

I rilievi dei Colli Euganei, situati al centro del Veneto, rappresentano sin dall'antichità un habitat ideale per la coltivazione della vite e dell'olivo, caratterizzato dal clima mite e dall'origine vulcanica del terreno.

In questo contesto l'azienda vitivinicola Parco del Venda rappresenta da anni una realtà produttiva unica e singolare con circa 67 ettari di superficie complessiva che si estende all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei: 45 ettari di vigneto, 2 ettari di oliveto e 20 ettari di bosco.

I nostri vigneti si estendono interamente nella zona doc dei Colli Euganei specificatamente nei comuni di Vo', Cinto Euganeo e Galzignano Terme.

La particolare vocazione dei terreni euganei, avari nella quantità ma generosi nella qualità delle uve da essi ottenute, permette di coltivare ogni singola varietà nelle condizioni più favorevoli e di adottare la forma di allevamento più congeniale.

L'impiego di moderne tecniche enologiche fa sì che il ciclo produttivo avvenga interamente nella nostra azienda, compreso l'imbottigliamento dei vini spumanti.

## AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA




### AZIENDA VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA



AZ. VITIVINICOLA PARCO DEL VENDA  
di Toniolo Carlo e Michael

Via Monte Venda 430, 35030 Vo' (Pd)  
Tel. 049 9940188 - Fax 049 9944322

parcodelvenda@gmail.com - seguici su  **facebook**.

[www.parcodelvenda.com](http://www.parcodelvenda.com)

*«Passione del Vino  
nei Colli Euganei»*



## BOLLICINE



### PROSECCO SPUMANTE D.O.C.

È indubbiamente il vino del momento. Molto apprezzato nella versione extra-dry, con evidente sviluppo di spuma e bollicine, conquista il consumatore con la sua freschezza. Ottimo per ogni occasione.

*XIII° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO  
Selezione dei vini Veneti  
Diploma di Merito - Prosecco Spumante Extra-Dry DOC 2010*



### PROSECCO FRIZZANTE D.O.C.

Vino asciutto e leggero nato per i giovani, colore giallo paglierino brillante. Fresco e brioso dal profumo gradevole e fruttato che esalta le sue qualità se servito alla temperatura di 8° C.



### "El Brico" ROSATO SPUMANTE BRUT

Un "insolito" vino rosato spumante ottenuto al 100% da uve tai rosso e vinificato in bianco. Adatto alla bella stagione è ideale come aperitivo e ben si abbina a piatti leggeri e a base di pesce.



### MARZEMINO SPUMANTE DOLCE I.G.T.

Il vino preferito da Mozart, citato anche nella celebre opera "il Don Giovanni". Dolce e frizzante, dal colore rosso rubino intenso. Adatto ai dessert, accostamento ideale la macedonia di fragole.



### FIOR D'ARANCIO SPUMANTE DOLCE D.O.C.G.

È il vino che caratterizza maggiormente i Colli Euganei. Vino spumante dal gusto dolce, aromatico e intenso. Sarà protagonista dei momenti di festa ed esalterà al meglio le sue virtù con tutti i tipi di dolci.

*17° Concorso Enologico Internazionale - VINITALY 2009  
Medaglia di Bronzo  
Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante Dolce DOC 2008*

*41° Concorso Enologico Nazionale Vini DOC e DOCG di Asti  
"Premio Douja D'or 2013"  
Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG 2012  
22° Concorso Enologico Internazionale - VINITALY 2015  
Gran Menzione  
Colli Euganei Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG 2014*

## VINI ROSSI



### CABERNET I.G.T.

È il frutto dei migliori grappoli selezionati sui vigneti di Boccon di Vo' e Vo'. Dal colore rosso rubino intenso, ricco di aromi, robusto nella struttura e dal sapore equilibrato e vellutato. Consigliato nelle cene in un'atmosfera calda e confidenziale.



### "Boccon" CABERNET D.O.C.

Grande prodotto, 16 gradi alcolici di rara potenza e di qualità eccellente. Da servire in un bicchiere di grandi dimensioni. Vino anche "da meditazione", sorprende se accompagnato al cioccolato fondente.

*8° Concorso Enologico Internazionale EMOZIONI DAL MONDO  
Merlot e Cabernet insieme - Bergamo 2012  
Diploma di medaglia d'oro - Colli Euganei Cabernet DOC 2011 "BOCCON"  
10° Concorso Enologico Internazionale EMOZIONI DAL MONDO  
Merlot e Cabernet insieme - Bergamo 2014  
Diploma di medaglia d'oro - Colli Euganei Cabernet DOC 2013 "BOCCON"  
43° Concorso Nazionale Vini DOC e DOCG - Asti 2015  
"Premio Douja D'Or 2014" - Colli Euganei Cabernet DOC 2014 "BOCCON"  
11° Concorso Enologico Internazionale EMOZIONI DAL MONDO  
Merlot e Cabernet insieme - Bergamo 2015  
Diploma di medaglia d'oro - Colli Euganei Cabernet DOC 2014 "BOCCON"*



### "Boccon" CABERNET D.O.C. Riserva

Una nuova e coinvolgente sensazione organolettica. La Riserva "Boccon" Parco del Venda, sottoposta ad un periodo di affinamento in barrique si caratterizza per la solida struttura ed il sapore vellutato. Rosso importante che accompagna bene piatti di cacciagione e selvaggina.

*42° Concorso Nazionale Vini a DOC e a DOCG - Asti 2014  
"Oscar Douja D'Or 2013" - Colli Euganei Cabernet "BOCCON" Riserva DOC 2011*



### MERLOT I.G.T.

Profumo ampio e vinoso con note di violetta, dal gusto armonico e di buona persistenza. È estremamente versatile negli abbinamenti, si esprime al meglio con gli arrostiti di carne e con i piatti saporiti.

*XIV° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO - Selezione dei vini Veneti  
Sigillo di Bronzo - Merlot I.G.T. Veneto 2011  
11° Concorso Nazionale Merlot d'Italia "Mondo Merlot" - Aldeno  
1° Premio - Categoria I.G.T. annate 2012/2011 - Merlot I.G.T. Veneto 2012*



### "El Brico" ROSSO VENETO I.G.T.

Vino da tutto pasto ottenuto al 100% da uve tai rosso. Nel bicchiere si presenta di un bel rosso non molto intenso. Il tradizionale abbinamento è con il baccalà.

## VINI ROSSI



### RABOSO I.G.T.

Alla miscela siamo attirati dai profumi fruttati, caratteristico anche nel gusto. Un leggero frizzante rosso che esalta i sapori degli insaccati e dei formaggi a pasta morbida.



### "Indian Summer" NOVELLO I.G.T.

L'azienda segue scrupolosamente il metodo tradizionale di produzione "macerazione carbonica", puntando sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche della lavorazione. Orgogliosi ed affezionati a questo prodotto che ogni anno ci regala grandissime soddisfazioni.

## VINI BIANCHI



### CHARDONNAY I.G.T.

Uno straordinario Chardonnay in purezza che regala profumi complessi e variegati. Elegante fine e di buona gradazione. Particolarmente indicato per accompagnare piatti a base di pesce e consigliato anche con il risotto alle rane.

*X° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO - Selezione dei vini Veneti  
Diploma di Merito - Colli Euganei Chardonnay DOC 2007  
XVI° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO - Selezione dei vini Veneti  
Diploma di Merito - Colli Euganei Chardonnay DOC 2013*



### PINOT BIANCO I.G.T.

Vino bianco abboccato dai riflessi verdognoli, dal profumo delicato e gradevole; ottimo con gli antipasti, gli aperitivi e senza dubbio il pesce.

*XIII° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO - Selezione dei vini Veneti  
Diploma di Merito - Colli Euganei Pinot Bianco DOC 2010.  
XVII° Concorso Enologico Regionale ENOCONEGLIANO - Selezione dei vini Veneti  
Diploma di Merito - Pinot Bianco IGT Veneto 2014.*



### PINELLO I.G.T.

Vitigno autoctono dei Colli Euganei, dal profumo fresco e floreale. Per questo prodotto i vignaioli euganei indicano abbinamenti tutti di pesce.



### FIOR D'ARANCIO D.O.C.G. PASSITO

Vino dolce, ottenuto al 100% da uva moscato che accompagna la pasticceria e i formaggi erborinati. È unico se degustato come vino "da meditazione". Si serve a 12-14 °C.  
*5° Premio Internazionale Vini Passiti e da Mediatazione - Zola Predosa  
"5 Corone" - Colli Euganei Fior d'Arancio Passito DOCG 2010*