

Una passione tramandata di generazione in generazione

Nella piccola frazione di Cesura di Trevozzo, si trova l'azienda agricola Vitali. Proprio qui, nonno Giovanni, nei primi anni del 1900, vinificava l'uva per uso personale dando così origine ad una vera e propria tradizione che fu quindi portata avanti da Giacomo, uno dei due figli che nel 1950 fondò per pura passione la cantina per la vinificazione e la commercializzazione del prodotto agli amici più intimi.

A loro volta i figli Mario e Luigi, si appassionarono a questo lavoro continuando l'attività, ampliando le cantine, acquistando nuovi terreni ed attrezzature. Oggi, Loris e Riccardo, (figli di Luigi), hanno il pregio di possedere una delle migliori aziende vitivinicole presenti nel territorio piacentino. Il terreno dell'azienda (attualmente) coltivato a viti, è di circa 18 ettari ma è in continua espansione. La produzione maggiore riguarda le prestigiose uve rosse ma non inferiore è quella delle delicate uve bianche.



UVE
Barbera (60%) - Bonarda (40%)



GRADAZ. ALCOLICA
13%



CAPACITÀ
750 ml / 1.500 ml



TEMP. DI SERVIZIO
16° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

GUTTURNIO

Denominazione di Origine Controllata

FRIZZANTE

Colore rosso intenso, profumo vinoso, caratteristico con sentori di frutti rossi del sottobosco, sapore morbido, secco e fresco.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.

Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio più due mesi in bottiglia prima della vendita.

Ideale con salumi, paste asciutte, carni rosse e bianche e in genere a tutto pasto.





UVE
Barbera (60%) - Bonarda (40%)



GRADAZ. ALCOLICA
13,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
18° C



Si consiglia la stappatura anticipata

CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



GUTTURNIO

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

FERMO

Colore rosso intenso, profumo vinoso, caratteristico con sentori di frutti rossi del sottobosco, sapore morbido, secco e di corpo.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.
Affinamento: in botti di acciaio per almeno 7 mesi prima dell'imbottigliamento. Imnesso al consumo solo dopo il 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

Ideale con salumi, paste asciutte e in brodo, carni rosse e bianche arrosto e formaggi stagionati.





UVE
Croatina



GRADAZ. ALCOLICA
12,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
16° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

COLLI PIACENTINI

Denominazione di Origine Controllata

BONARDA SECCO FRIZZANTE

Colore rosso intenso, profumo vinoso, fruttato, caratteristico con sentori di mandorla, sapore sapido, secco e ben strutturato.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.

Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio più due mesi in bottiglia prima della vendita.

Ideale con salumi, minestre, arrostiti, cacciagione e a tutto pasto.





UVE
Croatina



GRADAZ. ALCOLICA
9%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
16° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



COLLI PIACENTINI Denominazione di Origine Controllata BONARDA DOLCE FRIZZANTE

Colore rosso intenso, profumo vinoso, fruttato, caratteristico con sentori di viola, sapore sapido, dolce, di corpo e ben strutturato.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.
Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio più due mesi in bottiglia prima della vendita.

Ideale con la pasticceria tradizionale, dolci secchi ma anche al cucchiaino e con le fragole.





UVE
Barbera



GRADAZ. ALCOLICA
12,5%



CAPACITÀ
750 ml / 1.500 ml



TEMP. DI SERVIZIO
16° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

VAL TIDONE

Indicazione Geografica Tipica

BARBERA FRIZZANTE

Colore rosso intenso, profumo vinoso, caratteristico ed intenso con sapore morbido e asciutto. Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto. Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio più due mesi in bottiglia prima della vendita. Ideale con salumi, primi con sughi, carni lessate e a tutto pasto.



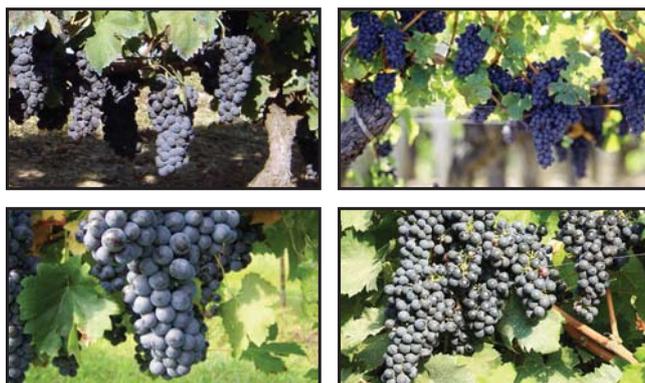


- UVE
Barbera - Cabernet - Merlot - Bonarda 
- GRADAZ. ALCOLICA
12,5% 
- CAPACITÀ
750 ml 
- TEMP. DI SERVIZIO
16° C 
- CONFEZIONE
6/12 pcs 
- ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia 
- UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm 

FAVOLA VINO ROSSO FRIZZANTE

Colore rosso intenso, profumo caratteristico fruttato con sentori di mora e amarena, sapore morbido e secco.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.
Affinamento: in botti di acciaio per 4 mesi quindi in bottiglia per almeno 2 mesi prima della vendita.
Ideale con salumi, cacciagione, formaggi di media stagionatura e in genere a tutto pasto.





UVE
Cabernet Sauvignon



GRADAZ. ALCOLICA
13%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
18° C
Si consiglia la stappatura anticipata



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



COLLI PIACENTINI

Denominazione di Origine Controllata CABERNET SAUVIGNON FERMO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo vinoso, caratteristico ed intenso con note di vaniglia e vegetali tipiche del vitigno, sapore morbido, caldo e di corpo.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.
Affinamento: 6 mesi in botti di acciaio più 2 mesi in bottiglia prima della vendita.

Ideale con carni rosse alla brace, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.





UVE
Merlot



GRADAZ. ALCOLICA
13,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
18° C



Si consiglia la stappatura anticipata

CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



TRI FILÄGN VINO ROSSO FERMO

Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo vinoso caratteristico con spiccate note di fragola, lampone e vaniglia, sapore gradevole, morbido e secco.

Vinificazione: tradizionale in rosso con lunga permanenza sulle bucce a contatto con il mosto.
Affinamento: in botti di acciaio per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Ideale con arrosti, brasati, stufati, selvaggina e formaggi stagionati.





UVE
Barbera (30%) - Bonarda (40%) - Merlot (30%)



GRADAZ. ALCOLICA
14%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
18° C
Si consiglia la stappatura anticipata



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

60 ANNI SESSANTESIMO VINO ROSSO FERMO

Colore rosso intenso e brillante, profumo gradevole con sentori di marasca e vaniglia, sapore pieno, caldo, fruttato e armonico.

Vinificazione: secondo la più classica ed antica tradizione piacentina.

Affinamento: in botti di acciaio per 3 mesi quindi in barrique per 2 mesi prima dell'imbottigliamento.

Ideale con primi piatti importanti, carni bianche e rosse alla griglia, piatti a base di funghi e formaggi saporiti di media stagionatura.

