



i bianchi

ORTRUGO DOC
FRIZZANTE



TREBBIANINO DOC
FRIZZANTE



MALVASIA DOC
FRIZZANTE



MALVASIA DOC
FRIZZANTE DOLCE



i rossi

GUTTURNIO DOC
FRIZZANTE



BONARDA DOC
FRIZZANTE



BARBERA IGT
FRIZZANTE



BONARDA DOC
FRIZZANTE DOLCE



i fermi

GUTTURNIO SUPERIORE
DOC



PINOT NERO
IGT



BARBERA
IGT



ORTRUGO DOC FRIZZANTE



Composizione Ampelografica:
100% Ortrugo

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice e cordone speronato.

Resa uva :
70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

Colore:
Paglierino tendente al verdognolo.

Sapore:
Delicato e caratteristico con retrogusto floreale.

Profumo:
Intenso, molto fresco con sentori di menta e fiori freschi.

Gradi alcolici:
11% vol

Temperatura di servizio :
12°C

Abbinamenti gastronomici :
Antipasti, come aperitivo, piatti a base di pesce.

Bottiglia :
Bordolese 0,75 litri.

COLLI PIACENTINI DOC 'TREBBIANINO



Composizione Ampelografica:

Ortrugo, Malvasia, Marsanne e Sauvignon.

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una sosta di decantazione di 24 ore, il mosto fermenta a 16°C con lieviti selezionati. Inizia la lenta rifermentazione in autoclave per ottenere un vino dal fine perlage.

Colore:

Giallo paglierino brillante.

Sapore:

Fine, fruttato, leggermente aromatico

Profumo:

Grande maturità di frutto con note di agrume e mela verde.

Gradi alcolici:

11% vol

Temperatura di servizio :

8-10°C

Abbinamenti gastronomici :

Antipasti, piatti di pesce, piatti delicati e verdure.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA SECCO



Composizione Ampelografica:

100% Malvasia di Candia aromatica

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Crio-macerazione pellicolare per 24 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione completa la sua fragranza.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Sapore:

Fresco, fruttato, con vena aromatica caratteristica.

Profumo:

Fruttato con sentori di pesca e albicocca.

Gradi alcolici:

10,5% vol

Temperatura di servizio :

9-10°C

Abbinamenti gastronomici :

Aperitivi, antipasti, piatti di pesce e delicati, fine pasto.

Bottiglia :

Champagnotta speciale 0,75 litri.

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA DOLCE



Composizione Ampelografica:

100% Malvasia di Candia aromatica

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Crio-macerazione pellicolare per 24 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino viene messo quindi in autoclave dove una lenta rifermentazione lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

Colore:

Giallo paglierino con riflessi dorati.

Sapore:

Dolce, aromatico, piacevolissimo.

Profumo:

Fruttato con sentori di pesca e albicocca.

Gradi alcolici:

8% vol

Temperatura di servizio :

8-10°C

Abbinamenti gastronomici :

Formaggi piccanti, a fine pasto con dessert e pasticceria.

Bottiglia :

Champagnotta speciale 0,75 litri.

GUTTURNIO DOC FRIZZANTE “DELL’ANGELO”



Composizione Ampelografica:

60% Barbera - 40% Bonarda

Sesti di impianto:

4000 Pianta/Ha

Gestione della vite :

Guyot.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura 20-25°C per 7 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Inizia poi la rifermentazione in autoclave per ottenere un vino con un rustico petillant.

Colore:

Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:

Fresco e giovane, persistente.

Profumo:

Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e frutta.

Gradi alcolici:

11,5% vol

Temperatura di servizio :

16°C

Abbinamenti gastronomici :

Accompagna splendidamente minestre, carni rosse, arrosti, umidi e formaggi.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 - 1,5 litri.

COLLI PIACENTINI DOC BONARDA SECCO



Composizione Ampelografica:

100% Bonarda

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 5 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave per ottenere un vino con un rustico petillant.

Colore:

Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:

Fresco e giovane, persistente.

Profumo:

Ampio e fragrante con note di frutti di bosco.

Gradi alcolici:

11,5% vol

Temperatura di servizio :

16°C

Abbinamenti gastronomici :

Minestre, carni bianche e formaggi stagionati.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 - 1,5 litri.

BARBERA EMILIA I.G.T. "MAMMOLA"



Composizione Ampelografica:

100% Barbera

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 5 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. La rifermentazione in autoclave quindi, completa questo vino donandogli un rustico petillant.

Colore:

Rosso rubino con riflessi violacei.

Sapore:

Fruttato, morbido e piacevolmente brioso.

Profumo:

Ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi.

Gradi alcolici:

11,5% vol

Temperatura di servizio :

16°C

Abbinamenti gastronomici :

Salumi, anolini in brodo, carni e bolliti misti.

Bottiglia :

Champagnotta speciale 0,75 litri, bordolese 150cl.

COLLI PIACENTINI DOC BONARDA DOLCE



Composizione Ampelografica:
100% Bonarda

Sesti di impianto:
4000 Piante/Ha

Gestione della vite :
Guyot semplice.

Resa uva :
70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:
Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 5 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave che lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

Colore:
Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:
Abboccato, fresco e giovane, persistente.

Profumo:
Ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi.

Gradi alcolici:
8,5% vol

Temperatura di servizio :
16°C

Abbinamenti gastronomici :
Minestre e carni bianche.

Bottiglia :
Champagnotta speciale 0,75 litri.

GUTTURNIO SUPERIORE DOC



Composizione Ampelografica:

60% Barbera - 40% Bonarda

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

60/80 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 10 giorni, seguono una breve stagionatura e l'imbottigliamento nei primi mesi dell'anno.

Colore:

Rosso rubino brillante di buona intensità.

Sapore:

Morbido, strutturato con note di liquirizia e cuoio.

Profumo:

Ampio, maturo con note speziate.

Gradi alcolici:

12,5% vol

Temperatura di servizio :

18°C

Abbinamenti gastronomici :

Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.

PINOT NERO EMILIA I.G.T.



Composizione Ampelografica:

100% Pinot Nero

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una macerazione prefermentativa a freddo fermenta ad una temperatura di 23°C per 10 giorni, per esaltare i suoi aromi freschi e fruttati.

Colore:

Rosso rubino brillante.

Sapore:

Fruttato, morbido, di buon corpo.

Profumo:

Particolarmente varietale, offre sentori persistenti di marasca e confettura di frutti rossi.

Gradi alcolici:

11,5% vol

Temperatura di servizio :

18°C

Abbinamenti gastronomici :

Minestre, zuppe, carni bianche, selvaggina, patè, formaggi di media stagionatura.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.

BARBERA EMILIA I.G.T.



Composizione Ampelografica:

100% Barbera

Sesti di impianto:

4000 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot semplice.

Resa uva :

70/90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 10 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati.

Colore:

Rosso rubino con riflessi violacei.

Sapore:

Fruttato, morbido, di buon corpo.

Profumo:

Ampio, persistente e fragrante con note di frutti di bosco.

Gradi alcolici:

12% vol

Temperatura di servizio :

18°C

Abbinamenti gastronomici :

Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia :

Bordolese 0,75 litri.