.

Serprino

Vino di colore giallo paglierino e con venature verdognole, si presenta delicato all'olfato con sentori di frutta bianca, come mela e pera.
Al palato è secco e morbido, con finale piacevole e fresco.
Si consiglia di servire tra gli 8/10° per accompagnare aperitivi e piatti a base di pesce o crostacei.

La vita è troppo breve
per bere vini mediocri.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Dama Bianca

Questo nostro vino bianco si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino, screziato da riflessi verdognoli.
Presenta un profumo vivace e ricco di sensazioni con sentori di frutti come ananas, mele gialle, pesche e pere.
All'assaggio è un vino morbido e di buona persistenza aromatica.

Fior d'Arancio

Prodotto da uve moscato giallo è il fiore all'occhiello tra i vini DOCG dei Colli Euganei, è reso unico dal profumo e dal sapore intenso in cui si può ritrovare fin da subito il gusto del chicco d'uva, riconoscibile perfino nelle sfumature dorate del suo colore, ne fanno da contorno i fiori di Zagara e frutta esotica. Il grado zuccherino è perfetto per rendere merito ad ogni tipo di dolce, dalla crostata fatta in casa alla millefoglie di pasticceria.

Passito

Da un'accurata selezione e appassimento dei nostri migliori grappoli di uve moscato nasce questo passito che nel calice si presenta con un colore giallo ambrato. Al naso sentori decisi di composta di pesca con profumi di arancia candita che fanno da preludio a note di noce moscata e cannella. In bocca è vellutato e affascinante, dotato di buona morbidezza, persistente ed elegante.
Ottimo come vino da meditazione e dessert, da gustare con pasticceria secca.

Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore.

EDMONDO DE AMICIS

Petra

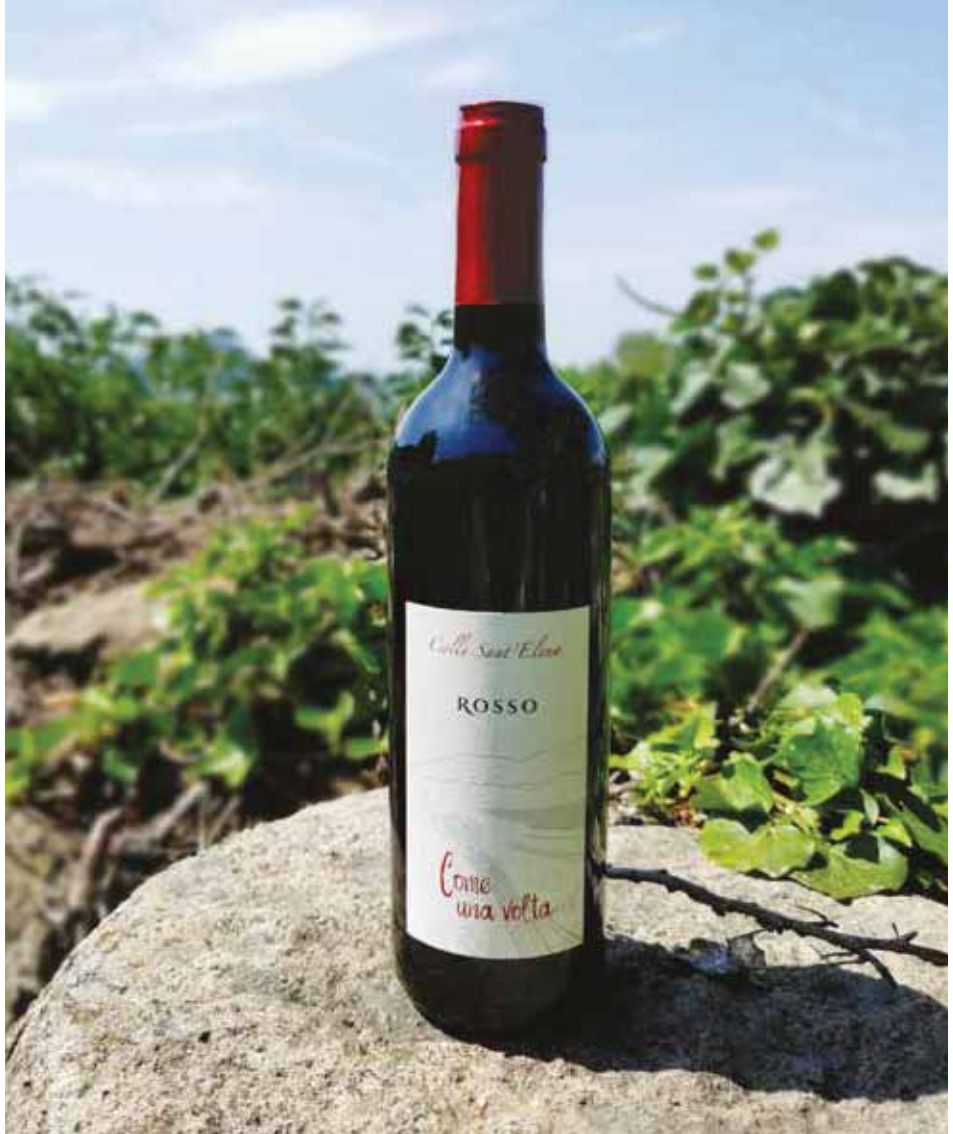
Questi vino di stile bordolese, è ottenuto a partire da una cura attenta, quasi maniacale, delle nostre uve di Merlot , Cabernet Sauvignon e Carmenere proveniente dai nostri vigneti terrazzati di alta collina.
ne esce un prodotto che al naso risulta fresco, principalmente fruttato con note di ciliegia, amarena e cassis. In bocca elegante, equilibrato, con un finale lungo e minerale.

Petra R

Il Petra è disponibile anche nella sua versione RISERVA, dove subisce un affinamento che va dai 12 ai 18 mesi in barrique di rovere francese e rovere americano di primo e secondo ciclo. Questo passaggio arricchisce il vino di una maggiore morbidezza, con note di pepe nero e liquirizia prima che lasciano poi spazio a un sentore da cuoio, tabacco dolce e vaniglia.
È un vino che si presta ottimamente ad accompagnare piatti di carne rossa e selvaggina.

Come una Volta

Il nostro vino rosso viene prodotto con uve di vitigni a bacca nera e affinato con un passaggio in barrique di secondo e terzo ciclo per riuscire a smussare i tannino più spigolosi. È un vino giovane, adatto ad accompagnare il classico tagliere di affettati e formaggi, primi piatti a base di ragù, carni bianche o carni alla griglia.
Alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso, il bouquet è ricco di frutti a bacca rossa come amarena e marasca con un sentore anche di sottobosco. Il sorso è fresco, armonico, la composta di frutti rossi lascia spazio poi ad un tannino leggero, appena accennato, con una nota di cuoi e cacao dolce in chiusura. Insomma un vino schietto e sincero, fatto proprio "come una volta" ma con qualche attenzione in più.



Lacrime di Vigna

Il mosto parzialmente fermentato sta ad indicare un vino dolce, quasi ancora mosto, con fermentazione fatta solo parzialmente per arrivare a 7 gradi alcolici.
È un rosso dolce ottenuto da un esclusivo uvaggio di Merlot e Raboso ed è oggi uno dei prodotti principe dei vini da dessert e non solo. Dal colore rosso intenso con riflessi violacei, il profumo fruttato, fragrante con delicato aroma muschiato, al palato si presenta con una giusta nota acida a contrastare il residuo zuccherino frutto di una completa maturazione delle uve, tale da renderlo gradevole ma intenso. Il sapore è dolce, morbido e fragrante e porta nel calice il ricordo dell'uva. Ottimo con frutta e dolci in genere, può essere consumato in qualsiasi momento essendo un vino facile, leggero e poco impegnativo, adatto anche a chi non ama molto l'alcol.

Accendi un sogno e

lascialo bruciare in te.

WILLIAM SHAKESPEARE

Colle Sant'Elena

— VINI —

Società Agricola Colle Sant'Elena S.S.

+39 347 552 2056
info@collesantelena.it
www.collesantelena.it

CANTINA
Via Bagnara Alta
35030 Vò Euganeo (PD)

STORE
Via Borgo Vicenza, 177
35013 Cittadella (PD)