



UVE
Pinot Nero/Merlot



GRADAZ. ALCOLICA
12%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
10/12° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



LUNA ROSA VINO ROSATO

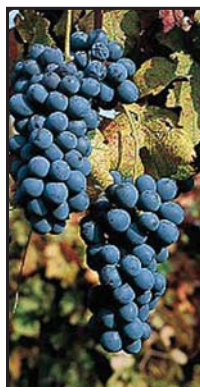
FRIZZANTE

Colore rosa tenue e brillante, profumo delicato, fruttato con gradevoli note di ciliegia, frutti di bosco e fiori freschi, sapore fresco e pieno con piacevole fondo fruttato.

Vinificazione: in rosato con macerazione sulle bucce di uve pregiate.

Affinamento: 3 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, con antipasti magri, risotti, piatti a base di pesce, torte salate, verdure, uova, formaggi teneri, pizza ed in genere a tutto pasto.





UVE
Ortrugo
Vitigno autoctono presente solo nel piacentino



GRADAZ. ALCOLICA
11,5%



CAPACITÀ
750 ml/1.500 ml



TEMP. DI SERVIZIO
10/12° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

ORTRUGO

Denominazione di Origine Controllata

FRIZZANTE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, profumo delicato, fruttato e persistente con gradevoli note di acacia, sapore secco, asciutto con un leggero retrogusto amarognolo.

Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 3 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, con antipasti magri, risotti, piatti a base di pesce, verdure, uova, formaggi teneri e pizza.





UVE Ortrugo Vitigno autoctono presente solo nel piacentino	
GRADAZ. ALCOLICA 11,5%	
CAPACITÀ 750 ml	
TEMP. DI SERVIZIO 10/12° C	
CONFEZIONE 6/12 pcs	
ZONA DI PRODUZIONE Val Tidone Emilia	
UBICAZIONE VIGNETI 250 m slm	

ORTRUGO

Denominazione di Origine Controllata

FERMO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, profumo delicato, fruttato e persistente con gradevoli note di acacia, sapore secco, asciutto con un leggero retrogusto amarognolo.

Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 6 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, con antipasti magri, risotti, piatti a base di pesce, torte salate, verdure, uova, formaggi teneri e pizza.





UVE
Riesling Italoico



GRADAZ. ALCOLICA
11,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
10/12° C



CONFEZIONE
6/12 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

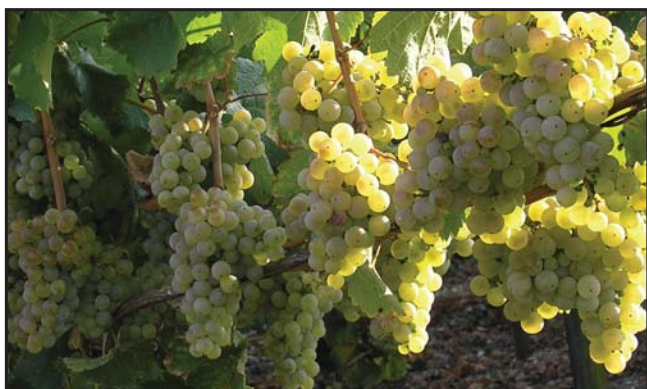
SELVA PIANA VINO BIANCO

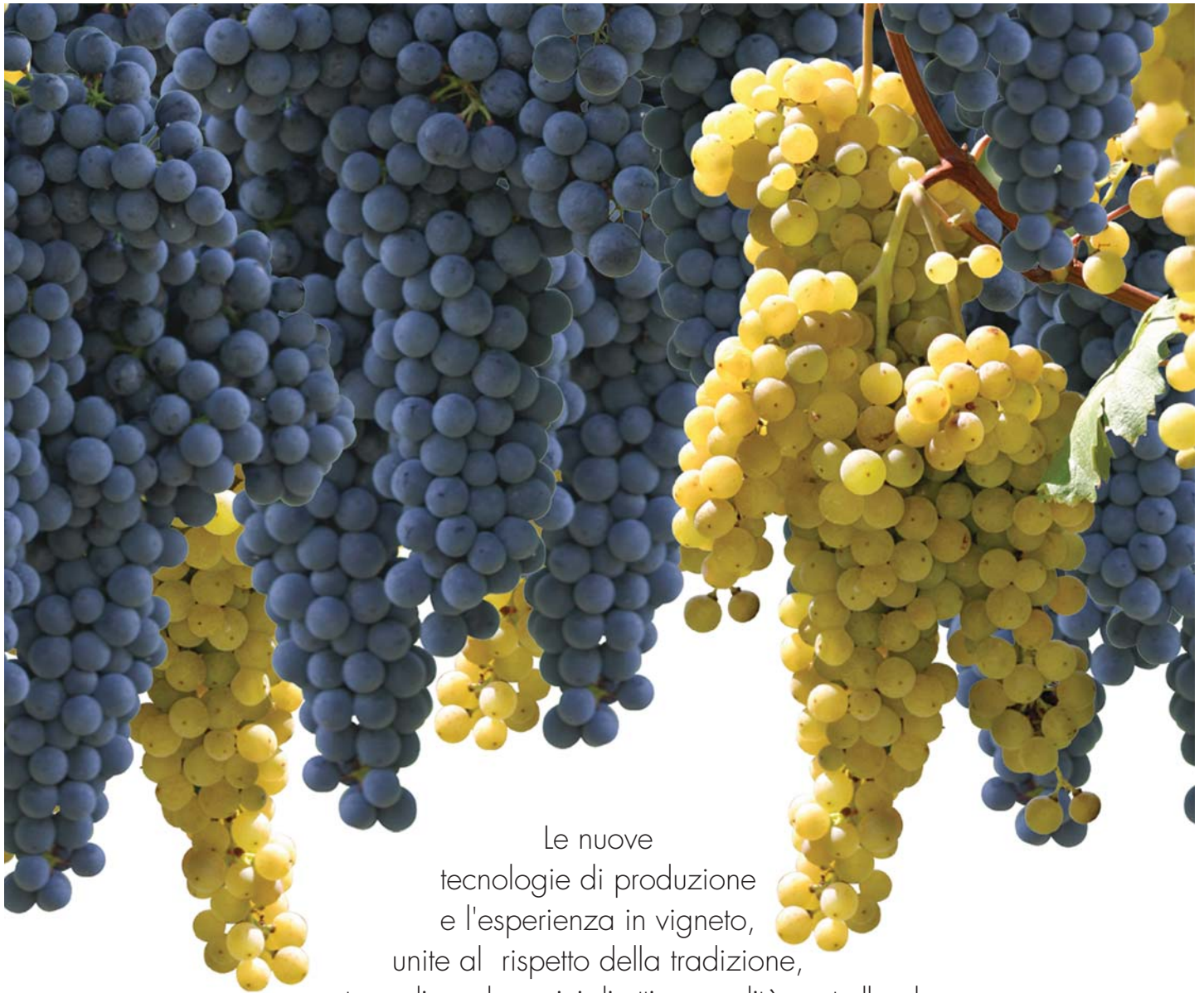
FRIZZANTE

Colore giallo paglierino con sfumature verdognole, profumo delicato e fruttato, sapore secco, asciutto, armonico, elegante e leggermente aromatico. Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, con antipasti magri, risotti, carni bianche, piatti a base di pesce, verdure, uova e formaggi a pasta molle.





Le nuove tecnologie di produzione e l'esperienza in vigneto, unite al rispetto della tradizione, consentono di produrre vini di ottima qualità controllando nel migliore dei modi ciò che la natura offre e che la nostra azienda, con amore e fatica, trasforma, con vari passaggi: dall'uva, al mosto, al vino allo scopo di ottenere prodotti che ripropongono il carattere, la forza e la piacevolezza del luogo d'origine. La ricerca di una buona qualità, ha contraddistinto il lavoro nella nostra cantina così da avere vini tesi ad una forte identificazione col territorio, di cui sono testimoni schietti ma anche con uno stile contemporaneo, vibrante ed elegante. **Il buon vino nasce nella vigna**, ed è il connubio tra la terra, il vitigno, il tempo e l'uomo; ogni vitigno ha le proprie caratteristiche, conoscerle è molto importante, così come un'attenta e consapevole gestione delle piante, durante tutto il loro ciclo produttivo permette di ottenere uva sana e maturazione omogenea; **la qualità dell'uva, è il cuore del buon vino!**



UVE
Malvasia di Candia Aromatica



GRADAZ. ALCOLICA
11,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
10° C



CONFEZIONE
6 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia

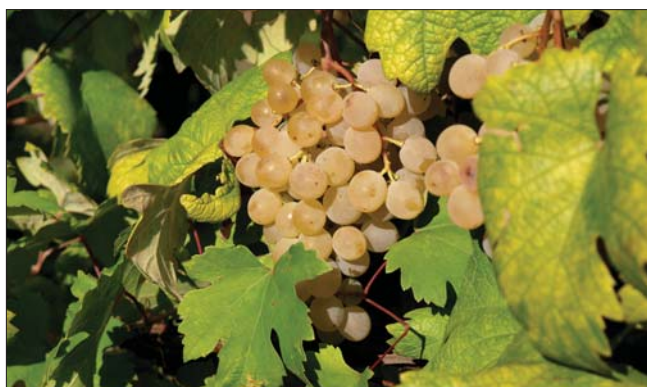


UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm







COLLI PIACENTINI

Denominazione di Origine Controllata
MALVASIA SECCO
FRIZZANTE

Colore giallo paglierino, profumo caratteristico fragrante e intenso con note di salvia, sapore secco, fresco, delicato ed aromatico con sentori di mela. Vinificazione: tradizionale in bianco. Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento. Ideale come aperitivo, con salumi, piatti leggeri, risotti, funghi e piatti di pesce.





UVE Malvasia di Candia Aromatica	
GRADAZ. ALCOLICA 7%	
CAPACITÀ 750 ml	
TEMP. DI SERVIZIO 10° C	
CONFEZIONE 6 pcs	
ZONA DI PRODUZIONE Val Tidone Emilia	
UBICAZIONE VIGNETI 250 m slm	

COLLI PIACENTINI Denominazione di Origine Controllata MALVASIA DOLCE FRIZZANTE

Colore giallo carico con riflessi dorati, profumo aromatico, caratteristico di fiori bianchi e frutta come la pesca matura, sapore fine, fresco, dolce, gradevole e persistente.

Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale con la pasticceria tradizionale come crostate, biscotti e ciambelle.





UVE
Riesling Italico



GRADAZ. ALCOLICA
11,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
8/10° C



CONFEZIONE
6 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

HAPPY HOUR VINO SPUMANTE METODO CHARMAT

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e fruttato, sapore asciutto, armonico, elegante e leggermente aromatico.


Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 4 mesi in botti di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, con antipasti leggeri, minestre e pietanze delicate, piatti di pesce e pizza; ideale comunque a tutto pasto.





UVE Ortrugo Vitigno autoctono presente solo nel piacentino	
GRADAZ. ALCOLICA 11,5%	
CAPACITÀ 750 ml	
TEMP. DI SERVIZIO 8/10° C Si consiglia la stappatura anticipata	
CONFEZIONE 6 pcs	
ZONA DI PRODUZIONE Val Tidone Emilia	
UBICAZIONE VIGNETI 250 m slm	

NECTAR ORTRUGO

Denominazione di Origine Controllata
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
Brut

Colore giallo paglierino brillante, profumo delicato, floreale e persistente, sapore secco e fresco. Vinificazione: in bianco - Metodo classico. Affinamento: 10 mesi sui lieviti prima di essere degorgiato.

Ideale come aperitivo, con antipasti leggeri, minestre e pietanze delicate, piatti di pesce e pizza; ideale comunque a tutto pasto.





UVE
Malvasia di candia Aromatica



GRADAZ. ALCOLICA
11,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
8/10° C



CONFEZIONE
6 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm

MILLEUNANOTTE VINO SPUMANTE METODO CLASSICO Brüt

Colore giallo paglierino, profumo delicato e fruttato, sapore asciutto, armonico, elegante e leggermente aromatico.

Vinificazione: tradizionale in bianco.

Affinamento: 10 mesi sui lieviti prima di essere degorgiato.

Ideale come aperitivo, con antipasti leggeri, minestre e pietanze delicate, piatti di pesce e pizza; ideale comunque a tutto pasto.





UVE
Pinot Nero



GRADAZ. ALCOLICA
12,5%



CAPACITÀ
750 ml



TEMP. DI SERVIZIO
8/10° C



Si consiglia la stappatura anticipata

CONFEZIONE
6 pcs



ZONA DI PRODUZIONE
Val Tidone
Emilia



UBICAZIONE VIGNETI
250 m slm



CAPRICCIODIDONNA VINO SPUMANTE METODO CHARMAT Brüt Rosè

Colore rosa intenso, profumo caratteristico, gradevole con sentori di frutti come ribes e fiori come la rosa, sapore morbido, delicato ed armonico. Vinificazione: in bianco.

Affinamento: 4 mesi in autoclave prima dell'imbottigliamento.

Ideale come aperitivo, salumi, con antipasti leggeri, minestre e pietanze delicate, piatti di pesce e pizza; ideale comunque a tutte le ore e in qualunque occasione.

