

# La Vigna del Mar



**LA VIGNA DEL MAR S.S. Società Agricola**

Via de le Motte, 150 – Loc. S. Erasmo

30141 - VENEZIA

P.IVA 04626560264

<https://www.lavignadelmar.it/azienda/>

**U.S.I.C. (Unione Sindacale Italiana Carabinieri)**

Via Castro Pretorio n.30

00100 - ROMA

C.F. 96432220588

<https://www.usicc.it/>

La società La Vigna Del Mar e l'Unione Sindacale Italiana Carabinieri sono lieti di annunciare:

## **OFFERTA COMMERCIALE DI VENDITA**

L'azienda vitivinicola "**La Vigna del Mar**" riserva esclusivamente agli iscritti **U.S.I.C.** uno sconto del **35%**, più spese di spedizione sull'acquisto di Prosecco Sant'Erasmo.

### L'AZIENDA

«La Vigna del Mar» nasce dal sodalizio di tre imprenditori amici, Dario, Franco e Luigino che poco più di 10 anni fa decidono di avviare nella Laguna Veneta la produzione di Prosecco DOC.

L'azienda è ubicata a Sant'Erasmo, Isola della Laguna di Venezia connotata da una particolare posizione insulare, dalla natura fertile dei terreni, in parte sabbiosi e in parte cretosi e dalla presenza di acqua dolce nel sottosuolo. I suoi campi e le sue vigne hanno rifornito per secoli le tavole dei Dogi e dei Veneziani ed è per questo che è conosciuta con il nome di "Orto di Venezia".

### IL VITIGNO

Il vitigno, certificato DOC, è coltivato in modo totalmente naturale ed eco compatibile, nel pieno rispetto del delicato equilibrio della Laguna Veneta. Irrigato tramite impianti a goccia che traggono acqua dalle sorgenti dolci presenti nel sottosuolo

Il microclima particolarmente favorevole della Laguna Veneta consente a questo fertile vitigno di produrre un frutto unico ed eccezionale.

La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano per non disperdere nemmeno un singolo acino di questo prezioso tesoro.

PER USUFRUIRE DELL'OFFERTA È NECESSARIO:

- Inviare mail d'ordine di acquisto all'indirizzo di posta elettronica [info@lavignadelmar.it](mailto:info@lavignadelmar.it), specificando : nome, cognome, indirizzo di residenza, indirizzo di consegna e codice fiscale (*dati necessari per l'azienda per emettere fattura*);
- inserire nel testo della mail d'ordine il codice promozione "CCUSIC";
- effettuare il pagamento utilizzando le coordinate IBAN che verranno inoltrate, dalla citata azienda, sulla mail utilizzata per l'ordine;
- il costo di consegna è quantificato in circa €.11,00 su tutto il territorio nazionale;
- ulteriori informazioni potranno essere richieste al telefono: +39 333 768 2419 (Franco).

**Il prezzo dell'offerta è subordinato all'acquisto di un box di almeno 6 bottiglie.**

**Questa promozione è valida a partire dal 01 marzo 2021 fino a rinnovo della stessa.**

**Sant'Erasmus Venezia, 01 marzo 2021**

La Vigna del Mar



**Franco Brussolo**



**I Segretari Regionali  
Friuli Venezia Giulia e Veneto**

**(Antonio Sutto - Christian Viola)**



SOCIETÀ AGRICOLA

# La Vigna del Mar

ERASMO



[www.lavignadelmar.it](http://www.lavignadelmar.it)



SOCIETÀ AGRICOLA

## La Vigna del Mar

30141 Isola di Sant'Erasmus - Via de le Motte, 150 - Venezia - Italia  
[info@lavignadelmar.it](mailto:info@lavignadelmar.it)

Ordini telefonici: Franco Brussolo (+39) 333 768 2419

Dario Dal Bon (+39) 335 477 218

Luigino Benotto (+39) 348 084 8541

Ordini Online:



[www.lavignadelmar.it](http://www.lavignadelmar.it)



SOCIETÀ AGRICOLA

# La Vigna del Mar



«La Vigna del Mar» nasce dal sodalizio di tre imprenditori amici, Dario, Franco e Luigino che, grazie ad una delibera Europea che permette di avviare nella Laguna Veneta la produzione di Prosecco DOC, decidono di intraprendere questa entusiasmante avventura.

L'azienda è ubicata a Sant'Erasmo, Isola della Laguna di Venezia connotata da una particolare posizione insulare, dalla natura fertile dei terreni, in parte sabbiosi e in parte cretosi e dalla presenza di acqua dolce nel sottosuolo. I suoi campi e le sue vigne hanno rifornito per secoli le tavole dei Dogi e dei Veneziani ed è per questo che è conosciuta con il nome di "Orto di Venezia".

Il vitigno, certificato DOC, è coltivato in modo totalmente naturale ed eco compatibile, nel pieno rispetto del delicato equilibrio della Laguna Veneta. Irrigato tramite impianti a goccia che traggono acqua dalle sorgenti dolci presenti nel sottosuolo. Il microclima particolarmente favorevole della Laguna Veneta consente a questo fertile vitigno di produrre un frutto unico ed eccezionale. La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano per non disperdere nemmeno un singolo acino di questo prezioso tesoro.

ERASMO



*"Erasmo" è un Prosecco  
Extra Dry DOC  
coltivato in uno storico vigneto  
plurisecolare sull'isola Veneziana  
di Sant'Erasmo, denominato  
"La Vigna del Nobil Homo"  
vinificato e spumantizzato  
seguendo lo storico metodo  
totalmente naturale.*

*Spumante abboccato,  
ha un perlage fine, un profumo intenso  
di fiori e di frutta.*

*Servito fresco  
è ideale con gli antipasti  
e accompagna bene  
l'intero pasto.*

