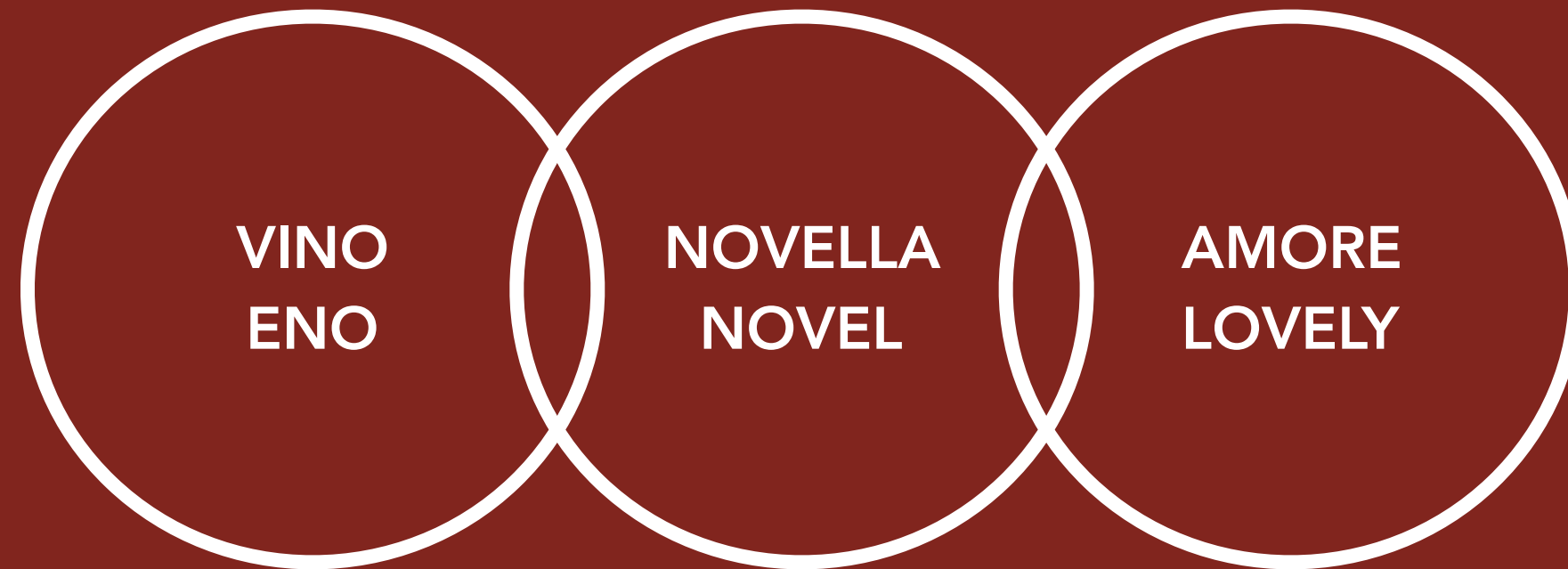


ENOVELLY



ESPRIMIAMO LA NOSTRA PASSIONE PER IL VINO
RACCONTANDO STORIE DI AMORE E CULTURA

ENOVELY

regalistica aziendale

PERCHÈ SCEGLIERE ENOVELLY PER I TUOI REGALI AZIENDALI?



AFFIDABILITÀ

Un elemento fondamentale per noi di Enovely è la costante **assistenza al cliente** in ogni fase di acquisto e in tutti i periodi dell'anno. Specie durante le festività, il nostro staff si rafforza per garantire una **consegna precisa e puntuale** dei vostri regali...

Perché sappiamo quanto ci tenete!

Cosa dicono di noi?

Ecco i feedback di [Trustpilot](#).

QUALITÀ

Ogni anno, con impegno e dedizione, andiamo alla ricerca delle belle storie di **produttori** audaci e coraggiosi, ma soprattutto di **vini eccellenti** e fortemente rappresentativi del loro **territorio** di provenienza.

Degustare uno dei nostri vini non significa solo godere di un buon calice, ma vivere un piccolo viaggio attraverso gli **aromi** e i **sapori** di territori unici!

ESCLUSIVITÀ

Enovely offre solo **prodotti ricercati** e difficilmente reperibili altrove, veri e propri gioielli in grado di lasciare a bocca aperta le persone che ami o i tuoi cari dipendenti con un **regalo unico**.

La nostra esclusività?

Uscire dalla banalità dei prodotti scontati e dei grandi marchi.

PERSONALIZZA LE TUE BOX REGALO!

Una Wine Box esclusiva alla scoperta di vini eccellenti, prodotti da Vignaioli appassionati!

Le nostre Wine Box sono completamente personalizzabili: da 1, 2 oppure 3 bottiglie che potrete scegliere insieme ai nostri esperti in base al vostro budget e alle vostre esigenze!

[CLICCA QUI PER COMPILARE IL FORM.](#)
TI CONTATTEREMO CON TANTE SPLENDIDE PROPOSTE!



BOX I GRANDI VINI D'ITALIA

Ogni vino esprime l'unicità di un territorio, e quello italiano è famoso in tutto il mondo per la sua varietà di **terroir** e di aree vocate alla viticoltura. Questa box permette di assaporare i vini di tre **produttori italiani** d'eccellenza!

Prenotala subito scrivendoci a info@enovelly.com
Oppure chiamaci al numero +39 0461 172 2110



BOX I GRANDI VINI D'ITALIA



BALESTRI VALDA

Azienda vitivinicola a conduzione familiare nel cuore del **Soave Classico**, dove la famiglia Rizzotto porta avanti una piccola produzione d'eccellenza rispettando il più possibile la tradizione. Grande attenzione nella tutela della **biodiversità**, motivo per cui l'azienda pratica con grande impegno l'**apicoltura in vigna**. [Scopri la storia di Balestri Valda.](#)



BELLAVEDER

Splendida realtà **trentina** gestita a livello familiare da Tranquillo Luchetta e i suoi figli. Come solo dei veri vignaioli coraggiosi sanno fare, la famiglia Lucchetta preserva attentamente la culla dei propri vigneti attraverso un'**agricoltura biologica**, senza l'uso di diserbati o prodotti chimici di sintesi. [Scopri la bella storia di Bellaveder.](#)



MOSNEL

L'Azienda Mosnel sorge nel cuore della **Franciacorta**, dove la famiglia Barboglio ereditò, nel lontano 1836, le cantine cinquecentesche di una residenza secolare. A guidare l'azienda oggi sono Giulio e Luca, la quinta generazione, che gestisce 40 ettari di proprietà, completamente a regime biologico. [Scopri la bella storia di Mosnel](#)

BOX I GRANDI VINI D'ITALIA



BALESTRI VALDA Balestri Valda Soave Classico 2019

Garganega in purezza vinificato in acciaio, si presenta **fragrante** nei profumi, fresco e di grande **sapidità**. È caratterizzato da un profilo **minerale**, frutto dei suoli vulcanici su cui crescono le uve destinate alla produzione di questo ottimo **Soave Classico**.
[Scopri lo nel nostro shop!](#)



BELLAVEDER Bellaveder Lagrein Dunkel 2018

Nato sulle colline di Faedo, in Trentino: un territorio unico, circondato dalle Dolomiti che regalano ottime escursioni termiche. Dopo un **affinamento** di 12 mesi in botte, si presenta al palato con ottima **struttura**, **sapidità** e grande **freschezza**. [Scopri lo nel nostro shop!](#)



MOSNEL Mosnel Franciacorta Brut S.A.

Metodo Classico prodotto con uve **Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco**. Di innata eleganza, complesso, con profumi floreali e fruttati di mela e agrumi, sensazioni speziate e la caratteristica crosta di pane. Al palato è morbido e fresco, di un equilibrio sorprendente. [Scopri lo nel nostro shop!](#)

BOX ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIA

Una tra le nazioni più amate dagli appassionati di vino, la Francia regala un mosaico di territori storici e incantevoli, ognuno con le proprie eccellenze da scoprire. In questa box troverete ben **3 grandi vini** francesi, da altrettanti territori unici!

Prenotala subito scrivendoci a info@enoveley.com
Oppure chiamaci al numero +39 0461 172 2110



BOX ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIA



DOMAINE DE LA NAVICELLE

I diciotto ettari di vigneto di [Domaine de la Navicelle](#), nel cuore della **Provenza**, vengono coltivati seguendo i principi fondamentali della biodinamica. Le vigne regalano vini spiccatamente freschi e sapidi, ricchi e complessi, rappresentativi di un terroir famoso in tutto il mondo per l'altissimo livello dei suoi **vini rosati**.



DOMAINE BONNET- HUTEAU

In **Valle della Loira**, nel cuore del territorio di Muscadet, ha origine la storia di una famiglia che da più di 150 anni produce **grandi vini bianchi**, portando avanti un'idea di viticoltura rispettosa del suolo e della natura e un lavoro quotidiano di difesa dell'ambiente, arrivando alla **certificazione biologica** nel 2005: [Domaine Bonnet-Huteau](#).



DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE

La storia di [Domaine Jean-Yves Millaire](#) inizia nel 1950 a **Bordeaux**, nella AOC Fronsac. Nel 1998 l'arrivo del giovane **Jean-Yves Millaire**, nipote di Jean Garnier, introduce nell'azienda familiare nuovi ambiziosi progetti. Oggi i 40 ettari ripartiti in 3 denominazioni diverse, ci regalano **vini rossi** di altissima qualità, seguendo i dettami dell'**agricoltura biodinamica**.

BOX ALLA SCOPERTA DELLA FRANCIA



DOMAINE DE LA NAVICELLE Domaine la Navicelle Rosé 2020

Rosato di Provenza nato da una selezione di **Grenache, Cinsault** e **Tibouren**. La vinificazione avviene in acciaio, per un vino dai **profumi freschi** di gelsomino, pesca e delicate **sensazioni agrumate**. Al palato ha grande **carattere**: un rosato perfetto in aperitivo. [Scopri lo nel nostro shop!](#)



DOMAINE BONNET- HUTEAU Muscadet Clos Moulin Chartrie 2019

Vino bianco nato dal vitigno **Melon de Bourgogne**. Freschissimo al naso con profumi che ricordano la pera, il melone bianco e il miele d'acacia, per concludere con delicate sensazioni iodate. Al palato è di buona struttura, **fresco**, di buona **acidità** e di grande persistenza. [Scopri lo nel nostro shop!](#)



DOMAINE JEAN-YVES MILLAIRE Bordeaux Chateau Lamarche Canon 2017

Vino rosso prodotto a Fronsac con uve **Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc** e **Malbec**. Splendido colore rosso rubino, al naso è un'esplosione di frutta, spezie e sensazioni tostate, caffè, cuoio e tabacco. Un **bordolese** di grandissima complessità: vellutato, di buona tannicità e infinita persistenza. [Scopri lo nel nostro shop!](#)

I PANETTONI DI PANIFICIO MODERNO

Panificio Moderno: un forno dove si realizzano il **pane** e la **pasticceria**, ma soprattutto un percorso di cura e di consapevolezza, di ricerca e di rispetto.

L'attenzione per la qualità si traduce nell'uso esclusivo di **materie prime** di grande eccellenza, a partire **dal lievito madre** che esalta il gusto di tutti i prodotti, come i panettoni artigianali.

Prenotali subito scrivendoci a info@enoveily.com
Oppure chiamaci al numero +39 0461 172 2110



I PANETTONI DI PANIFICIO MODERNO



CIOCCOLATO E CAFFÈ

L'impasto proviene dalla **pasta madre** lavorata tutto l'anno per il pane a lievitazione naturale, imbrunita dall'aggiunta di una **crema ganache al caffè**. Le grandi scaglie di cioccolato "**Café Noir**" di Valhrona, rendono ogni morso croccante e indimenticabile. Scopriilo nel nostro shop!



TRADIZIONALE CON CANDITI ALL'ARANCIA

L'inconfondibile fragranza dell'impasto è data dalla pasta madre, dai **canditi** creati in pasticceria a partire dalla **frutta fresca biologica** e dagli **aromi artigianali** (buccia di agrumi biologici dalla Sicilia lasciati per una notte intera in un'infusione di miele di Sulla e bacche di vaniglia). Scopriilo nel nostro shop!



MANDARINO E CIOCCOLATO FONDENTE

Il **mandarino tardivo di Ciaculli** arriva da Palermo ai pasticceri del Panificio Moderno, che lo trasformano in un gustoso e morbido **candito**. L'aroma di questo frutto si unisce all'intensità del **cioccolato fondente 72%**, creando un panettone unico dall'affascinante contrasto. Scopriilo nel nostro shop!

I REGALI DI NATALE AI FORNITORI O AI CLIENTI SONO DETRAIBILI!

Un grande strumento nelle tue mani,
per fidelizzare clienti e fornitori.

Compila il nostro form per ricevere
subito un preventivo:

<https://bit.ly/RegaliAziendaliEnovely>

Sei un'azienda? Compila il form <https://bit.ly/RegaliAziendaliEnovely> oppure scrivici
a info@enovely.com per ricevere il listino
dettagliato con i prezzi!



Vuoi ricevere una nostra proposta?

Concediti un minuto di tempo per compilare questo breve **form** e verrai ricontattato al più presto con una **proposta personalizzata** per te: <https://bit.ly/RegaliAziendaliEnovely>

Contattaci per scoprire di più sulla nostra filosofia e tutti i servizi che possiamo attivare per te!



Telefono +39 0461 1722110
Whatsapp +39 342 9762539



Via dei Paradisi, 15/3
38122 Trento (TN)



www.enovely.com



info@enovely.com



[@enovely.official](https://www.instagram.com/enovely.official)



[@enovely](https://www.facebook.com/enovely)



[linkedin.com/company/enovely](https://www.linkedin.com/company/enovely)