

VINO AZIENDALE



I nostri vini



Vino Aziendale

CHI SIAMO

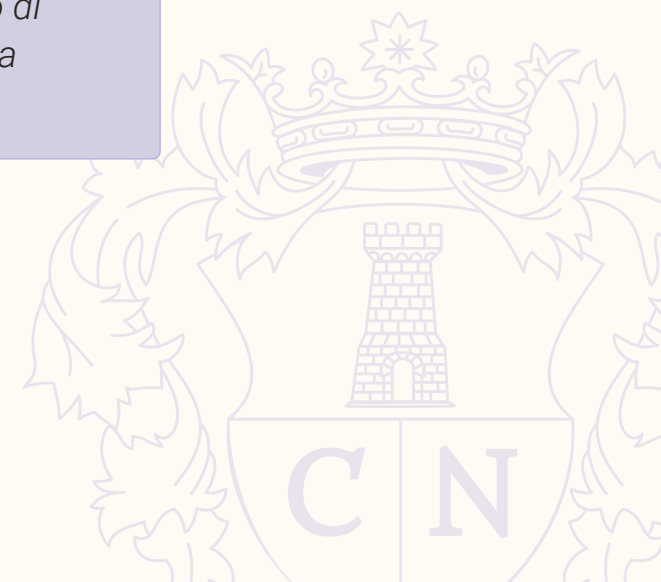
Siamo la prima e unica azienda vitivinicola specializzata unicamente nella **realizzazione di bottiglie personalizzate per aziende.**

Da oltre 10 anni, tutta la nostra produzione vitivinicola è interamente dedicata alla creazione di bottiglie uniche, originali e, soprattutto, **personalizzabili in ogni minimo dettaglio.**

Rispetto a molte altre realtà, non ci limitiamo alla produzione della bottiglia aziendale, ma siamo i produttori del vino contenuto al loro interno.

L'intero processo di realizzazione della bottiglia, dunque, è **gestito completamente all'interno dell'azienda vitivinicola**, curando così ogni minimo dettaglio.

Vino Aziendale è un marchio di Vigneti della Molina, l'azienda vitivinicola produttrice.



Coltiviamo le nostre uve con la cura e la passione di chi ama la propria terra

La cura e la precisione che ci contraddistinguono non sono circoscritte solamente alle bottiglie aziendali.

Ci occupiamo, infatti, di ogni fase di realizzazione: dalla coltivazione del vigneto, alla produzione del vino; dalla creazione grafica dell'etichetta, fino alla creazione della vostre bottiglie personalizzate.

Produciamo 5 vini, partendo dall'attenta coltivazione di vitigni autoctoni piemontesi. I vini che ne derivano, infatti, sono considerati dei **prodotti di nicchia, realizzati con la passione di chi ama la propria terra.**

La nostra produzione vitivinicola è volutamente limitata e accuratamente selezionata, in modo da essere certi di portare sulle vostre tavole l'autentico sapore delle Colline Novaresi.



I nostri vini

Per la realizzazione delle tue bottiglie, potrai scegliere tra uno o più dei vini di nostra produzione.

Nebbiolo, Erba Luce e Croatina: scegli quello più affine ai tuoi gusti per la realizzazione delle bottiglie di vino della tua azienda.

Rubino della Molina

Colline Novaresi
DOC Croatina
100% Croatina

Perla della Molina

Colline Novaresi
DOC Bianco
**Vitigni autoctoni
Piemontesi 100%**

Oro della Molina

Colline Novaresi
DOC Rosato
**Nebbiolo 100%
Vinificato in rosato**

Principe della Molina

Colline Novaresi
DOC Croatina
**Croatina 80%
Nebbiolo 20%**

Re della Molina

Colline Novaresi
DOC Nebbiolo
Nebbiolo 100%

Come realizziamo le bottiglie di vino della tua azienda

Il preventivo per la realizzazione delle nostre bottiglie personalizzate varia in funzione della tipologia di vino scelto e della quantità di bottiglie che desiderate.

01. Scegli una o più tipologie di vino, tra le 5 proposte di nostra produzione;
02. Conferma l'ordine delle tue bottiglie;
03. Inizia la fase creativa! Definisci insieme al nostro studio grafico come vorreste l'etichetta della vostra bottiglia aziendale;
04. Rendi la tua bottiglia interattiva: sul retro della bottiglia è presente un QRcode, potrai inserire il link del tuo sito web aziendale;
05. Scegli la tipologia di carta su cui verrà stampata;
06. È ora della realizzazione! Manderemo in stampa le tue etichette e le applicheremo alle bottiglie di vino;
07. Le tue bottiglie di vino sono pronte: riceverai delle foto che ti mostreranno le tue bottiglie terminate;
08. Siamo pronti per la spedizione: salda le tue bottiglie e, nel giro di 4/6 giorni lavorativi, le riceverai direttamente presso la tua azienda.

Cos'è incluso all'interno del nostro preventivo



Vino scelto in formato 0.75 L



Personalizzazione a livello grafico dell'etichetta



QRcode che rimanda al sito aziendale



Spedizione su territorio nazionale



Garanzia "Zero Ritardi"



Garanzia "Valore Assicurato"



Rubino della Molina

Vino piemontese rosso prodotto da uve di Croatina in purezza coltivata nel cuore delle Colline Novaresi.

Il Rubino della Molina è un vino rosso equilibrato e poco tannico, ciò lo rende un vino apprezzabile in qualsiasi momento dell'anno.



VINO
Rosso



SERVIZIO
16°



VITIGNI
Croatina 100%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino che si sposa eccellentemente sia con carni rosse che bianche. Particolarmente apprezzato con taglieri di affettati e formaggi dolci, non troppo stagionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di color rosso rubino intenso tendente al granato. Presenta un bouquet olfattivo molto ricco, con richiami ai frutti rossi maturi, come prugna, susina e ciliegia. Al palato si presenta equilibrato ed elegante.

Perla della Molina

Vino piemontese bianco prodotto da antichi vitigni autoctoni, coltivati nel cuore delle Colline Novaresi.

La Perla della Molina è un vino fine ed elegante, dal tenue colore giallo paglierino, caratterizzato da marcati e inconfondibili profumi floreali.



VINO
Bianco



SERVIZIO
8-10°



VITIGNI
Autoctoni 100%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La prevalenza delle note floreali lo rende ideale per accompagnare piatti di pesce delicati. In particolare, risulta ottimo se accostato a orata, pesce spada, polipo e capesante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino tendente al platino, con lucenti riflessi verdognoli. Al naso sprigiona un elegante bouquet di note floreali, che spazia dall'erba falciata ai fiori di campo. L'acidità di questo vino al palato lo rende fresco, equilibrato e armonico.





Oro della Molina

L'Oro della Molina è un vino rosato piemontese, prodotto con uve di Nebbiolo.

È senza alcun dubbio uno dei vini più amati dalle donne. Si tratta di un seducente vino rosato che si abbina perfettamente sia a piatti di carne che di pesce.



VINO
Rosato



SERVIZIO
10-12°



VITIGNI
Nebbiolo 100%,
vinificato in rosato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino delicato e dai profumi avvolgenti. Ottimo se affiancato a crostacei, come gamberi, astice e aragosta, ma adatto anche a filetti di tonno e salmone.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosa cerasuolo intenso. Al naso si esprime con particolari sentori fruttati e floreali, mentre al palato risulta fine, armonico, con evidenti note di violetta, rosa, ciliegia e amarena.

Principe della Molina

Vino rosso invecchiato prodotto con uve di Nebbiolo e Croatina.

Il Principe della Molina è il vino perfetto per valorizzare pranzi, cene ed eventi aziendali..



VINO
Rosso
Invecchiato 2 anni



SERVIZIO
16-18°



VITIGNI
Croatina 80% e
Nebbiolo 20%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ricercato vino rosso che si sposa eccellentemente con carni rosse alla brace, bolliti, spezzatini e formaggi stagionati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso granato intenso, con riflessi violacei brillanti. Al naso sprigiona sentori di amarena e ciliegia, con leggere sfumature di cacao, tabacco e vaniglia. Al palato si presenta equilibrato, di buona persistenza e caratterizzato da un ampio bouquet di sapori.





Re della Molina

Vino rosso prodotto da Nebbiolo in purezza, considerato uno dei vitigni più nobili al mondo, coltivato nel cuore delle Colline Novaresi e invecchiato in botte di rovere francese.

Il Re della Molina è l'ideale per eventi aziendali, ricorrenze e occasioni speciali



VINO
Rosso
Invecchiato 2 anni



SERVIZIO
16-18°



VITIGNI
Nebbiolo 100%

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna eccellentemente piatti a base di selvaggina, perfetto anche se abbinato a risotti al tartufo, formaggi stagionati e ravioli all'anatra.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosso rubino intenso. Al naso presenta marcati sentori di viola, frutta a bacca rossa matura, con sfumature di liquirizia e di tabacco. Al palato risulta equilibrato, persistente e ben lavorato nella trama tannica.





La conferma del preventivo

Una volta accettato il preventivo, programmeremo la preparazione dell'etichetta della vostra azienda.

La distanza con i nostri clienti non è un problema: **rimarremo sempre in contatto, aggiornandovi su ogni step** che ci conduce dalla conferma del lavoro alla spedizione delle bottiglie di vino.

Il nostro studio grafico raccoglierà informazioni sui vostri gusti in modo da **realizzare la bozza della vostra etichetta su misura per la vostra azienda**. Una volta confermata, procederemo con la stampa e realizzazione delle bottiglie personalizzate.

Per garantire la completa integrità delle bottiglia durante la spedizione, **consigliamo sempre di ordinare le bottiglie aziendale per multipli di 6**. A tal fine, il seguente preventivo potrebbe variare per rispettare tale numerazione.

Per accettare il preventivo è sufficiente inviare l'acconto del 50%. Il restante 50% dovrà poi essere inviato prima della spedizione dei prodotti.

IL PAGAMENTO AVVIENE TRAMITE BONIFICO BANCARIO ALLE SEGUENTI COORDINATE:

- Nome: Azienda Agricola Il Colle
- IBAN: IT24Y0306933542100000006376
- BIC/SWIFT: BCITITMM

Chiediamo gentilmente di inviare la distinta del pagamento su WhatsApp al numero **379 110 1182** oppure tramite mail all'indirizzo **info@vinoaziendale.it**.



VINO AZIENDALE



Vigneti della Molina

Via Vicinale Molina - 28040, Marano Ticino (NO)

P.IVA: 02015260033 | www.vinoaziendale.it

+39 379 110 1182 | info@vignetidellamolina.it