

Linea Tradizione: la qualità che parla piacentino

Gutturnio, Bonarda, Barbera e Ortrugo: sono questi i vini che fanno grande la produzione vinicola piacentina e che costituiscono il cuore della Linea Tradizione delle Cantine Bacchini. La linea classica dei DOC piacentini include solo vini frizzanti ottenuti con il metodo della rifermentazione naturale, vini che sono l'espressione autentica di un sapere millenario e il risultato di un intreccio unico tra ambiente, clima, vitigni e la mano abile dell'uomo. Si tratta di prodotti di pronta beva, adatti alla tavola di tutti i giorni, che si caratterizzano anche per un eccellente rapporto qualità-prezzo. Una linea genuinamente piacentina, che vanta ottimi riscontri sia in Italia che all'estero.



CANTINE BACCHINI
Via Bernini, 30 - Castelvetro Piacentino (PC)
Tel. 0523 823038 - Fax 0523 824060
bacchini@cantinebacchini.it - www.cantinebacchini.it

AV Creative Studio - PC

Colli Piacentini - Vini D.O.C.

Passione e...
Tradizione



Colinas Piacentinas – Vinhos D.O.C

Paixão e Tradição

Cantinas Bacchini

O amor pelos vinhos

Linha tradicional: A qualidade que chama Piacentino

Guturnio, Bonarda, Barbera e Ortrugo: São esses os vinhos que fazem parte da grande produção das vinhas piacentina e que constituem o coração da linha tradicional das Cantinas Bacchini. A linha classica dos D.O.C piacentina incluem somente vinhos frizantes obtidos com um metodo de fermentação natural, vinhos que são a expressão autentica de um conhecimento milenario e o resultado de um enredo único entre o ambiente, clima, vinhas e a mão habil do homem. São produtos prontos para beber adequados a mesa de todos os dias, que tem características também pelo excelente relação qualidade- preço. Uma linha puramente piacentina, que tem muito orgulho dos otimos resultados em Italia e também no exterior.



Bacchini

Cantinas Bacchini

Vinhos por Paixão e por tradição

Desde 1964 as cantinas Bacchini estão entre as protagonistas do cenário enológico piacentino, ponto de referência para quem ama e sabe reconhecer a qualidade daquilo que escolhe.

As uvas utilizadas são exclusivamente das colinas de Valtidone, o vale mais ocidental de piacentino que se orgulha das tradicionais produtoras de vinhos milenária.

A cuidadosa seleção de uvas, e o método de fermentação natural e as mais modernas técnicas de vinificação e envelhecimento garantem excelente nível de qualidade a uma inteira produção: vinhos de grande personalidade com o toque do vinho reconhecido que mantém os aromas e o caráter das vinhas de onde nascem.

A gama inclui todos D.O.C das Colinas Piacentinas da Guturnio ao Ortrugo, da Bonarda a Barbera a Malvasia aos prestigiosos espumantes, vinhos de grande tradição, mas extremamente contemporâneos, capazes de exprimir a peculiaridade e os sabores da terra de origem.



Gutturio delle Rose

È il principe dell'enologia piacentina, un vino già apprezzato ai tempi di Giulio Cesare. Il nome infatti deriva dal "Gutturium", la coppa d'argento usata dai Romani nelle libagioni rituali. Prodotto dalla sapiente unione di Barbera e Bonarda, esalta le sue doti di sapidità e fragranza nella versione frizzante naturale. Ha colore rosso rubino brillante, sapore pieno e rotondo, bouquet fine e persistente, corpo robusto ed elegante. Ottimo con i primi piatti tradizionali e le carni rosse. Si beve a temperatura ambiente.

Ortrugo

Prodotto con uve dell'omonimo vitigno autoctono dei Colli Piacentini, è un vino bianco vivace, dal sapore allegro e leggermente fruttato. Ottenuto col metodo della rifermentazione naturale, si beve giovane, ottimo come aperitivo oppure in abbinamento ad antipasti delicati e piatti di pesce. Si serve fresco.

Guturnio delle Rose

È o príncipe da enologia piacentina, um vinho já apressado no tempo de Julio Cesar. O nome na verdade deriva da "Gutturium". A capa de prata usada pelos romanos nas cerimonias rituais.

Produzida de uma sapiente união de Barbera e Bonarda, esalta seus dotes de sabedoria das fragancias nas versoes frizante natural. Tem uma cor rubi brilhante, sabor pleno e redondo , toque final e persistente, corpo robusto e elegante.

Otimo com os primeiros pratos tradicionais e com carnes vermelhas. Servido a temperatura ambiente.

Ortrugo

Produzido com uvas de homonimo de vinhas nativas das Colinas Piacentinas, è um vinho branco animado de sabor alegre e ligeiramente frutoso.

Obtido com metodos de fermentação natural, para beber jovem, ótimo como aperitivo ou em combinações de pratos delicados, antes das refeições e com pesces.

Servido fresco.



Barbera

Ottenuta da uve scelte delle colline piacentine, è un vino corposo dal profumo fresco e fruttato e dal sapore pieno e rotondo. La sua vivacità è frutto della fermentazione naturale. Ottimo accompagnamento per tutti i piatti di carni rosse, si serve a temperatura ambiente.

Bonarda Secco

Bonarda in purezza. Colore rosso rubino, profumo vinoso con note di ciliegia, rosa e fragola, sapore morbido e armonioso. È il vino ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura. Servire a temperatura ambiente.

Malvasia

Vino tipico dei Colli Piacentini, è ottenuta da uve malvasia D.O.C. mediante un processo di fermentazione naturale. Il sapore asciutto e l'aroma caratteristico ne fanno il vino ideale per antipasti, salumi delicati o pietanze a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo, si beve fresco.

Malvasia Dolce

Ottenuta dalla spremitura leggera di uve malvasia D.O.C. dei Colli Piacentini, è un vino dolce, dal profumo intenso e fruttato. Si accompagna perfettamente a qualsiasi dessert, specialmente alla pasticceria secca e ai dolci tradizionali come ciambelle e crostate di frutta. È un vino allegro, ideale per brindare in ogni occasione. Si beve fresco.

Barbera

Obtido de uvas escolhidas das colinas piacentinas, è um vinho corposo de perfume fresco e frutoso sabor pleno e redondo. A sua vivacidade è fruto de uma fermentação natural. Ótimo acompanhado com todos tipos de pratos de carnes vermelhas. Servido a temperatura ambiente.

Bonarda Seco

Bonarda em pureza. Cor vermelha rubi perfume vinhoso com notas de cerejas, rosa e morango, sabor suave e harmonioso, è o vinho ideal para acompanhar primeiros pratos, carnes brancas e vermelhas, queijos envelhecidos. Servido a temperatura ambiente.

Malvasia

Vinho tipico das Colinas Piacentinas è obtido de uvas Malvasia D.O.C mediante um processo de fermentação natural. O sabor seco, e o aroma característico fazem o vinho ideal para antes das refeições com salames delicados ou pratos a base de peixe. Ótimo também em aperitivo. Servir fresco.

Malvasia Doce

Obtido da espremedida ligeira de uvas Malvasia D.O.C das Colinas Piacentinas, è um vinho doce, de perfume intenso e frutoso. Acompanhado perfeitamente a qualquer sobremesa, especialmente da confeitaria seca e aos doces tradicionais como bolos e tortas de frutas. È um vinho alegre ideal para brindar em todas ocasiões. Para servir fresco.



Monterosso

Vino tipico che proviene da uvaggi selezionati e tutelati dal disciplinare di produzione dei Colli Piacentini D.O.C. Moderatamente frizzante, ha bouquet finemente aromatico e gusto leggermente amabile. Si beve fresco abbinato ad antipasti, primi leggeri e piatti di pesce.

Bonarda Amabile

Vino rosso amabile, giovane e allegro, dal profumo fresco e piacevolmente fruttato. Proviene da uve selezionate dei Colli Piacentini ed è ottenuto col metodo della rifermentazione naturale. Caratterizzato da moderata gradazione alcolica, si abbina perfettamente alla pasticceria secca, ma si può bere in qualsiasi occasione per il suo intrigante sentore di fragola. Va servito fresco.

Novello

Vino novello ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica di uve nobili di Pinot Nero delle colline piacentine. Fermentato a bassa temperatura acquisisce leggera vivacità. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso e floreale, gradevolmente fruttato, sapore morbido e armonico. Particolarmente adatto con antipasti, primi piatti e secondi leggeri. Servire fresco. Piacevole anche fuori pasto.

Monterosso

Vinhos típicos que provem de uvas selecionadas e tuteladas das disciplinadas produções das Colinas Piacentinas D.O.C. Moderadamente frizante, tem um toque final aromático e sabor ligeiramente amável. Beber fresco combinando com pratos de entrada, primeiros pratos ligeiros e pratos a base de peixe.

Bonarda amável

Vinho vermelho, jovem e alegre de perfume fresco e agradavelmente frutoso. Provem das uvas selecionadas das Colinas Piacentinas é obtido com métodos de fermentação natural. Caracterizado da moderado teor alcoólico, combina perfeitamente a confeitaria seca, mas se pode beber em qualquer ocasião para o seu intrigante aroma de morango. Servido fresco.

Novello

Vinho Novello obtido com a técnica de maceração carbônica de uvas nobres de Pinot preto das colinas piacentinas. Fermentado a baixa temperatura adquire ligeira vivacidade, cor vermelho rubi com reflexos roxo. Perfume intenso e floral, agradavelmente com frutas, sabor suave e harmônico. Particularmente adequado com pratos de entrada, primeiros e segundos pratos clássicos. Servido fresco, agradável também nos intervalos das refeições



Barbera frizante – Bonarda frizante – Ortrugo frizante

Magnum

Tres classicos da produção enologica piacentina em Magnum da 1,5 litros. Um grande formato por tres grandes vinhos frizantes no qual a vivacidade deriva da fermentação natural. Otimos vinhos prontos para serem servidos, são as escolhas ideais para a mesa de todos os dias.

Briosio

Espumante Brut

Magnum

Prodotto de uvas finas de Sauvignon, Ortrugo e Chardonnay è um vinho branco frizante de cor brilhante, com perfume de frutas e sabor pleno. Ideal em aperitivos acompanha salames, queijos e pratos de pesces. Servir em calices amplo a temperatura de 8 -10°C.

Guturnio Superiore Fermo

Magnum 3 litros

Um vinho de grande personalidade em magnum da 3 litros, cor rubi brilhante, perfume intenso e composto sabor pleno quente e harmonico, è otimo em combinações com carnes vermelhas, caças e queijos envelhecidos.

Malvasia Frizante

Magnum

Um vinho de sabor contemporaneo com aroma intenso e sabor suave e adocicado. Otimo em aperitivos ou em todas as refeições com os primeiros pratos ligeiros, salames e peixe.