



VENETO, Ponte Di Piave

CANTINA LA SALUTE

La Cantina La Salute sorge nel cuore della pianura trevigiana nel 1969. Grazie alla felice intuizione degli undici iniziali soci fondatori, nacque la Cooperativa Agricola La Salute, che non a caso prese il nome del Borgo di Ponte di Piave, dedicato già dal XVI secolo alla B.V. della Salute di Venezia. Oggi Cantina La Salute seleziona le uve di ventiquattro soci viticoltori e ne ricava grandi vini, avvalendosi di una squadra di collaboratori e di consulenti specializzati che concorrono alla creazione di prodotti capaci di rappresentare al meglio il territorio. Le strutture e le attrezzature di cantina sono state recentemente aggiornate, così come sono stati ricostituiti i locali di affinamento in legno ed in bottiglia. Lo spirito dei soci fondatori era ed è ancor più oggi, quello di presentare ad intenditori ed appassionati il meglio della produzione simbolo di questo territorio, assicurando grande impegno in vigneto ed in cantina. L'azienda propone diverse linee per soddisfare al meglio le esigenze del mercato.

PONTE DI PIAVE



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



1,5lt

PROSECCO SPUMANTE 21 MILLESIMATO MAGNUM DOC



Glera



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: profumo floreale di fiori di campo e fruttato di pera Williams

SAPORE: armonico, fresco, inebriante e prolungato



si abbina ad antipasti leggeri, a tutti i tipi di pesce, alle frittiture ed ai primi piatti dai sapori delicati



0,75lt

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY AMISTÀ DOC



Glera



COLORE: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

PROFUMO: profumo elegante di mela Golden e floreale

SAPORE: fresco, armonico e persistente



si presta bene ad essere consumato sia come aperitivo che a tutto pasto



0,75lt

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY ZATER DOCG



Glera, Prosecco



COLORE: giallo paglierino più o meno carico

PROFUMO: delicato, intenso e fruttato di mela Golden e frutti tropicali

SAPORE: spumeggiante, gradevolmente fruttato e quasi morbido



aperitivo, piatti leggeri e frittiture varie



0,75lt

CHARDONNAY IGT



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: ben pronunciato, di grande finezza e freschezza con sentori di fiori di mandorlo e muschio

SAPORE: asciutto, elegante con sentori di mandorla verde e mela Golden



antipasti in genere, crostacei, carni bianche fredde



0,75lt

CHARDONNAY MAGNI VITIS IGT



Chardonnay



COLORE: giallo paglierino non particolarmente carico

PROFUMO: caratteristico sente delicatamente di frutti tropicali con l'ananas in primis

SAPORE: elegante e armonico, col tempo ha sentore di frutta secca



ottimo come aperitivo, a tavola si sposa con antipasti di mare, creme di verdure, tranci di salmone e pesci grassi.



0,75lt

MANZONI MAGNI VITIS IGT



Incrocio Manzoni



COLORE: giallo paglierino scarico

PROFUMO: sentori di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api e fiori di campo

SAPORE: di ottimo corpo, armonia persistenza e retrogusto fruttato



come aperitivo, antipasti di pesce, minestre delicate, piatti a base di pesce o carni bianche.



0,75lt

TRAMINER MAGNI VITIS IGT



Traminer



COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: dal profumo elegante, aromatico e persistente. Ricorda ricchi sentori floreali, in particolare la rosa, la salvia ed altre erbe aromatiche

SAPORE: aromatico, strutturato ma suadente nella sua armonia



ottimo come aperitivo, ideale con i crostacei e con filetto o trancio di pesce al forno anche speziati



0,75lt

CABERNET SAUVIGNON DOC



Cabernet Sauvignon



COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: elegante profumo con sentori di lampone maturo, fieno secco, ribes

SAPORE: asciutto, armonico con evidenti ricordi di confettura di frutti di bosco



ideale in abbinamento con arrostiti di carne, pollame, formaggi stagionati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



0,75lt

RABOSO FRIZZANTE IGT



Raboso



COLORE: violaceo

PROFUMO: profumo di mora, lampone, amarena e fragola

SAPORE: fresco, leggero, sapido e appagante



ottimo come fuori pasto, si abbina egregiamente ai salumi e ai formaggi di media stagionatura

RABOSO MAGNI VITIS IGT



Raboso di Piave, Raboso Veronese



COLORE: rosso rubino tendente al granato

PROFUMO: floreale di viola, fruttato di marasca e frutti rossi con note di cannella, tabacco e pepe verde

SAPORE: asciutto, lievemente tannico su fondo acidulo, dotato di ottima struttura



carni bianche e rosse, pollame nobile, selvaggina da piuma e da pelo

0,75lt

