Soligo, anzitutto un patrimonio umano, generazione dopo generazione

scritto da Claudia Meo | 17 Gennaio 2022



Non un territorio qualsiasi, quello di Conegliano e Valdobbiadene, tra Venezia e le vette dolomitiche, ma un punto della cartografia mondiale dove l'Unesco ha posto il suo riconoscimento, individuandolo come Patrimonio Mondiale per il valore unico del suo paesaggio, e per l'armonia del lavoro dell'uomo con la sua natura; **un territorio che il costante apprezzamento del Prosecco nel mondo continua a far crescere di visibilità e appeal enoturistico.**

Denominazione di riferimento è anzitutto la **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, nel cui cuore sorge l'impianto di Pieve di Soligo; ma anche **Asolo Prosecco DOCG**, **Prosecco DOC Treviso**, e **DOC delle Venezie** e **IGT della Marca Trevigiana**. Una

grande responsabilità quindi, quella che la cooperativa di **Pieve di Soligo** raccoglie e custodisce, da oltre 60 anni, nei confronti di tutti i suoi stakeholders, entro ed oltre i confini nazionali.

Oggi sono 600 gli eredi e testimoni dei 31 soci conferitori che dettero vita alla Cantina nel 1957, sono 1.200 gli ettari lavorati per portare, nei 2 impianti di trasformazione di Pieve di Soligo e di Arcade, 18.000 le tonnellate di uva.

Un importante team di enologi che valorizza l'uva **Glera** – per l'80% – **ed altri vitigni, quali Pinot Grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Raboso,** per una produzione che spazia in una ricchissima gamma di bollicine, che rappresenta la produzione di punta della Cantina, ma garantisce la giusta rappresentatività anche ai vini fermi del territorio.
Una gamma moderna, accattivante, 6 linee di prodotto che spaziano dalle cuvée più prestigiose della **linea Solicum**, che annovera tra gli altri il Cartizze Brut, i millesimati Rive di Soligo e dal Brut Nature Col Fondo, fino alla **linea Vini Resistenti**, di cui fa parte Johanniter, Brut Nature incoronato migliore spumante PIWI italiano nell'International Piwi Wine Reward del 2021.

A completare il medagliere, **un ampio carnet di recenti riconoscimenti, tra i quali, per fare qualche esempio, il Solicum Rive di Soligo Millesimato Dry**, che ha ricevuto 91 punti nell'International Challenge 2020 Gilbert & Gaillard oppure il "Gold" di Mundus Vini per il Prosecco DOC Treviso Extra Dry nel 28° Grand International Wine Award.

Una produzione che spazia, per i fermi, dal tradizionale tappo in sughero al tappo a vite, e che strizza l'occhio anche agli amanti della birra artigianale, con le etichette Blanche, Pils e IPA.
E poiché i successi non si improvvisano, **Soligo vanta un'organizzazione e un'efficienza che le hanno meritato nel**

2020 il riconoscimento del 7° gradino tra le 25 cooperative italiane migliori, secondo da parte della rivista tedesca Weinwirtschaft.

Molte le certificazioni e gli attestati ottenuti in questi anni (9001, IFS, BRC, BIO, SQNPI e VEGAN), a conferma della sensibilità della Cooperativa nei confronti delle richieste di un mercato dinamico e sempre più esigente.

Cantina Colli del Soligo ha intrapreso nel 2021 un altro cammino di apertura sociale: **è entrata a far parte di The Wine Net, Rete aziendale che unisce alcune tra le eccellenze cooperative italiane,** con un obiettivo strategico di presentarsi sul mercato, italiano ed estero, con un'immagine coordinata e una gamma di prodotto in grado di rappresentare geograficamente e tipologicamente la migliore produzione italiana.

Per ulteriori informazioni, visita il sito: **www.collisoligo.com**