

NATALE 2024

CATALOGO



VIGNAIOLI
CONTRÀ
SARDÀ

REGALA UN'ESPERIENZA

Regala un'esperienza unica in Contrà Soarda con il voucher:

• *Emozioni*

VISITA GUIDATA IN CANTINA, PRANZO O CENA
E UNA BOTTIGLIA IN REGALO

Regala un'esperienza indimenticabile in un ambiente unico e suggestivo, dove si combinano la passione per la natura, il vino e la buona cucina! Il nostro pacchetto include una visita guidata tra i vigneti, le sale di vinificazione e di affinamento, seguita da una degustazione di tre vini abbinati alla nostra selezione di salumi e formaggi. Completa l'esperienza con un pranzo o una cena a quattro portate, dal primo all'ultimo boccone, accompagnati dai nostri migliori vini. In regalo, una bottiglia a scelta tra il raffinato Shindy Spumante, il vibrante Soarda Vespaiolo e il caratteristico Gaggion Marzemino Nero.



REGALA UN'ESPERIENZA

Regala un'esperienza unica in Contrà Soarda con il voucher:

• *Vino*

VISITA GUIDATA IN CANTINA CON
DEGUSTAZIONE E TRE BOTTIGLIE REGALO

Regala un'esperienza esclusiva alla cantina di Contrà Soarda, con una visita guidata da un esperto. Scopri il territorio, i vigneti e il terroir, insieme alle tecniche di vinificazione che rendono unici i nostri vini. La nostra cantina, con la sua bioarchitettura, è il luogo perfetto non solo per gli amanti del vino, ma anche per chi apprezza l'architettura sostenibile.

L'esperienza include la visita ai vigneti, alle sale di vinificazione e affinamento, seguita da una degustazione di tre vini accompagnati da una selezione di salumi e formaggi. In regalo, tre bottiglie: Shindy Spumante, Soarda Vespaiolo e Gaggion Marzemino Nero.



REGALA UN'ESPERIENZA

Regala un'esperienza unica in Contrà Soarda con il voucher:

Cibo

UN PRANZO O CENA PRESSO
PULIERIN ENOTAVOLA

Regala un pranzo o una cena presso Pulierin Enotavola, storico punto di riferimento della ristorazione bassanese dal 1904, dove la qualità dei prodotti locali è protagonista. Gusta piatti della tradizione, preparati con materie prime d'eccellenza, come ortaggi biologici di stagione e carne di razza Rendena, coltivati e allevati con passione dalla famiglia Gottardi. L'offerta include un menù di quattro portate, dall'antipasto al dolce, abbinato ai nostri migliori vini per un'esperienza culinaria autentica e indimenticabile.



REGALA UN'ESPERIENZA

Regala un'esperienza unica in Contrà Soarda con il voucher:

Chiacchiere

APERITIVO CON BOTTIGLIA DI VINO
E DOGA DI SALUMI E FORMAGGI

Regala un momento di convivialità immerso tra i vigneti di Contrà Soarda. L'offerta include una bottiglia a scelta tra Shindy Spumante, Soarda Vespaiolo o Gaggion Marzemino Nero, accompagnata da una selezione di salumi di nostra produzione e formaggi di malga, serviti sulla nostra doga. Un'esperienza che si vive solo nel nostro contesto unico.



INFORMAZIONI

Scorpi di più su di noi, su quello che facciamo ed approfondisci leggendo le informazioni di ogni singolo vino visualizzando il nostro sito:

www.contrasoarda.it

Clicca sul nome dei vini e si aprirà automaticamente un link che ti riporterà alla pagina con tutte le informazioni tecniche.



PACKAGING

Un packaging natalizio semplice ma d'effetto si caratterizza per la sua sobrietà ed eleganza, enfatizzando la qualità dei prodotti anziché l'estetica superflua. Con questo approccio miriamo a farvi risparmiare sulla decorazione, e a valorizzare il contenuto: vini di alta qualità, salumi artigianali, formaggi di malga, confetture fatte in casa. Lasciati ispirare dalle nostre proposte, oppure crea il tuo pacco personalizzato inserendo i vini e i prodotti che preferisci.



NOVITÀ 2024

Regala sostenibilità e territorio con l'abbinamento perfetto:

SALUMEVINO BASSANINO & TERRA



Il nostro BASSANINO è un 'esclusivo salame prodotto con carne di manzo dei nostri Torelli selezionati di razza Rendena, allevati nel benessere animale e ad alimentazione naturale di fieno e cereali. La lavorazione viene fatta interamente nel nostro laboratorio dove viene aromatizzato, speziato ed impreziosito da vino Marzemino Nero di Contrà Soarda. Infine, non viene insaccato bensì avvolto nella farina di mais, erbe aromatiche ed affumicato all'interno delle nostre botti di rovere.

TERRA è il primo vino Carbon Negative d'Europa. Un blend speziato, fresco e ben strutturato di Merlot e Marzemino Nero, che si abbina perfettamente all'ambiente. Infatti è un vino che compensa il doppio delle emissioni di carbonio associate alla sua produzione, e sostiene progetti che combattono il cambiamento climatico, supportando la biodiversità e contribuendo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite. Il processo di verifica garantisce l'accuratezza e l'efficacia delle nostre azioni per il clima.

REGALA EMOZIONI IN BOTTIGLIA



Vignaioli Contrà Soarda è una piccola azienda a conduzione familiare, nata nel 2000 sulle colline di Bassano del Grappa. La nostra produzione si concentra su vitigni indigeni della denominazione, quali la Vespaiola e il Marzemino Nero, ma dà una nuova interpretazione anche a varietà internazionali come il Merlot, il Pinot Nero e il Carmenere che, grazie alle peculiarità del suolo e del microclima, sono in grado di esprimere e trasmettere l'unicità del nostro territorio.

Produciamo vini identitari, di alta qualità e certificati biologici.

Lasciatevi ispirare dai nostri abbinamenti, cerca di immedesimarti nella personalità di chi volete sorprendere e scegliete l'abbinamento che più si avvicina all'unicità di quella persona!



SPUMEGGIANTE

- Agù Metodo Classico
- Shindy Spumante Rosé

Per tutti coloro che hanno una personalità vivace e grande forza espressiva. Un connubio di leggerezza e complessità legate da un grande equilibrio.



AUTOCTONO

- Soarda Vespaiolo
- Gaggion Marzemino Nero

Per veri intenditori, stanchi di assaggiare sempre gli stessi vini, o per coloro ai quali volete far conoscere il vostro territorio. Un vino bianco e un vino rosso ricchi di aromi primari legati al varietale e specchio del loro luogo d'origine.



SPONTANEO

- 121 b.C. Carmenere
- Terra Carbon Negative

State cercando dei vini che siano in sintonia con l'ambiente? Vi presentiamo il "perfect environmental pairing": Terra, il primo vino ad emissioni negative di CO2 d'Europa e del nostro vino naturale 121 b.C. Carmenere. Il regalo perfetto per gli amanti della natura.

AUTENTICO

MUSSO

Ormai sono le mascotte di Contrà Soarda, i nostri cinque asinelli: Serafino, Poméa, Burrito, Vitae e Roccia - coloro che hanno ispirato la creazione di due vini autentici, schietti e coinvolgenti.

MUSSO e **MUSSO RISERVA** si abbinano perfettamente insieme, il primo rosso leggero, con sentori di ciliegie nere, erbe selvatiche e fave di cacao, il secondo, di rara eleganza e complessità, affinato per ben 10 anni in cantina. Questa lunga maturazione gli conferisce una struttura solida e una profondità aromatica straordinaria.

E' possibile aggiungere al pacco regalo anche le nostre bellissime magliette, disponibile in colore bianco o nero.



ESTROVERSO

- Vignasilan
- 121 b.C. Vespaiolo

Due versioni atipiche del Vespaiolo ma ricche di ricerca e sperimentazione, pensate appositamente per amici, parenti o colleghi espansivi, socievoli ed aperti a brindare con vini diversi dal solito!



ELEGANTE

- Il Pendio
- Vignacorejo

L'eleganza è la massima espressione del gusto e della classe. Il match impeccabile per coloro che amano sé stessi, le cose belle e ovviamente quelle buone! Un abbinamento per persone distinte e ineguagliabili.



ESPLOSIVO

- Terre di lava
- Vignasilan

Inneschiamo la miccia con due vini che sono due vere e proprie molotov, poiché racchiudono il carattere dei nostri suoli vulcanici. Un regalo davvero esplosivo per gli amanti del vino!



PANTORCOLATO

- Sarson Torcolato Riserva
- Panettone al Torcolato

Come si può non finire in dolcezza con l'inimitabile combo Passito e Panettone! Il nostro Sarson Torcolato, ottenuto da uve Vespaiola appassite naturalmente, è un vino dai profumi intensi di mela e limone caramellati. Al palato è audace, con note salate e una freschezza unica. Il PanTorcolato è una focaccia artigianale al Torcolato, ottenuto da una fermentazione naturale di farina e acqua a lievitazione da Pasta Madre.



**Contattaci per richiedere il listino prezzi
o per delle proposte personalizzate**

C O N T A T T I

VIGNAIOLI CONTRÁ SOARDA
Strada soarda 26, 36061
Bassano del Grappa (VI)
ITALIA

0424 505562
www.contrasoarda.it
info@contrasoarda.it
[@contrasoarda](https://www.instagram.com/contrasoarda)