



Villa Elena

COLLEZIONI REGALI 2026



AUTUNNO · INVERNO · NATALE

Villa Elena S.r.l. · +39 041 5760030 · info@villaelenasrl.it · www.villaelenawines.com · [@villa_elena_wines](https://www.instagram.com/villa_elena_wines) · [@VillaElenaSrl](https://www.facebook.com/VillaElenaSrl)

Ve Wine Bar in Via della Vittoria 86/A Milano



Villa Elena

Regali da vivere.

*Dai piccoli pensieri alle
ceste gourmet, il regalo
lo costruiamo con te.*



Villa Elena





Trova il tuo regalo.

UNA SELEZIONE DI IDEE
PER OGNI OCCASIONE.

REGALI & CESTE SU MISURA

Dai piccoli pensieri alle ceste gourmet.

pag.

4

I MOMENTI DELLA STAGIONE

Un viaggio di sapori ed emozioni.

pag.

5

AUTUNNO D'AUTORE

Sapori di stagione, vini del territorio.

pag.

7

MOMENTI D'INVERNO

Per il piacere di stare insieme.

pag.

18

SERATE SPECIALI

Dal Natale al Capodanno.

pag.

28

GIFT CARD VILLA ELENA

Il regalo più bello? Lasciare scegliere.

pag.

40

Semplice, come un brindisi.

CREA IL TUO REGALO IN 4 PASSAGGI



1

SCEGLI IL BUDGET

Dai piccoli pensieri ai regali executive.



2

SELEZIONA

Vini, prodotti gourmet, panettoni, taglieri e confezioni.



3

PERSONALIZZA

Etichette, biglietti e messaggi su misura.



4

REGALA

Pronto da consegnare o da spedire.*

Dai piccoli pensieri alle ceste gourmet, il regalo lo costruiamo con te.



SCOPRI TUTTE LE PROPOSTE

Scansiona il QR code per sfogliare il catalogo completo online oppure vieni al Wine Bar!

*Spese di spedizione a carico dell'acquirente.

Regali & Ceste su misura



CESTE GOURMET
PER OGNI BUDGET



ETICHETTE
PERSONALIZZATE
CON IL TUO LOGO



TAGLIERI
IN LEGNO
SU RICHIESTA



AZIENDE & EVENTI
REGALI SU MISURA



GIFT CARD
ONLINE O AL WINE BAR

PER PRIVATI E AZIENDE

I migliori momenti della stagione.

Un viaggio di sapori ed emozioni.

23
OTT

CHAMPAGNE DAY

Una masterclass in bottiglia: confronto, stile, terroir.

31
OTT

HALLOWEEN

Zucca, Pinot Noir, cioccolato e bosco, in chiave intrigante.

11
NOV

SAN MARTINO

Vino, castagne e tradizione veneta.

27
NOV

BLACK FRIDAY

Selezione speciale e idee regalo in edizione limitata.

24
DIC

NATALE

Secret Santa, ceste gourmet, regali su misura e corporate.

31
DIC

CAPODANNO

Aperitivo, cena, mezzanotte: un vino per ogni momento.



Villa Elena

COLLEZIONE REGALI 2026

Un regalo in più, per te.

PER ACQUISTI
SUPERIORI AI 150€
RICEVI UN BUONO
SCONTO DI 15€.



FAI IL TUO ACQUISTO
per un valore superiore
ai 150€.



INDICA LA TUA EMAIL
al momento dell'acquisto.



RICEVI IL TUO
BUONO SCONTO DI 15€
direttamente via email,
da utilizzare sul tuo
prossimo acquisto.



Autunno d'autore.


Villa Elena

Sapori di stagione, vini
del territorio, e piccoli
piaceri da condividere



Incontri di Carattere

Due incontri d'autunno, tra Veneto e profumi del bosco.

L'Amarone con la dolcezza della zucca, o le bollicine rosé con i funghi porcini: due regali per chi ama i sapori di stagione.



ZUCCA & AMARONE

58€

Il calore dell'autunno, tra Veneto e sapori di stagione.

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. – Linea Villa Elena
Risotto alla zucca, Carnaroli superfino 250g – Ermes Funghi
Amaretti di Saronno 200g – Lazzaroni



SERA D'AUTUNNO

39€

Un brindisi, i profumi del bosco e il piacere di stare insieme.

Crémant Prestige Rosé Brut AOC – Cave du Roi Dagobert
Risotto ai funghi porcini, Carnaroli superfino 250g – Ermes Funghi
Taralli caserecci 400g – Puggia
Crema di olive nere 180g – Redoro

COSTRUISCI IL TUO REGALO CON NOI

Richiedi una proposta personalizzata, al Wine Bar o online.
Scrivi a: info@villaelenasrl.it o inquadra il QR code.



CONTATTACI

Sapori di Stagione



35€

Bollicine venete e sapori
d'autunno, da condividere.

La croccantezza dei taralli artigianali, il gusto sfizioso della giardiniera e il profumo avvolgente di un risotto al radicchio. Una selezione per scaldare le prime giornate fredde.

NELLA CESTA

Cuvée Millesimato Brut – Solar Agnese
Risotto al radicchio, Carnaroli superfino 400g – La Sceleira
Taralli caserecci 400g – Pugghia
Giardiniera in agrodolce 300g – Redoro

Peccati di Gola

Due tentazioni: una intensa e golosa, una piccante e conviviale.

Il Pinot Noir incontra il cioccolato fondente, il Prosecco accende un pizzico di piccante. Ricette perfette per rallentare il tempo.



NOTTE NERA

55€

Il fascino del Pinot Noir e l'intensità del cioccolato fondente.

Pinot Noir Sélection – Cave du Roi Dagobert
 Risotto alle ortiche, Carnaroli superfino 400g – La Sceleira
 Intorchiati dolci 200g – Puggia
 Confettura extra di sambuco 340g – Ermes Funghi
 4 praline artigianali – Le Folie Noir



A FUOCO LENTO

48€

Un pizzico di piccante, un calice di bollicine e il calore delle cose buone.

Prosecco Treviso DOC Extra Dry Millesimato – Solar Agnese
 Risotto al radicchio, Carnaroli superfino 400g – La Sceleira
 Peperoni ripieni di tonno sott'olio 314g – Puggia
 Taralli al peperoncino 400g – Puggia
 Giardiniera 180g – Redoro

Bosco Incantato



90€

I profumi del bosco e i sapori della tradizione.

Funghi porcini, polenta, soppressa casereccia e biscotti trentini, con un Cabernet Sauvignon dal carattere deciso. Un piccolo incanto da regalare.

NELLA CESTA

Impetum Cabernet Sauvignon – Tenuta San Giorgio
 Risotto ai funghi porcini, Carnaroli superfino 250g – Ermes Funghi
 Polenta gialla istantanea 250g – Ermes Funghi
 Soppressa casereccia italiana sottovuoto, 800g ca.
 Funghi Porcini Secchi 20 gr – Asiago Food
 Cuori, biscotti trentini artigianali 400g – Prada
 Confettura extra di sambuco 340g – Ermes Funghi

UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi il Piave DOP Dolomiti Selezione Oro stagionato, 200g. Solo con ritiro al Wine Bar.



5€

San Martino



100€

A San Martino il mosto diventa vino, e la tavola si riempie di cose buone.

Due rossi della nostra Valpolicella, salame casereccio, polenta bianca e ricotta affumicata: un brindisi ai sapori autentici e al piacere di stare insieme.

Disponibile solo al Wine Bar, con ritiro diretto.

NELLA CESTA

Valpolicella Classico DOC – Linea Villa Elena
 Ripasso Classico Superiore DOC – Linea Villa Elena
 Polenta bianca istantanea 350g – Ermes Funghi
 Salame casereccio italiano, 600g ca.
 Cuori, biscotti trentini artigianali 400g – Prada
 Confettura extra di fichi 340g – Ermes Funghi
 Ricotta affumicata – Cattel

UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi il Piave DOP Dolomiti Selezione Oro stagionato, 200g. Solo con ritiro al Wine Bar.



5€

Rosso di Sera



75€

I colori caldi dell'autunno e il carattere avvolgente dell'Amarone.

Risotto alla zucca, mostarda di agrumi e confettura di zucca e agrumi per una serata autentica e speciale.

NELLA CESTA

Amarone della Valpolicella Classico DOCG – Linea Villa Elena
 Risotto ai funghi porcini, riso Carnaroli Italiano superfino 250g –
 Ermes Funghi
 Mostarda di agrumi 300g – La Sceleira
 Confettura zucca e agrumi 120g – La Sceleira

Mamma Mia!



70€

La tradizione italiana in tavola.

Dalla pasta artigianale ai profumi mediterranei, passando per olive, taralli e tonno di qualità. Il tutto con un buon calice di Fiano del Salento.

NELLA CESTA

- 1914 Fiano Salento – Marco Carrisi
- Mezzi paccheri di grano italiano 500g – Bragnuolo
- Sugo di pomodoro, olive e capperi bio 290g – Redoro
- Olio extra vergine di oliva italiano 500ml – Redoro
- Taralli caserecci 400g – Puggia
- Olive baresane 314g – Puggia
- Filetti di tonno in olio EVO 470g – Redoro

Tentazioni Italiane



Il piacere della buona tavola, con un brindisi rosé.

Orecchiette artigianali e pomodori pelati pugliesi biologici, carciofini sott'olio e, per finire, la dolce tentazione delle praline al cioccolato. il tutto accompagnato da bollicine rosé, per celebrare il piacere della buona tavola

NELLA CESTA

Cuvée La Vie en Rosé Brut – Solar Agnese
 Pomodori pelati biologici 550g – Bio Orto
 Olio extra vergine di oliva italiano 500ml – Redoro
 Orecchiette pugliesi artigianali 500g – Pugghia
 Spicchi di carciofi 314g – Pugghia
 Praline al cioccolato artigianali 100g – Le Folie Noir

Aperò...

L'aperitivo in due versioni: alla francese o all'italiana.

Bollicine d'Alsazia o un Lugana del Garda, con taralli, olive e patatine croccanti. Sempre con un tocco di charme.



CHIC!

42€

L'eleganza delle bollicine francesi incontra l'aperitivo.

Crémant Saint Eloi Brut AOC – Cave du Roi Dagobert
Taralli caserecci 400g – Pughia
Olive baresane 314g – Pughia
Filoncini rustici al sesamo 250g – Prato
Patatine inglesi cotte a mano 150g – Tyrrells

TOP!

42€

Specialità italiane e sfiziosità croccanti dal tocco british.

Lugana DOC – Redoro
Carciofini in olio EVO 510g – Redoro
Olive baresane 314g – Pughia
Grissini classici artigianali 140g – Panificio Bedin
Patatine inglesi cotte a mano 150g – Tyrrells



UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi il Piave DOP Dolomiti Selezione Oro stagionato, 200g. Solo con ritiro al Wine Bar.

5€

Dolce Intreccio

Un liquore all'arancia, due tradizioni dolci italiane: scegli il tuo intreccio.

Le avvolgenti note d'arancia del Dorange OF di Bonollo, abbinate alla dolcezza della Puglia o all'eleganza di Venezia. Due regali pensati per concludere in bellezza, a fine pasto o accanto a un buon caffè.



INTRECCIO PUGLIESE

58€

Il distillato all'arancia incontra la fragranza delle intorchiate pugliesi alle mandorle.

Grappa Dorange OF – Bonollo

Intorchiate dolci alle mandorle 200g – Pugghia



INTRECCIO VENEZIANO

75€

Il rito veneziano del fine pasto: baicoli da intingere e praline di cioccolato.

Grappa Dorange OF – Bonollo, in astuccio

Baicoli, biscotti veneziani – Colussi

Praline artigianali – Le Folie Noir



UN INTRECCIO DIVERSO

Al posto del Dorange, la nostra Grappa all'Amarone della Valpolicella: stessi abbinamenti, carattere più deciso.

PUGLIESE 43,50€

VENEZIANO 60€

INVERNO

Momenti d'inverno.

Bollicine, rossi importanti e piccoli rituali da condividere. Una collezione pensata per accompagnare la stagione più intima e festiva dell'anno.



Caldo Rifugio



30€

Piccoli piaceri che scaldano le giornate più fredde.

Una zuppa fumante, grissini croccanti e dolci intorchiati alle mandorle, con un calice di Gewürztraminer per rendere tutto più speciale.

NELLA CESTA

Gewürztraminer Tradition – Cave du Roi Dagobert

Gran zuppa di legumi 250g – Ermes Funghi

Grissini stirati a mano con lievito madre 140g – Panificio Bedin

Intorchiati dolci alle mandorle 200g – Puggia

Rito Aperitivo



I momenti più belli iniziano sempre con un brindisi.

Bollicine, taralli e olive baresane: i sapori irresistibili dell'aperitivo italiano, da condividere attorno a un tagliere artigianale.

NELLA CESTA

Prosecco Treviso DOC Extra Dry Millesimato – Solar Agnese
Taralli caserecci 400g – Pugghia
Olive baresane 314g – Pugghia
Tagliere in legno naturale – Villa Elena

SENZA TAGLIERE

24€

CON TAGLIERE

55€

Oh là là!

Un tocco di charme francese, in due versioni.

Le note aromatiche del Gewürztraminer d'Alsazia e la golosa delicatezza dei marron glacé. Nella versione più ricca, anche la fragrante tradizione dei baicoli veneziani.



ALSACE

37,50€

Gewürztraminer Tradition – Cave du Roi Dagobert
Marron glacé, 4 pezzi – Le Folie Noir



VENISE

41,50€

Gewürztraminer Tradition – Cave du Roi Dagobert
Marron glacé, 4 pezzi – Le Folie Noir



A PREZZO PROMO · COMPLETA IL REGALO

Aggiungi un tagliere in legno naturale, lavorato a mano: piccolo o medio, nella forma che preferisci. Un dono che resta, ben oltre il brindisi.

+ 20€
PROMO

Calore Express



Fuori il freddo, dentro il gusto delle cose buone.

Una zuppa che scalda, una polenta che sa di tradizione, miele e intorciate per addolcire la sera. E un brindisi di bollicine, davanti al fuoco.

NELLA CASSETTA

Cuvée Millesimato Brut – Solar Agnese
 Granzuppa di legumi 250g – Ermes Funghi
 Farina istantanea di mais 500g – Molino Pellegrini
 Intorciate alle mandorle 200g – Pugghia
 Miele millefiori italiano 500g – Il Miele di Emma

In Buona Compagnia



Una selezione generosa e ricca di gusto.

Dal salame artigianale al risotto al radicchio, fino alle dolcezze da condividere. Le bollicine le scegli tu: Champagne o Prosecco.



CON CHAMPAGNE

80€



CON PROSECCO

55€

NELLA CESTA

Champagne Prestige Sélection Brut – Prestige des Sacres, oppure Prosecco Treviso DOC Extra Dry Millesimato – Solar Agnese

Salame casereccio italiano, 600g ca.

Polenta bianca istantanea 500g – La Sceleira

Risotto al radicchio, Carnaroli superfino 400g – La Sceleira

Cuori, biscotti trentini artigianali 400g – Prada

Confettura extra di sambuco 340g – Ermes Funghi

Fuoco Vivo



86€

Una cena veloce e piena di carattere, dall'aperitivo al dolce.

Stuzzichini piccanti per iniziare, un risotto alle ortiche con un calice di Pinot Noir, e un finale goloso tra crostata e grappa di Amarone. Poco tempo ai fornelli, tanto piacere da condividere.

NELLA CESTA

Pinot Noir Sélection – Cave du Roi Dagobert
 Grappa di Amarone della Valpolicella
 Risotto alle ortiche, Carnaroli superfino 400g – La Sceleira
 Taralli al peperoncino 400g – Puggia
 Peperoni ripieni di tonno sott'olio 314g – Puggia
 Patatine Sweet Chilli & Red Pepper 150g – Tyrrells
 Crostata di albicocche

Carico di Bontà!



22€

Sapori autentici di montagna. E il vino lo scegli tu.

Polenta taragna, zuppa di farro e biscotti artigianali del Trentino. Con la Gift Card il piacere continua: scegli il vino da abbinare o un'altra bontà della nostra selezione.

NELLA CESTA

Zuppa di farro 250g – Ermes Funghi
Cuori, biscotti trentini artigianali 400g – Prada
Polenta taragna istantanea 500g – Molino Pellegrini

AGGIUNGI LA GIFT CARD

Da 25€, 50€ o 100€. Altri importi su richiesta.
Ritira la gift card fisica al nostro Wine Bar, oppure acquistala online in pochi clic: scansiona il QR code e regala subito.



ACQUISTA ONLINE

Effetto Neve



36€

Quando fuori nevicata, i sapori di una volta scaldano la tavola.

Dalla polenta alla zuppa rustica, fino alla dolcezza dei biscotti artigianali e di un miele italiano scelto da te. Il tutto accompagnato da un calice di Merlot.

NELLA CESTA

Merlot Enigma – Tenute San Giorgio
Zuppa di farro 250g – Ermes Funghi
Cuori, biscotti trentini artigianali 400g – Prada
Polenta gialla istantanea 500g – Molino Pellegrini
Miele italiano a scelta – Il Miele di Emma

SCEGLI IL TUO MIELE

Cinque varietà di Miele Italiano selezionato. Indicaci la tua preferenza al momento dell'ordine.



MILLEFIORI

Delicato e versatile



ERBA MEDICA

Cremoso e dolce



TIGLIO

Fresco e balsamico



CASTAGNO

Intenso, note amare



ACACIA

Limpido e delicatissimo



CESTE GOURMET
PER OGNI BUDGET



ETICHETTE
PERSONALIZZATE
CON IL TUO LOGO



TAGLIERI
IN LEGNO
SU RICHIESTA



AZIENDE & EVENTI
REGALI SU MISURA



GIFT CARD
ONLINE O AL WINE BAR

Costruisci il tuo regalo



CONTATTACI



Serate Speciali.

Celebrazioni e
momenti da ricordare.

Natale



Ceste gourmet,
idee regalo e collezioni
pensate per rendere speciale
ogni momento.

Spirito di Festa

Le bollicine incontrano l'artigianalità di un tagliere in legno fatto a mano.

Una composizione vestita a festa, con Champagne o Prosecco: un brindisi speciale oggi, e un tagliere che resta in tavola per tanti momenti da condividere.



CON CHAMPAGNE

70€

Champagne Tradizione Brut – Ch. de L'Auche
Tagliere di legno naturale – Villa Elena



CON PROSECCO

35€

Prosecco Treviso DOC Extra Dry Millesimato – Solar Agnese
Tagliere di legno naturale – Villa Elena

SU MISURA PER TE

Crea il tuo brindisi

1

Scegli la bottiglia

Qualsiasi etichetta della nostra selezione

2

Con il tagliere

In legno naturale, fatto a mano, vestito a festa

3

Comunicalo all'ordine

Le versioni illustrate sono solo due proposte

Il Grande Classico

Il dolce delle feste e un calice da condividere: due tradizioni italiane, un solo regalo.

Panettone o pandoro di qualità, abbinati a un vino della nostra cantina e confezionati a festa. Un pensiero elegante e pronto da donare, per chi ami o per i tuoi clienti.



PANETTONE CLASSICO & PROSECCO 33,50€



PANDORO & CUVÉE ROSÉ BRUT 33,50€



PANETTONE IN SCATOLA REGALO & CRÉMANT 53€



PANDORO IN SCATOLA REGALO & MOSCATO DOLCE 45€

SU MISURA PER TE
Componi il tuo
Natale

1
Scegli il dolce
Panettone classico, senza
canditi o pandoro

2
Abbina il vino
Quello che preferisci dalla
nostra selezione, vedi su
www.villaelenawines.com

3
Comunicalo all'ordine
Al resto pensiamo noi, con la
confezione a festa

FORMATI
Peso del dolce

I prezzi indicati si riferiscono a panettone e pandoro da **750g**. Su richiesta sono disponibili anche i grandi formati:

1 kg

2 kg

3 kg

5 kg

10 kg

Petit Galà



154€

Classici dolci e salati che fanno subito festa.

NELLA CESTA

Champagne Cuvée Grenat Millésime Brut – Prestige des Sacres
Ripasso Classico Superiore DOC – Linea Villa Elena
Spaghettoni con archetto di grano italiano 500g – Bragagnolo

Champagne e Ripasso, pasta e pomodori, giardiniera, panettone e cioccolatini: tutto il necessario per una tavola delle feste.

Pomodori pelati biologici 550g – Bio Orto
Giardiniera in agrodolce 300g – Redoro
Panettone con canditi 750g – Scarpato
Cioccolatini assortiti 230g – Baratti & Milano



Preferisci il panettone senza canditi o il pandoro?
Richiedilo al momento dell'ordine.



UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi Trentingrana oltre 10 mesi, 200g del Caseificio Primiero. Solo con ritiro al Wine Bar.

5€

Gran Galà



197€

I protagonisti delle feste, per un gran finale di gusto.

NELLA CESTA

Champagne Cuvée Grenat Millésime Brut – Prestige des Sacres
Ripasso Classico Superiore DOC – Linea Villa Elena
Taralli al peperoncino 400g – Pugghia
Patatine inglesi cotte a mano 150g – Tyrrells
Giardiniera in agrodolce 300g – Redoro
Peperoni ripieni al tonno 314g – Pugghia

Dall'aperitivo al cotechino con lenticchie, fino al panettone di qualità: una cesta che accompagna tutto il menù delle feste.

Cotechino artigianale 500g – Meggiolaro
Lenticchie di montagna bio italiane 350g – Ceretto
Mostarda di frutta tradizionale 300g – La Sceleira
Confettura extra di cipolle rosse 120g – La Sceleira
Polenta taragna istantanea 350g – Ermes Funghi
Panettone artigianale con canditi 750g – Scarpato
Cioccolatini assortiti 230g – Baratti & Milano



Preferisci il panettone senza canditi o il pandoro?
Richiedilo al momento dell'ordine.



UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi il Piave DOP Dolomiti Selezione Oro stagionato, 200g. Solo con ritiro al Wine Bar.

5€

Notte Stellata



168€

Una selezione ricca e avvolgente,
per la tavola delle feste.

NELLA CESTA

Crémant Prestige Brut AOC – Cave du Roi Dagobert
Riesling Tradition – Cave du Roi Dagobert
Risotto ai funghi porcini, Carnaroli superfino 250g – Ermes Funghi
Spaghettoni con archetto di grano italiano 500g – Bragagnolo
Sugo di pomodoro, olive e capperi bio 290g – Redoro
Olio EVO italiano Altissimo 500ml – Redoro
Gran zuppa di legumi 250g – Ermes Funghi
Polenta bianca istantanea 350g – Ermes Funghi

Bollicine e Riesling d'Alsazia, sapori intensi e prodotti della
tradizione da condividere, fino al panettone artigianale.

Confettura pere, noci e cannella 120g – La Sceleira
Filetti di tonno in olio EVO 470g – Redoro
Crema di olive verdi 180g – Redoro
Amaretti di Saronno 200g – Lazzaroni
Panettone artigianale con canditi 1kg – Fraccaro
Confettura extra di fichi 340g – Ermes Funghi
Mostarda di frutta 300g – La Sceleira



Preferisci il panettone senza canditi o il pandoro?
Richiedilo al momento dell'ordine.



UN PIACERE IN PIÙ?

Aggiungi Trentingrana oltre 10 mesi, 200g del
Caseificio Primiero. Solo con ritiro al Wine Bar.

5€

Confezioni Regalo

Un'idea elegante
per ogni occasione.



Villa Elena



Il tuo logo su etichette
e cassette, per un
regalo che porta il tuo
nome.

RICHIEDI UN PREVENTIVO



3, 2, 1 ...
si brinda!

È qui la festa?

*Bottiglie uniche per occasioni
indimenticabili.*


Villa Elena



Le grandi Maison


Villa Elena



Grandi Formati

I momenti speciali meritano brindisi in grande.


Villa Elena



SU RICHIESTA

Altre etichette e formati, dalla bottiglia al
Magnum e oltre.

CHIEDI DISPONIBILITÀ

Non sai cosa scegliere?

Con la Gift Card Villa Elena
regali il piacere di scegliere tra vini,
prodotti gourmet e tante idee regalo.



SCEGLI IL TUO IMPORTO

25 € | 50 € | 100 € | 150 € | 200 €

SCOPRI LA GIFT CARD
online o al Wine Bar





Villa Elena



Holiday
Gifting



COLLEZIONE REGALI 2026

Regali da personalizzare, pronti da ordinare.

*Ceste, vini, Champagne e specialità selezionate con cura,
per privati e aziende.*

*Ordina in anticipo per riservare la proposta più adatta
e personalizzarla su misura.*



SCOPRI LA COLLEZIONE

www.villaelenawines.com

Regali personalizzati e proposte aziendali

INFORMAZIONI E ORDINI

info@villaelenasrl.it

+39 041 576 0030

VE Wine Bar · Via della Vittoria 86/A, Milano (VE)

Instagram [@villa_elenawines](https://www.instagram.com/villa_elenawines)

Nota: Alcune immagini di questo catalogo sono state elaborate con l'intelligenza artificiale a scopo illustrativo. Le confezioni possono variare nell'aspetto e hanno finalità illustrative.



— ✦ —

Buone Feste

dal team Villa Elena

— ✦ —



Villa Elena

—

WINES ✦ GOURMET ✦ LIFESTYLE

MIRANO, VENEZIA
WWW.VILLAELENAWINES.COM

