
VIGNAIOLI
CONTRÀ
SOARDA
terre di lava
vignasilan
CATALOGO
NATALE 2026

Il Natale è fatto di piccoli gesti che diventano ricordi, di incontri che si trasformano in momenti preziosi e di brindisi che raccontano il piacere di stare insieme.

A Contrà Soarda crediamo che ogni bottiglia custodisca qualcosa di speciale: il carattere della nostra terra, il lavoro paziente di ogni stagione e la passione che da sempre accompagna la nostra famiglia.

Con questo catalogo desideriamo condividere con voi un po' del nostro mondo, attraverso vini e proposte pensati per celebrare le feste, accompagnare le vostre tavole e rendere ancora più speciali i momenti da vivere con le persone care. Perché, in fondo, il regalo più bello è il tempo che scegliamo di condividere.

Buon Natale e buoni brindisi da tutta la famiglia Contrà Soarda.

LE NOSTRE IDEE REGALO







Quest'anno abbiamo voluto aggiungere un tocco di originalità ai nostri regali di Natale, creando una collezione di grafiche natalizie pensate per accompagnare ogni confezione con un messaggio speciale. Perché regalare una buona bottiglia di vino è sempre un bel pensiero, ma accompagnarla con parole che raccontano un'emozione, un augurio o il piacere di stare insieme lo rende ancora più significativo.

Potrai comporre la tua confezione scegliendo i vini che preferisci e personalizzarla con la grafica che meglio esprime il messaggio che desideri condividere.

LE FRASI CHE ACCOMPAGNERANNO QUESTO NATALE:

“Le cose belle non arrivano mai da sole. Portano con sè storie, incontri e momenti da condividere. Tanti auguri di Buon Natale!”

“Non conta quanto lontano vai. Conta con chi condividi il cammino. E le bottioglie che aprirete lungo la strada. Buon Natale!”

“In buona compagnia, ogni strada è quella giusta. Soprattutto se porta a un brindisi. Buon Natale”

“C’è chi corre, chi rincorre e chi si gode il viaggio. Noi preferiamo prendercela con gusto. Tanti auguri di Buon Natale!”



I NOSTRI VINI

BOLLICINE



SHINDY
SPUMANTE BIANCO

Lo Shindy Bianco nasce dall'incontro di Vespaiola e Garganega, varietà simbolo delle colline di Bassano. Vinificato in acciaio per preservarne la purezza e la fragranza, esprime al naso note di fiori bianchi, agrumi e mandorla fresca. Al palato è vivace, sostenuto da una bollicina fine che esalta la freschezza e invita al sorso.



SHINDY
SPUMANTE ROSÉ

Lo Shindy Rosé è frutto di una selezione di Marzemino Nero e Pinot Nero, due varietà che uniscono freschezza e finezza aromatica. Vinificato in acciaio, si presenta con un colore rosa tenue e profumi di frutti rossi croccanti e petali di rosa. Al palato è fresco, con una bollicina elegante che accarezza il sorso e ne esalta la vivacità.



AGU BIANCO
METODO CLASSICO

L'Agù Bianco è un Metodo Classico ottenuto da uve 100% Vespaiola. Dopo 48 mesi di affinamento sui lieviti, si presenta con un perlage fine e persistente e un bouquet raffinato di agrumi, fiori bianchi e delicate note di crosta di pane. Al palato è fresco, sapido e armonioso, con una piacevole complessità e un finale lungo e minerale.



AGU
METODO CLASSICO

L'Agù è un rosato metodo classico da Pinot Nero in purezza, coltivato a 600 metri di altitudine, che unisce freschezza ed eleganza. Il breve contatto con le bucce dona il caratteristico rosa cipolla e un profilo raffinato. Dopo 24 mesi sui lieviti, rivela note di fragola, rosa e agrumi, con una bolla fine, equilibrio e lunga persistenza.


soarda
Vespaiolo

BIANCHI



SOARDA VESPAIOLO

Il Soarda Vespaiolo proviene da vigneti su terreni vulcanici con tracce alluvionali, che ne esaltano struttura ed eleganza. La fermentazione spontanea in acciaio valorizza gli aromi primari, frutta esotica e fiori delicati. Al gusto è fresco e bilanciato, con un finale minerale, lungo e vibrante.



VIGNASILAN

Il Vignasilan nasce da un singolo vigneto di Vespaiola su suolo vulcanico, vinificato e affinato a lungo per esaltarne complessità e profondità. Unisce aromi di fiori pressati, agrumi canditi e note minerali, con accenti evoluti che sorprendono. Al palato regala ampiezza, eleganza e un finale persistente che riflette la forza del terroir.



IL PENDIO

Il Pendio è il risultato di una selezione di un singolo vigneto di Garganega e Vespaiola, vinificate separatamente per esaltarne freschezza e complessità. La Garganega affina in barrique, la Vespaiola in acciaio, per poi unirsi in un blend che riposa anche in bottiglia. Ne risulta un vino elegante e magnetico, con profumi di fiori, frutta matura e spezie, vibrante e intenso al palato.



121 B.C. VESPAIOLO

il 121 b.C. nasce da uve Vespaiola e viene vinificato sulle bucce, donandogli un caratteristico colore aranciato. Al naso emergono note raffinate di mele caramellate, e agrumi maturi, al palato si presenta strutturato, con un leggero tannino, un finale salino e persistente. Vino distinto e profondo. Senza solfiti aggiunti.


time flows
121 B.C.

ROSSI



GAGGION
MARZEMINO NERO

Gaggion nasce da uve di Marzemino Nero, vinificato in acciaio e affinato in legno, riesce ad esprime l'anima di questo vitigno: frutti di bosco, erbe di montagna e leggere note di spezie. Al palato è succoso, fresco e armonioso, con tannini caratteristici del varietale e una chiusura lunga e sapida.



TERRE DI LAVA

Il Terre di Lava nasce da una selezione di un singolo vigneto di uve Merlot coltivato su suoli vulcanici, dove la ricchezza minerale del terreno incontra la morbidezza naturale del vitigno. Dopo un affinamento in legno, il vino si esprime con profumi intensi di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere note tostate. Al palato è avvolgente e profondo, con tannini fini e un finale caldo e persistente.



121 B.C. CARMENERE

Il 121 b.C. Carmenere, prodotto da uve Carmenere in purezza, vinificato spontaneamente in legno ed affinato in barriques, è un vino complesso che si apre al naso con aromi intesi di frutta matura, erbe balsamiche, tabacco, mentre al palato si presenta ricco ma pulito, vibrante, deciso. Un rosso di carattere ed audace. Senza solfiti aggiunti.



VIGNACOREJO

Il Vignacorejo è frutto di una rigorosa selezione di Pinot Nero in purezza, coltivato su suoli vulcanici e fermentato spontaneamente in tino tronco conico, seguito da un lungo affinamento in tonneaux, Al naso si sviluppano aromi complessi e raffinati: ciliegia nera, prugna speziata, note terrose e accenti di pino e liquirizia. In bocca è pieno e armonico, con tannini eleganti e una struttura che porta a un finale lungo e intenso.


MUSSO
MUSSO
TERROIR?
I'M PART
OF IT.

MUSSO
I'M PART OF IT



MUSSO

Il MUSSO è un'espressione autentica del terroir. Al naso si presenta con un bouquet aromatico in continua evoluzione, dove le amarene e i frutti scuri di sottobosco si fondono con sottili accenti di erbe e fave di cacao. Emergono note balsamiche di menta, accompagnate da sfumature di fungo e terra umida che evocano i profumi che si percepiscono nel bosco dopo la pioggia. Al palato, si distingue per un corpo leggero ma espressivo: un sorso asciutto e fresco, attraversato da una vibrante mineralità lavica.



MUSSO RISERVA

Il Musso Riserva nasce da una selezione di Merlot e Marzemino Nero coltivato su suoli vulcanici, dove la forza della terra incontra l'eleganza del tempo. Dopo un lungo affinamento in legno e in bottiglia, il vino rivela la sua natura più profonda: profumi intensi di frutti neri, erbe balsamiche e spezie, che si fondono in un equilibrio di potenza e finezza.e tostate. Al palato è avvolgente e profondo, con tannini fini e un finale caldo e persistente.



T-SHIRT

Realizzate in cotone 100%, le T-shirt MUSSO celebrano l'anima autentica e tenace del nostro vino-simbolo. Disponibili in versione bianca o nera, uniscono comfort e carattere, proprio come l'asino che le ispira: essenziali, resistenti e inconfondibili.




TORCOLATO
Sarson
2018

SPECIALITÀ



SARSON
TORCOLATO RISERVA

Frutto di uve appassite di Vespaiola, il Sarson Torcolato affina in botti e in bottiglia, sviluppando carattere e profondità. Al naso si manifestano note avvolgenti di frutta secca, fichi, miele e spezie dolci, Al palato è ricco e vellutato, con una struttura morbida e un finale che si prolunga, capace di raccontare la complessità del tempo.



“POMEA”
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Ottenuto da olive raccolte a mano e spremute a freddo, esprime al naso profumi di erbe aromatiche, mandorla fresca e carciofo, con un tocco delicato di foglia verde. Al palato è armonioso e deciso, con una piacevole vena amara e un finale lievemente piccante che riflette l’essenza del suo territorio.



“GRAPE GRENADE”
GRAPPA

Nasce dalle vinacce di Marzemino Nero, distillate lentamente per preservarne l’anima più autentica. Il risultato è una grappa dal carattere deciso e raffinato, che sprigiona profumi intensi di frutti rossi, spezie e leggere note balsamiche, fuse in una trama elegante e armoniosa. Al palato è pura e avvolgente, con una forza gentile che scalda e conquista, lasciando una lunga persistenza aromatica.



CIOCCOLATINI RIPIENI
DI SARSON TORCOLATO RISERVA

Dall'incontro tra il nostro Torcolato Riserva e l'arte di una cioccolateria artigianale del territorio nascono questi piccoli piaceri da gustare. Realizzati a mano con cioccolato di alta qualità e un cuore ripieno del nostro vino, racchiudono tutta la ricchezza aromatica del Torcolato in un irresistibile connubio di sapori.


AGÙ
MUSSO
CONTRÀ SOARDA

IDEE REGALO



CASSETTA IN LEGNO 3 BOTTIGLIE

Realizzata in legno naturale, questa elegante cassetta è pensata per custodire e valorizzare tre bottiglie di vino. La struttura solida e le finiture artigianali garantiscono resistenza e un'estetica raffinata, mentre il coperchio scorrevole permette un'apertura semplice e sicura. Perfetta per confezioni regalo e spedizioni.



CASSETTA IN LEGNO 6 BOTTIGLIE

Realizzata in legno naturale, questa elegante cassetta è pensata per custodire e valorizzare sei bottiglie di vino. La struttura solida e le finiture artigianali garantiscono resistenza e un'estetica raffinata, mentre il coperchio scorrevole permette un'apertura semplice e sicura. Perfetta per confezioni regalo e spedizioni.



GLACETTE IN TERRACOTTA DIPINTA A MANO

Realizzata e decorata a mano, la nostra Glassette in terracotta mantiene il vino alla giusta temperatura in modo semplice e funzionale. Un oggetto artigianale che unisce design e bellezza, ideale per avere la bottiglia sempre alla giusta temperatura in modo naturale.



ECO SHOPPER

Borsa ecologica in cotone naturale, ideale come packaging alternativo e sostenibile per due o tre bottiglie di vino. Resistente, riutilizzabile ed elegante nella sua semplicità, l'Eco Shopper unisce praticità e rispetto per l'ambiente, trasformando ogni dono in un gesto consapevole e raffinato.



ECCELLENZE



SALUMEVINO BASSANINO

Un 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 nel nostro laboratorio dove viene aromatizzato, speziato ed impreziosito da vino Marzemino Nero. Infine, non viene insaccato bensì avvolto nella farina di mais, erbe aromatiche ed affumicato all'interno delle nostre botti di rovere.



FIOCCO DI TORELLO

Un salume ottenuto dalla punta di petto dei nostri torelli, aromatizzato e speziato a mano con erbe e spezie selezionate, poi lasciata riposare lentamente per assorbirne i profumi e la delicatezza. Il risultato è un prodotto morbido e profumato, dal gusto equilibrato. Un salume fine e genuino, perfetto da gustare al naturale o leggermente scottato, per esaltarne tutta la fragranza.



CONFETTURE ARTIGIANALI

Realizzate con la frutta non trattata dei nostri alberi, raccolta a piena maturazione, le nostre confetture nascono dalla cura e dalla creatività della Chef Erica. Ogni vasetto racchiude il gusto genuino della natura. Gusti disponibili: mele cotogne; fichi; pesche.



SUCCO D'UVA

Ottenuto dalle nostre uve biologiche, raccolte a mano, il nostro succo d'uva è prodotto senza zuccheri aggiunti né conservanti. Un nettare puro e ricco di energia, ideale da gustare in ogni momento della giornata, che porta nel bicchiere il sapore vivo dell'uva appena colta.


Buon Natale
Emozioni
una persona speciale vi ha regalato
un'esperienza presso la nostra tenuta!
VALIDO DAL
NUMERO VOUCHER
Emozioni
CONTEA
SOARDA

VOUCHER REGALO



CHIACCHIERE

Regala un momento di convivialità immerso tra i vigneti di Contrà Soarda. Il voucher 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.

CIBO



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.

VINO



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.

EMOZIONI



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.

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

+39 0424 505562
www.contrasoarda.it
info@contrasoarda.it
@contrasoarda