

ALBINEA CANALI

In cantiere ci sono dei bei progetti relativi a nuove proposte enologiche in uscita dal 2022. Nel frattempo prosegue il consolidamento delle vendite delle attuali etichette, con particolare cura verso il packaging e verso una proposta enologica che incontri il gusto delle nuove generazioni. Il vessillo aziendale è Ottocentenero, che mantiene costanti le vette di vendita del brand, ma aumentano i consensi per il Lambrusco 1936 Biologico e il Lambrusco Meares. Quest'anno particolare attenzione ha avuto il Lambrusco Extra Dry Ottocentorosa, una proposta accattivante e giovane.

INDIRIZZO Via A. Tassoni
213 - 42040 Canali (RE)
TELEFONO 0522 569505
MAIL info@albineacanal.it
WEB www.albineacanal.it
ANNO FONDAZIONE 1936
VITICOLTURA Biologica
e lotta integrata
ETTARI 150 **BOTTIGLIE** 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cantine Riunite & Civ
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Roccattello
CONDUZIONE AGRONOMICA
Matteo Mora
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ARIOLA

L'azienda si trova al centro del triangolo che ha per vertici Parma, Langhirano - fulcro della stagionatura del prosciutto di Parma - e Felino, culla del salame. Fin dall'inizio ha puntato a costruirsi un'immagine, sia a livello nazionale che internazionale, calata nel territorio, atta a promuovere non solo il vino ma anche il cibo. Quest'anno segnaliamo il Brut Sinestesi, da uve spergola, un vitigno locale con lunghe radici nella storia e nei terreni argillosi e minerali di questi colli, che ritrova ora la propria identità nelle piacevoli note aromatiche ravvivate dalla spiccata acidità.

INDIRIZZO Strada della Buca, 5/A
Calicella di Pilastrò
43010 Langhirano (PR)
TELEFONO 0521 637678
MAIL info@viniariola.it
WEB www.viniariola.it
ANNO FONDAZIONE 1956
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Marcello Ceci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Zappellini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Baldi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 LAMBRUSCO EXTRA DRY OTTOCENTOROSA

Rosato Igt Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 50%
Lambrusco Grasparossa 50% | Alc.11% | €7
Bt.41.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Lucente livrea rosea dal fine perlage. Ricordi di rosa, effluvi di fragoline di bosco e succosi ribes rossi inquadrano un olfatto intenso che chiude con echi mentolati e zucchero a velo. L'ingresso è aggraziato, con buona e vitale freschezza, e una beva davvero avvincente. Tigelle con pesto di lardo.

🍷 LAMBRUSCO METODO ANCESTRALE

Rosso Igt Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara
100% | Alc.11% | €8 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LAMBRUSCO OTTOCENTONERO

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco salaminò 50%
Lambrusco grasparossa 40%, Ancellotta 10%
Alc.11,5% | €7 | Bt.188.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LAMBRUSCO 1936 BIOLOGICO

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco grasparossa 40%, Lambrusco salaminò 40%, Lambrusco Maestri 10%, Lambrusco Marani 10% | Alc.11,5% | €8 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LAMBRUSCO MEARES

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco grasparossa 45%, Lambrusco salaminò 40%, Ancellotta 15% | Alc.10,5% | €7 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 REGGIANO LAMBRUSCO FOGLIEROSSE

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salaminò 50%, Lambrusco Marani 40%, Ancellotta 10% | Alc.11,5% | €6 | Bt.51.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 SINESTESI MILLESIMATO SPERGOLA BRUT 2020

Bianco Igt Metodo Martinotti - Spergola 100% | Alc.12% | €15
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 2 mesi sui lieviti
Sottili bollicine impreziosiscono un giallo paglierino di buona luminosità. Esordio di frutta esotica, mela e susina, poi tratti di salvia e rosmarino cui segue l'iris bianco. Al palato sfoggia una vitale agilità e un equilibrio composto. Finale lievemente ammandorlato. Verdure pastellate.

🍷 SAUVIGNON BARBIAN 2020

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.12% | €13
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LAMBRUSCO DRY MILLESIMATO MARCELLO 2020

Rosso Igt Metodo Martinotti - Lambrusco Maestri 100% | Alc.11%
€10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LINTRIGO CUVÉE EXTRA DRY 2020

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 60%, Spergola 40% | Alc.11%
€9 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LINTRIGO EXTRA DRY ROSÉ 2020

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 60%, Spergola 30%, Lambrusco 10% | Alc.11% | €9 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

BARBATERRE

Nella primavera dello scorso anno Barbaterre si è trovata a dover fronteggiare un grosso danno, causato dall'incendio del tetto della cantina. I lavori sono appena completati e permettono all'azienda di essere pronta per la prossima vendemmia. L'andamento climatico, fino a oggi, fa ben sperare in una buona annata. "Dedizione, semplicità e trasparenza" sono i punti chiave di un lavoro fatto con cura e pazienza, e sono gli stessi valori che ritroviamo nei vini, contraddistinti dalla vivacità e dalla freschezza.

INDIRIZZO Via Cavour, 2/A

Località Bergonzano

42020 Quattro Castella (RE)

TELEFONO 0522 247573

MAIL info@barbaterre.it

WEB www.barbaterre.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA Si

PROPRIETÀ

Garzotti Lugo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Franco Garzotti

Maurizio Castelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

FRANCESCO BELLEI

Punto di riferimento per il Metodo Classico in Emilia, ma non solo, l'azienda Francesco Bellei continua a perseguire una filosofia basata su sperimentazione e innovazione, attraverso l'interpretazione della cultura locale del vino. Si stanno facendo strada, infatti, le versioni Metodo Ancestrale sia del vitigno grechetto gentile sia del sorbara, che hanno riscontrato ottimi gradimenti. La passione per il Metodo Classico emerge sempre, e quest'anno primeggiano il Bellei Brut Rosso e il Bellei Cuvée Brut, gustosi e raffinati al contempo.

INDIRIZZO Via Nazionale, 130/132

Frazione Cristo di Sorbara

41030 Bomporto (MO)

TELEFONO 059 902009

MAIL amministrazione@

francescobellei.it

WEB www.francescobellei.it

ANNO FONDAZIONE 1920

VITICOLTURA Biologica e

biologica certificata

ETTARI 70 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Famiglia Cavicchioli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Sandro Cavicchioli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Sandro Cavicchioli

VENDITA DIRETTA Si **VISITA IN AZIENDA** Si

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MILLESIMATO 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Sauvignon 100% | Alc.11,5% | €20

Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

Smagliante paglierino delicato, movimentato da un'elegante corrona. Raffinati sentori di piccola pasticceria aprono a nuance di pesca e ananas, su sfondo di fiore di sambuco e sbuffi mentolati. Assaggio deciso e dinamico, che lascia una buona freschezza dal gusto agrumato. Risotto con asparagi.

BLANC DE NOIRS BRUT NATURE MILLESIMATO 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €20

N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

BRUT ROSÉ BRUT NATURE MILLESIMATO 2011

Rosato Igt Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €24

Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

BELLEI CUVÉE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5%

€25 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 24 mesi sui lieviti

Fini bollicine movimentano l'abito paglierino. Profumi di pasticceria salata passano il testimone a lavanda e salvia, a refoli di melone e pompelmo avvolti da erbe aromatiche. Vino di spessore e generoso che si fregia di una dilettevole lunghezza. Stuzzicante. Tortelloni alle erbe.

BELLEI BRUT ROSSO 2019

Rosso Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.12% | €20

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 24 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

LAMBRUSCO DI MODENA ANCESTRALE 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100%

Alc.11,5% | €13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

PIGNOLETTA DI MODENA ANCESTRALE 2019

Bianco Doc Metodo Ancestrale - Grechetto gentile 100%

Alc.11,5% | €13 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

●○○○

BOTTI

Le annate 2019 e 2020 sono state molto belle e prive di avversità climatiche. Nei vigneti Botti, coltivati in regime biologico, sono servite solo attente lavorazioni del terreno per conservarne l'umidità nei momenti più caldi. Fabio Bovina vinifica per sé e per altri produttori della zona, arrivando in totale a oltre 250.000 bottiglie all'anno. Ha investito dunque in una linea di imbottigliamento d'avanguardia, che consente di ridurre al massimo l'uso di solfiti aggiunti. In arrivo, dopo l'estate, Viceversa, un nuovo Pignoletto rifermentato in bottiglia sui lieviti.

INDIRIZZO Via Elio Roda, 19/1
40050 Monte San Pietro (BO)
TELEFONO 347 4497346
MAIL info@vinibotti.it
WEB www.vinibotti.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fabio Bovina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Conti
Enzo Mattarei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Bovina
Fausto Smaia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

●●●○

CANTINA DELLA VOLTA

Da Cantina della Volta c'è grande soddisfazione per i risultati del Sorbara 2016, un'annata che esprime la verve acida del vitigno di origine. Si conferma così al top di gamma lo Spumante Brut Rosé, per gli amanti del Sorbara di razza in una veste rosa di vero fascino. Ma non dimentichiamo l'attenzione riposta sul Rimosso 2020, una proposta molto interessante che esprime una perfetta miscela di frutta, intensa e freschissima: ottimo per avvicinare le fasce più giovani, magari proprio al momento dell'aperitivo. Immacabile.

INDIRIZZO Via per Modena
82 - 41030 Bomporto (MO)
TELEFONO 059 7473312
MAIL info@cantinadellavolta.com
WEB www.cantinadellavolta.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cantina della Volta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Christian Bellei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO LIETO BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100% | Alc.11,5%
€9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 6 mesi sui lieviti
Paglierino luminoso. Esuberante e articolato al naso, soffi di salvia e timo seguiti da rimandi di lime, pompelmo rosa e sbuffi minerali. Assaggio fresco e succoso caratterizzato da energia e dinamicità. Ritorni di salvia e agrume accompagnano l'epilogo stuzzicante e sapido. Capasanta in fiori di zucca.

COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON D'INTENSO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €8
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE D'ARMONIA 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.12%
€8 | Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI BOLOGNESI MERLOT DEL RICORDO 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €9 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ 2016

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.12,5%
€21 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 46 mesi sui lieviti
Affascinante color cipria, impreziosito da sottili bollicine che incalzano suggestioni di pompelmo rosa, fragolina di bosco, mandarino e rosa canina; sinuosa la scia gessosa che avanza in un secondo momento. Sorso intenso, invitante e goloso, con buon volume, equilibrio e avvincente sapidità. Tartare di gamberi.

IL MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Pinot nero 10% | Alc.12,5%
€22 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 34 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LAMBRUSCO DI SORBARA RIMOSSO 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc.11% | €13 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE CDV BRUTROSSO

Rosso Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 22 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CANTINA DI CARPI E SORBARA

Cantina di Carpi e Sorbara, costituitasi nel 2012 dalla fusione delle due cantine originarie, continua a proporre i vini più identitari e rappresentativi del territorio, salvaguardando i vitigni di partenza, lambrusco di Sorbara e salamino in primis. La curiosità è tanta, e si cerca di conoscere sempre più le differenze tra i diversi tipi di lambrusco. Quest'anno al top di gamma troviamo il rifermentato in bottiglia omaggio a Gino Friedmann e il vino dedicato ad Alfredo Molinari. Nel corso dell'anno 2020, con lo sviluppo del canale e-commerce, si sono raggiunti ottimi risultati nelle vendite.

INDIRIZZO Via Cavata, 14

41012 Carpi (MO)

TELEFONO 059 643071

MAIL info@ccs903.it

WEB www.

cantinadicalcarpiorsorbara.it

ANNO FONDAZIONE 1903

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata

ETTARI 2300 **BOTTIGLIE** 3.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mauro Pivetti

Daniele Artioli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

CANTINA IL POGGIO

Il Poggio si trova all'interno della vasta tenuta del Poggiolo, dotata di vigneti, uliveti, boschi e frutteti posti sulla collina che domina Salsomaggiore Terme. Qui la coltivazione dei vitigni tradizionali si pratica dai primi anni Cinquanta, e negli anni Ottanta le analisi del terreno ne confermano la vocazione, spingendo a estendere l'area vitata e aggiungendo varietà internazionali. Nel 2014 la cantina, con rinnovato impegno, sceglie di proporre i propri vini in bottiglia. Segnaliamo Pensiero: una vendemmia tardiva da uve malvasia di Candia di affascinante aromaticità e misurata dolcezza.

INDIRIZZO Strada Cangelasio, 199 -

43039 Salsomaggiore Terme (PR)

TELEFONO 0524 574200

MAIL info@tenutailpoggio.it

WEB www.tenutailpoggio.it

ANNO FONDAZIONE 1993

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Emilio Mondelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fausto Borghi

Luca Gualdana

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA OMAGGIO A GINO FRIEDMANN RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara

100% | Alc.11,5% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio

Una veste rosa cerasuolo, cangiante. Olfatto intraprendente, in cui toni di rosa conducono a una macedonia di frutta, con fragoline e ribes rossi, poi echi di pepe e menta. Avvolgente e aggraziato il palato, fresco e vitale, succoso e dal finale lungo e fruttato. Couscous freddo di verdure.

🍷 LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DEDICATO AD ALFREDO MOLINARI

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 100% | Alc.11%

€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA NOVECENTO 23 TERRE DELLA VERDETA

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%

€8 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT OMAGGIO A GINO FRIEDMANN

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 100%

Alc.11% | €13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 PENSIERO PASSITO 2018

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%

Alc.17% | €24 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Manto dorato, caldo, lucente e di buona consistenza. Ventaglio olfattivo invitante: miele, fichi secchi, cedro candito, note iodate ed erbe aromatiche su sfondo di sensazioni eterree. Garbatamente dolce e solcato da una bilanciata freschezza citrina, sfocia in una chiusura aromatica di pregio. Gorgonzola naturale.

🍷 POGGIO 2018

Rosso Igt - Barbera 35%, Cabernet sauvignon 30%, Croatina 20%, Merlot 15% | Alc.14,5% | €24 | Bt.6.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 GELASIO 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.14,5% | €9

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CANTINA VENTVENTI IL BORGHETTO

A capo di questa realtà vitivinicola, condotta da un team giovanissimo, è la famiglia Razzaboni. Andrea ci racconta il progetto, incentrato sulla volontà di fare prodotti sani ed eleganti, cercando di mantenere la tipicità delle uve: Sorbara, salamino, grechetto gentile. Alla qualità del vino si è aggiunto di recente l'interesse per l'accoglienza: a tal proposito si sottolineano le numerose occasioni di incontro e confronto promosse. Quest'anno il panel di degustazione ha premiato l'omonimo Metodo Classico, fortunato blend di chardonnay e lambrusco di Sorbara.

INDIRIZZO Via della Saliceta,
15 - 41036 Medolla (MO)
TELEFONO 344 0330771
MAIL info@ventventi.it
WEB www.ventventi.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Razzaboni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Razzaboni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CANTINE CAMPANA

Cantine Campana prosegue la sua attività vinificando le uve che acquista da un gruppo selezionato di viticoltori locali. Christian Silva, già da lungo tempo in azienda, acquisisce la responsabilità della conduzione enologica, in collaborazione col proprietario Patrizio Campana e con un consulente esterno. La linea NatoBio si arricchisce del nuovo Gutturmo Frizzante, un vino diretto e appagante, che unisce struttura e freschezza fruttata e si colloca al vertice della produzione di quest'anno.

INDIRIZZO Via Madonna della
Quercia, 116 - Località Ciriano
29013 Carpaneto Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 859448
MAIL info@cantinecampana.it
WEB www.cantinecampana.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 1.200.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Patrizio Campana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Borghi
Christian Silva
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VENTVENTI BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 85%, Lambrusco di Sorbara 15% | Alc.11,5% | €22 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti

Il fine perlage si tinge di un paglierino lucente. Espressivo negli odori, il glicine fresco incontra l'ananás, la susina e il pompelmo, poi una fragranza di pasta lievitata su scie minerali. Sorso brioso, con l'effervescenza a braccetto di aromi agrumati in un finale stuzzicante. Hamburger di seitan con chutney di cipolla.

PIGNOLETTA SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS

Bianco Doc Metodo Classico - Grechetto gentile 100%
Alc.11,5% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

VENTVENTI PAS DOSE

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 65%, Chardonnay 20%, Lambrusco di Sorbara 15% | Alc.11,5% | €22
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LAMBRUSCO DI MODENA SPUMANTE BRUT ROSÉ VENTVENTI

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc.13% | €22 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE SPUMANTE BRUT

Rosso Doc Metodo Classico - Lambrusco salamino 100%
Alc.12,5% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

RICANTO

Rosato Igt - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.12% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GUTTURNO FRIZZANTE NATO BIO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13%
€11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso porpora profondo, con riverberi bluastri e mousse violacea. Profumi avvincenti di iris blu e frutti neri macerati, poi sottobosco e china. Assaggio pieno e sinuoso, ricco di spessore, con trama tannica misurata. Lo sviluppo fresco porta a una chiusura dai ricordi fruttati. Saltimbocca alla romana.

PERLA DOLCE

Bianco Metodo Martinotti - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.6% | €9 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

COLLI PIACENTINI BARBERA NATO BIO 2020

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14% | €11 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Cantine Ceci ha deciso di cambiare la sua immagine. Vediamo il risultato del progetto di rinnovamento della comunicazione del marchio e della gamma sul nuovo sito, nel nuovo logo e sulle etichette della linea Otello 1813, prodotti di punta ben riassunti in un nuovo stile sobrio e raffinato. I due nuovi spumanti Ceci 1938 Extra Dry e Brut completano la gamma delle bollicine proposte. Fra i vini di quest'anno raggiunge il miglior risultato il Lambrusco della linea Terre Verdiane, che avvince per leggerezza e piacevolezza.

INDIRIZZO Via Provinciale
99/A - 43056 Torrice (PR)
TELEFONO 0521 810252
MAIL info@lambrusco.it
WEB www.lambrusco.it
ANNO FONDAZIONE 1938
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI N.d. BOTTIGLIE 2.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ceci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Ceci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

La spinta innovativa, animata dalla conduzione enologica e direzionale di Alessandro Perini, si manifesta nel continuo miglioramento dei prodotti, e in particolare degli spumanti Metodo Classico. Resta viva l'attenzione verso la sostenibilità, con la posa di pannelli fotovoltaici su tutti gli edifici. Sul fronte dei prodotti, l'azienda presenta la linea APE, composta da tre etichette che rappresentano un'interpretazione innovativa e di classe dei vini piacentini. Particolarmente riuscito Edizione Poetario, una versione speciale del Pigro Extra Brut, che rimane sui lieviti per dodici anni.

INDIRIZZO Via Genova, 20 - Località
Villò - 29020 Vigolzone (PC)
TELEFONO 0523 870904
MAIL info@cantineromagnoli.it
WEB www.cantineromagnoli.it
ANNO FONDAZIONE 1857
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 44 BOTTIGLIE 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Bertola
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Perini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Bernizzoni
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 LAMBRUSCO TERRE VERDIANE 1813 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco 100% | Alc.11% | €9
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio

Drappeggio rubino, luminoso nei suoi riflessi violacei. Al naso sensazioni vinose incorniciano frutti di bosco, fragola e lampone, il gusto fresco e dinamico ricorda frutti rossi ed evolve in un allungo di erbe aromatiche che si congela lentamente. Risotto al Lambrusco e salamella.

🍷 LAMBRUSCO AMABILE TERRE VERDIANE 1813 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco 100% | Alc.8,5%
€9 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 CECI 1938 BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% | Alc.12%
€19 | N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 OTELLO MALVASIA BRUT 1813 2020

Bianco Igt Metodo Martinotti - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.11% | €10 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 OTELLO NERODILAMBRUSCO 1813 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 100% | Alc.11%
€10 | Bt.500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 LAMBRUSCO BRUNO E LE ROSE BRUT 2020

Rosato Igt Metodo Martinotti - Lambrusco 100% | Alc.11,5% | €10
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 OTELLO
NERODILAMBRUSCO
1813 2013

🍷 PIGRO EXTRA BRUT EDIZIONE POETARIO 2007

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5% | €60 | Bt.480 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi | 144 mesi sui lieviti
Colore brillante che rimanda all'oro fuso. Bollicine fini. Ouverture con cenni di torrefazione, poi mela gialla matura, cedro candito e la nespola su tratti di pasticceria e miele. Impronta gustativa piena e sapida che si protrae in una chiosa di erbe aromatiche. Rombo con patate e olive.

🍷 IL PIGRO DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.12,5% | €18 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 GUTTUNIO SUPERIORE LINEA APE 2018

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.15% | €15
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MALVASIA LINEA APE 2019

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13%
€13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 IL PIGRO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc.12,5% | €25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 IL PIGRO BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30% | Alc.12,5%
€18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CARRA DI CASATICO

Carra di Casatico, attualmente condotta da Bonfiglio Carra, nasce nel 1992 dalla passione per la viticoltura del padre Fabio, che rileva un piccolo podere di quattro ettari. Dal 1993 l'azienda si espande, acquistando terreni limitrofi e costruendo una nuova cantina, inaugurata nel 2010. Da diversi anni viene impiegata la tecnica della criomacerazione per ottenere vini con uno stile personale, dai profumi più intensi, fruttati e definiti. Segnaliamo Arcol, di lunga maturazione, strutturato e morbido, frutto di un originale assemblaggio di croatina, merlot e pinot nero.

INDIRIZZO Via La Nave, 10/B
Località Casatico
43013 Langhirano (PR)
TELEFONO 0521 863510
MAIL info@carradicasatico.com
WEB www.carradicasatico.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25,5 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Bonfiglio Carra
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Grasselli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabrizio Fanfoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

CASA BENNA

Quest'anno l'azienda si è dedicata ad aumentare la propria visibilità, anche sui social. Grazie alla posizione facilmente raggiungibile dall'area milanese, ha promosso le visite in cantina per far conoscere la propria gamma, in abbinamento con i prodotti piacentini. Si valorizza così anche il complesso architettonico del Settecento in cui ha sede, vicino al borgo medievale di Castell'Arquato. Segnaliamo il Gutturmo Frizzante, figlio di un'anata, la 2020, con un'estate calda ma non siccitosa, che ha dato uve mature e sane e vini rossi di espressione intensa e dinamica.

INDIRIZZO Località Casa Benna
29014 Castell'Arquato (PC)
TELEFONO 0523 803356
MAIL info@casabenna.it
WEB www.casabenna.it
ANNO FONDAZIONE 1916
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Molinari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Borghi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Veneziani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† ARCOL 2015

Rosso Igt - Croatina 50%, Merlot 30%, Pinot nero 20%
Alc.14,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Livrea rosso granato, compatto. Racconto olfattivo di frutti rossi sotto spirito, come mora e ciliegia moretta, poi spezie dolci e armellina su sfondi tostati ed eteri. Di corpo, caldo e con un tannino importante ma di garbo. Ritorni di frutti in confettura e lungo epilogo al gusto di china. Filetto di cinghiale in salsa piccante.

††† CAMERAPICTA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc.12,5% | €22 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† LAMBRUSCO TORCULARIA 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 100% | Alc.12%
€8 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

††† MALVASIA PASSITO EDEN 2017

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica
100% | Alc.16,5% | €18 | Bt.4.500 | Ferm. Legno
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† CINQUE TORRI

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 60%, Pinot nero 40%
Alc.12% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

††† COLLI DI PARMA SAUVIGNON FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† GUTTURNIO FRIZZANTE IL GARRITO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13%
€8 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Rosso cremisi vivace, filigrana porpora. Svela profumi freschi di frutti scuri come il ribes, la mora e la ciliegia, e tocchi floreali di iris e rosa rossa. All'assaggio manifesta un'energica freschezza, mediata dalla stuzzicante traieitoria tannica. Durevole progressione di frutti scuri. Pennette al ragù di anatra.

††† COLLI PIACENTINI BONARDA FRIZZANTE NELL'ORMA DI IRMA 2020

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100% | Alc.12% | €9
Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE VIDARÒ 2019

Rosso Doc - Barbera 68%, Croatina 32% | Alc.13% | €9
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† COLLI PIACENTINI BONARDA 2020

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.13% | €9 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE GENUIS 2020

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 92%, Trebbiano romagnolo 8%
Alc.11,5% | €8 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† GUTTURNIO CLASSICO PUNCTATUM RISERVA 2017

Rosso Doc - Barbera 68%, Croatina 32% | Alc.14,5% | €12
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Storica cantina del mondo del Lambrusco, impegnata nella valorizzazione di un'immagine che comunichi la qualità dei tesori enoici che caratterizzano il comprensorio. In quest'annata così particolare, Cavicchioli ha riscontrato una buona crescita delle richieste, sia dall'Italia sia dall'estero. Tra le proposte troviamo il Col Sassoso 2020, che entusiasma per i suoi profumi variegati e l'eleganza del ricamo gustativo. Per le due etichette storiche di Sorbara abbiamo un Vigna del Cristo sempre in gran forma e un Rosé del Cristo dal fascino imperdibile.

INDIRIZZO Via Canaletto, 52
41030 San Prospero (MO)
TELEFONO 059 812412
MAIL cantine@cavicchioli.it
WEB www.cavicchioli.it
ANNO FONDAZIONE 1928
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata
ETTARI 90 **BOTTIGLIE** 1.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Gruppo Italiano Vini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sandro Cavicchioli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sandro Cavicchioli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

☆☆☆☆ ➔ LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ DEL CRISTO 2017

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc.12% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti

Un aristocratico perlage accompagna sfumature di rosa antico e ci presenta un prezioso corteo di sensazioni: dalla pesca e ribes bianchi a rosa e marzapane. La bollicina aerea regala freschezza e sapore, intensità e verve. Mantiene un soave ricordo fruttato. Catalana di astice.

☆☆☆☆ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO COL SASSOSO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11%
€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆☆ LAMBRUSCO DI SORBARA VIGNA DEL CRISTO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%
€12 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Cleto Chiarli da cinque generazioni continua a scrivere la storia del Lambrusco, sempre tesa a sviluppare progetti di miglioramento in vigna, in cantina e nel marketing. Il leitmotiv? Produrre vini da vigne di lambrusco di alta qualità, partendo dalle uve delle proprie tenute. Un'idea vincente, tanto che l'azienda riceve sempre maggiori consensi e apprezzamenti. Si riconfermano le etichette storiche a base Sorbara, quest'anno superate dall'elegante Vigneto Cialdini, considerato un cru di grasparossa da vigne vecchie.

INDIRIZZO Via Belvedere, 8 - 41014
Castelvetro di Modena (MO)
TELEFONO 059 3163311
MAIL italia@chiarli.it
WEB www.chiarli.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 100 **BOTTIGLIE** 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Chiarli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Michele Faccin
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Mattioli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

☆☆☆☆ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO VIGNETO CIALDINI 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11%
€9 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rubino cangiante, con una corona di spuma violacea. Il frutto è protagonista, con ceste di lamponi e fragole inebriate da effluvi di iris blu ed erbe aromatiche. Quasi materico il corpo e dalla cremosità carbonica palpabile. Equilibrato nel suo procedere lento verso un finale appagante e fruttato. Cappelletti al ragu.

☆☆☆☆ BRUT DE NOIR ROSÉ 2020

Rosato Metodo Martinotti - Lambrusco grasparossa 85%, Pinot nero 15% | Alc.12% | €9 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

☆☆☆☆ LAMBRUSCO DI SORBARA LAMBRUSCO DEL FONDATORE 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc.11,5% | €11 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

☆☆☆☆ LAMBRUSCO DI SORBARA PREMIUM MENTION HONORABLE 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%
€9 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

☆☆☆☆ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO NIVOLA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.10,5%
€6 | Bt.33.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

☆☆☆☆ LAMBRUSCO DI MODENA SPUMANTE DRY PRUNO NERO 2020

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco grasparossa 100%
Alc.11% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

☆☆☆☆ LAMBRUSCO DI SORBARA LAMBRUSCO DEL FONDATORE 2014 | 2015 | 2016

FLORIANO CINTI

L'avventura di Floriano inizia alla fine degli anni Settanta. Con alcuni giovani amici fonda una cooperativa agricola che, dopo quindici anni, diventa un'azienda individuale con forte inclinazione alla viticoltura. Tale passione si realizza nei vigneti di proprietà, tra le colline marconiane di Tignano e Montechiaro, e nel podere Isola di Sasso Marconi. Qui, nel 2012, si realizza il sogno dell'agriturismo "L'Isola del Sasso", dotato di due ampie sale ristorante, possibilità di soggiorno e cantina di produzione, in un unico complesso circondato da vigneti, a pochi metri dalla riva del fiume.

INDIRIZZO Via Gamberi, 50
40037 Sasso Marconi (BO)
TELEFONO 051 6751646
MAIL cinti@collibolognesi.com
WEB www.florianocinti.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 26 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Floriano Cinti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Floriano Cinti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Floriano Cinti
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

CORTE D'AIBO

Più di trent'anni fa nacque il sodalizio tra Antonio Capelli e Mario Pironcini con il sogno di creare un'azienda biologica, attenta ai valori di una viticoltura basata su prodotti genuini, privi di fitofarmaci. Dal 2010 inizia il percorso di avvicinamento alla biodinamica, che cambia non solo il modo di fare il vino, ma anche le persone che lo producono. Il Meriggio 2019, un assemblaggio di uve rosse vinificate in anfore di terracotta, si fa testimone del percorso vocato alla naturalità, ma è Orfeo 2015 che, con eleganza e struttura da vendere, si fa emblema del viaggio giustamente intrapreso.

INDIRIZZO Via Rio Marzatore, 15
Località Monteveglio
40050 Valsamoggia (BO)
TELEFONO 051 832583
MAIL info@cortedaibo.it
WEB www.cortedaibo.it
ANNO FONDAZIONE 1989
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 210.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
La Corte Soc. Agr. Coop.
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Fraulini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Adriano Zago
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA SPUMANTE BRUT 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Chardonnay 75%
Pinot bianco 25% | Alc.12,5% | €13 | Bt.4.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 12 mesi sui lieviti

Un sinuoso perlage illumina il giallo paglierino. Fine approccio olfattivo di magnolia, con ricordi di cipria in un bouquet di erbe aromatiche, pera e melone. Sorso affascinante con effervescenza cremosa dai risvolti sapidi, equilibrio che accompagna in un sottile finale agrumato. Torta salata con porri.

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.12,5%
€8 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI BOLOGNESI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

COLLI BOLOGNESI PINOT BIANCO 2020

Bianco Doc - Pinot bianco 100% | Alc.12% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON ORFEO RISERVA BIOLOGICO 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato profondo e denso nel calice. Naso intenso e stratificato, cenni di viola appassita e amarena sotto spirito, eucalipto, rimandi di torrefazione, tabacco e cioccolato fondente. Sviluppo gustativo bilanciato e poderoso. Lunga persistenza dagli echi di frutto dolce e tabacco. Cinghiale alle castagne.

MERIGGIO BIOLOGICO 2019

Rosso - Cabernet sauvignon 35%, Merlot 35%, Barbera 30%
Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE BIOLOGICO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 100% | Alc.13% | €8
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE BIOLOGICO 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.12,5%
€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON SASSOBACCO 2016

FATTORIA MORETTO

Fabio Altariva è uno dei promotori del progetto di riconoscimento della sottozona Montebarelo 155, che vuole mettere in luce le peculiarità del grasperossa di collina, in quanto biodistretto dall'identità di quell'uva. L'idea dovrebbe concretizzarsi già dalla prossima vendemmia. Nel frattempo Fattoria Moretto continua come sempre a portare avanti le sue accurate vendemmie manuali. Meticolosa nella selezione in vigna così come in cantina, quest'anno cattura l'attenzione con il Canova 2020, ottenuto da un cru contraddistinto dalle vigne più vecchie dell'azienda.

INDIRIZZO Via Tiberia, 13/B - 41014
Castelvetro di Modena (MO)
TELEFONO 059 790183
MAIL info@fattoriamoretto.it
WEB www.fattoriamoretto.it
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 75.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fausto e
Fabio Altariva
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Altariva
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Mattioli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CANOVA 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc.12% | €12 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio

Veste rosso porpora cangiante, orlata da spuma violacea. Invitante la tavolozza odorosa: mirtili e more succose sono avvolti da essenza di peonia e sbuffi mentolati. Assaggio di spessore che svela vitalità, trama tannica precisa e ottima lunghezza guidata da ricordi fruttati. Guancia di maiale in umido.

🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE SEMPREBON 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc.10,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

🍷 PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020

Bianco Dop Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc.12% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONOVITIGNO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc.12% | €12 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO TASSO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc.11,5% | €10 | Bt.38.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

FATTORIE VALLONA

Maurizio Vallona è il prototipo dell'agricoltore a tutto tondo, un uomo che trascorre gran parte del suo tempo in vigna e nel campo. L'ampia produzione, dalla farina al vino, è una gioia da assaggiare. I terreni, sugli splendidi colli bolognesi, vengono piantati con le uve migliori per quel determinato terroir. Tutte le etichette fondano la propria originalità sulla tipicità aromatica e sull'eleganza gustativa. Particolare attenzione è stata data al grechetto gentile, che quest'anno, in blend con riesling, ha ottenuto con merito il Tastevin AIS grazie a Permartina Vendemmia Tardiva 2016.

INDIRIZZO Via Cantagallo, 37
Castello di Serravalle
40053 Valsamoggia (BO)
TELEFONO 051 6703333
MAIL fattorie.vallona@gmail.com
WEB www.fattorievallona.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Vallona
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Vallona
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Vallona
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91,5) PIGNOLETTO PERMARTINA VENDEMMIA TARDIVA 2016

Bianco Doc - Grechetto gentile 80%, Riesling 20%
Alc.14% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Prezioso oro brillante, ottima densità. Opulento e complesso il corteo di profumi: albicocca candita, crema al limone e zagara, pennellate di zafferano, timo, melissa e mandarino. La cremosità accarezza il palato dinamico, fresco e sapido. Si congela piano su toni melliti, di agrumi e sale. Fegato alla veneziana.

🍷 PRIMEDIZIONE CUVÉE 20

Bianco Igt - Grechetto gentile 60%, altre varietà 40%
Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Barbera 25%, Merlot 25%
Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 PIGNOLETTO VIVACE 2020

Bianco Doc Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.11,5%
€8 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

GAGGIOLI

Uve sane e ben mature quelle raccolte nel 2020 presso il podere Bagazzana, dove sorge la cantina: qui si è investito rinnovando i pavimenti della zona produttiva e tutto il circuito di refrigerazione delle vasche inox. L'obiettivo è quello di migliorare la ricchezza aromatica dei vini frizzanti, prodotti da singola fermentazione alcolica, avviata da mosto fiore conservato a bassa temperatura. Vendite alla ristorazione ridotte a zero durante la pandemia; buone, anche se con margini ridotti, quelle nella grande distribuzione; costante la vendita di bag-in-box, molto apprezzata dai clienti.

INDIRIZZO Via Francesco
Raibolini il Francia, 55
40069 Zola Predosa (BO)
TELEFONO 051 753489
MAIL info@gaggiolivini.it
WEB www.gaggiolivini.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Famiglia Gaggioli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Fraulini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Carlo Gaggioli
Stefano Bongiovanni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

IL MONTICINO

La vendemmia 2020 al Monticino è stata certamente una delle migliori degli ultimi vent'anni, per clima, quantità e qualità delle uve. Di quest'annata sono ottimi i vini fermi e frizzanti, e promettono bene quelli che saranno pronti in futuro, come il Bolognino Spumante Metodo Classico e i rossi Riserva. Con la vendemmia 2021 saranno presentati i primi vini biologici della cantina e di conseguenza scopriremo le nuove etichette. Godiamoci intanto il Pignoletto Classico del Monticino 2019, una vera perla, la prontezza del Bianco Bologna e la fragranza del Pignoletto Frizzante 2020.

INDIRIZZO Via Predosa, 72
40069 Zola Predosa (BO)
TELEFONO 051 755260
MAIL ilmonticino@ilmonticino.it
WEB www.ilmonticino.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Morandi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Fraulini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Cornetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Pinot bianco 30%, Grechetto gentile 20% | Alc.12,5% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filigrana verdolina nel lucente giallo paglierino. Menta piperita e fiori di sambuco incorniciano riconoscimenti di pompelmo, tiglio, uva spina, fico e pepe bianco. Gusto pieno ed equilibrato, ravvivato da freschezza progressiva che accompagna una scia di pesca bianca e soffi vegetali. Asparagi con uovo all'occhio di bue.

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO BENESSUM RISERVA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%
Syrah 10% | Alc.14% | €16 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI MERLOT 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13% | €10 | Bt.2.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €10
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

LETIZIA ROSATO BRUT 2020

Rosato Metodo Martinotti - Barbera 50%, Pinot nero 50% | Alc.10,5%
€9 | Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

IL FRANCIA
BIANCO S.A.

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO DEL MONTICINO 2019

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €14
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino con lampi verdolini. Esordio con fiori di nespolo, tiglio e scorza di cedro, poi ricordi di crema di latte, susina gialla e pepe bianco. Assaggio strutturato, con una marcata spalla acida smussata dalle componenti morbide. Allungo saporito su ritorni salini e di pompelmo. Cernia al forno con porcini.

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO BOLOGNINO BIANCO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €12
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DEL MONTICINO 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc.12% | €12 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO BOLOGNINO ROSSO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%
€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE SUI LIEVITI DEL MONTICINO

Bianco Docg Metodo Ancestrale - Grechetto gentile
100% | Alc.12% | €12 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di terra

MALVASIA AROMATICA DEL MONTICINO 2019

Bianco Igp Dolce - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.16%
€20 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

COLLI BOLOGNESI
BARBERA DEL MONTICINO
RISERVA 2016

IL POGGIARELLO

Il Poggiaarello si arricchisce del contributo della nuova generazione, entrata già da un po' a portare una visione giovane e un linguaggio originale. Nascono così inedite etichette: ognuna riporta un volto che, con i suoi lineamenti e il suo sguardo, trasmette la personalità del vino corrispondente. Un ritratto fotografico bello e ricco di significati, che si offre a una lettura sintetica e individuale, mediata dallo stato d'animo di chi guarda. Spicca La Barbona 2018, prodotto da uve raccolte dopo un'estate fresca, che ha regalato classe, frutto e persistenza aromatica.

INDIRIZZO Località Il Poggiaarello
Frazione Scivellano di
Statto - 29020 Travo (PC)
TELEFONO 0523 957241
MAIL info@ilpoggiaarellovini.it
WEB www.ilpoggiaarellovini.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie
Ferrari e Perini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paolo Perini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Perini
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA NO

ISOLA

Vent'anni fa le avremmo considerate calde, oggi invece, a Mongiorgio, le vendemmie 2019 e 2020 rientrano nella media come piovosità e temperature, e non hanno sofferto di malattie fungine. L'estate 2019, con piovosità più regolare e temperature non elevate, ha dato un buon equilibrio acido ai vini, mentre la 2020 è stata più siccitosa, con esiti più pronti e di piacevole beva, come tanto piace negli ultimi anni. Previsto, per la primavera 2022, un altro ettaro impiantato a sauvignon e riesling italo. Eliminata la vetroresina per la maturazione: d'ora in poi solo acciaio.

INDIRIZZO Via Bernardi, 3
Località Mongiorgio - 40050
Monte San Pietro (BO)
TELEFONO 051 6768428
MAIL info@aziendaagricolaisola.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1898
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Marco Franceschini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Fraulini
Gian Luca Franceschini
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano
Dini, Gian Luca Franceschini
 VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ GUTTURNIO SUPERIORE LA BARBONA 2018

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45% | Alc.14,5% | €16
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Un rubino denso, profondo e di gradevole scorrevolezza ci conduce a memorie eleganti di confettura di frutti di bosco, amarena, una lieve speziatura e balsamicità. Ingresso deciso ma proporzionato, con tannino levigato. La chiusura durevole richiama frutta e cioccolato. Faraona ripiena di castagne.

+++ GUTTURNIO SUPERIORE IL VALANDREA 2019

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45% | Alc.14% | €10
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ MALVASIA LA MALVAGIA 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.13,5% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ GUTTURNIO FRIZZANTE SPAGO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.12,5%
€9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ SAUVIGNON COME IL VENTO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ PINOT NERO LO STRANIERO 2019

Rosato Igt - Pinot nero 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €14
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (91,5) COLLI BOLOGNESI BARBERA MONTE GORGII 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Rosso porpora di memorabile densità. Annunci floreali di viola e iris aprono la via a ciliegia scura e mora. Poi raffinatezze di china, cenere, grafite, ricordi di cacao, menta e balsamicità. Corpo proporzionato, rotondo, brioso. Allungo succoso e saporito. Ottimo potenziale evolutivo. Quaglia ripiena con pancetta in casseruola.

++++ COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 60%, Riesling 40% | Alc.13%
€8 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT PICRÌ 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 85%,
Chardonnay 10%, Riesling 5% | Alc.12% | €9 | Bt.3.500 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ COLLI BOLOGNESI MERLOT 2020

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €8 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

++++ COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.11,5%
€7 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ COLLI BOLOGNESI RIESLING LE VAIE 2017

LA CIOCCA

La Ciocca è l'azienda agricola della famiglia Campana. Fu costituita nel 2007 sulle colline di Magnano, nel comune di Carpaneto Piacentino, per coltivare direttamente una vigna dalla quale ricavare acini della migliore qualità. La cantina utilizza per la produzione gli impianti, le attrezzature e gli ambienti di Cantine Campana, che poi si occupa della commercializzazione nella linea La Ciocca. Al vertice della produzione troviamo il Gutturmo Superiore, in un'annata che ha dato pochissima uva di elevata qualità a causa della potatura curativa messa in atto in seguito alla grandinata del 2019.

INDIRIZZO Via Madonna della Quercia, 116 - Frazione Ciriano
29013 Carpaneto Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 859448
MAIL info@laciocca.it
WEB www.laciocca.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 BOTTIGLIE 51.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Patrizia Campana
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Borghi
Christian Silva
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 GUTTURNIO SUPERIORE LA CIOCCA 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14% | €10
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino con riverberi purpurei, di buona consistenza. Dopo una suggestione vinosa vira sul frutto rosso e scuro, mirtillo soprattutto. Una tensione speziata invita al sorso, che si manifesta con un ingresso caldo, accompagnato da un buon tannino. Nel finale ritornano i frutti di bosco. Petto d'anatra.

🍷 COLLI PIACENTINI MALVASIA LA CIOCCA 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.12%
€9 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 GUTTURNIO FRIZZANTE LA CIOCCA 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13%
€9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LA MANCINA

Negli ultimi due anni, col supporto tecnico del team agronomico Uva Sapiens e dell'enologo Umberto Marchiori, Francesca Zanetti ha apportato una bella rivoluzione nella propria azienda. Ha cambiato la concezione dell'uso del legno nel suo Talea 2018 da grechetto gentile. Ha scelto di vinificare in legno il Comandante della Guardia 2019 mediante l'uso di barrique montate su supporti per fermentazioni rotative anziché con macerazioni tradizionali. E poi e poi ha prodotto un nuovo Metodo Ancestrale, ChiOsa, un rosato da barbera. Lo smalto del Pignoletto Classico 2019 però è quello ben noto, non si discute.

INDIRIZZO Via Motta, 8
Montebudello di Monteveglio
40053 Valsamoggia (BO)
TELEFONO 051 832691
MAIL info@lamancina.it
WEB www.lamancina.it
ANNO FONDAZIONE 1964
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 19 BOTTIGLIE 62.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zanetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Umberto Marchiori
CONDUZIONE AGRONOMICA
Uva Sapiens
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO TERRE DI MONTEBUDELLO 2019

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €12
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Barlumi verdolini per un paglierino luminoso dal delicato e fine olfatto. Fiori appena colti, echi di pietra focaia, pesca, pera e tocchi mentolati guidano a un sorso affatto banale, solcato da buona freschezza e dalla succosità aromatica della susina goccia d'oro, a cui segue una chiosa iodata. Passatelli in brodo.

🍷 TALEA 2018

Bianco - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 LA MANCINA DOSAGGIO ZERO 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COMANDANTE DELLA GUARDIA 2019

Rosso - Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20% | Alc.14%
€25 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100% | Alc.12%
€14 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 CHIOSA 2020

Rosato Metodo Ancestrale - Barbera 100%
Alc.12,5% | €12 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

LA PERGOLA

La Pergola da tre generazioni coltiva vigneti in Val Tidone e conferisce le uve a una vicina cantina sociale. Vent'anni fa, spinto dal desiderio di concepire una propria idea di vino, ha iniziato a vinificare autonomamente parte delle uve e a proporre i propri vini in bottiglia. Segnaliamo il passito Solis, da uve verdea, un vitigno assai raro. Era tradizione locale raccogliere i pochi grappoli disponibili per farli appassire sui graticci e venderli a Natale come uva da tavola. Pensando a questa propensione all'appassimento, l'azienda ne ha fatto un passito con ottimi risultati.

INDIRIZZO Via Terranei, 10
29010 Ziano Piacentino (PC)
TELEFONO 339 2922013
MAIL massimolapergola@gmail.com
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alberto e
Massimo Massari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Borghi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Sara Monaco
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ SOLIS 2015

Bianco Passito - Verdea 100% | Alc.13% | €22
Bt.440 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Oro antico compatto e lucente. Bouquet di frutta disidratata con datteri e fichi caramellati, poi pesca sciropata, sentori eterei di lacca, caramello e miele d'acacia. Bocca dolce e avvolgente, bilanciata da una bella progressione sapida. Lungo epilogo di caramello, miele e frutta secca. Cantucci ai fichi secchi.

++ LA ZINGARA 2017

Rosso - Croatina 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.1.300
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LA PIANA WINERY

Sin da giovanissimo Mirco Gianaroli porta avanti la storia vitivinicola della famiglia. Il suo impegno si è da subito profuso nel mantenere alta la qualità dei suoi prodotti e nel puntare alla sostenibilità, sia in vigna che in cantina. La Piana Winery è infatti una tra le prime aziende certificate biologiche del territorio, nonché membro del nuovo marchio collettivo Montebarello 155, che dalla prossima vendemmia potrà fregiarsi di un'apposita sottozona per il lambrusco gasparossa di collina. Il vino top di gamma, Capriccio di Bacco, è dal 2012 senza solfiti aggiunti.

INDIRIZZO Via Ossi, 4/B - 41042
Castelvetro di Modena (MO)
TELEFONO 059 790303
MAIL agricola.lapiana@virgilio.it
WEB www.lapianawinery.com
ANNO FONDAZIONE 1952
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Mirco Gianaroli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Lucchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 CAPRICCIO DI BACCO 2019

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco gasparossa 100% | Alc.12%
€13 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Una mousse violacea ravviva un profondo rosso rubino. Apunti di garofano e peonia s'intrecciano a ciliegia e mora di gelso su sbuffi speziati di pepe e cannella. Ha volume e intensità aromatica; la freschezza invitante del frutto e i tannini modulati lo conducono a una chiusura ammandorlata. Filetto di maiale con salsa di mirtilli.

++++ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO LACRIME DI BOSCO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco gasparossa 100% | Alc.11%
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

++++ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 MAGIA NERA 2019

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco gasparossa 100% | Alc.10%
€11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO PUNTOEACAO 2019

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco gasparossa 100% | Alc.11%
€15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 NOI DUE 2020

Rosato Dop Frizzante - Lambrusco gasparossa 85%
Lambrusco di Sorbara 15% | Alc.10% | €11
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LA TOLLARA

L'azienda prosegue sulla strada intrapresa qualche anno fa, che la vede orientata alla massima sostenibilità: inerbimento in vigna, trattamenti ridotti al minimo indispensabile e tecniche di potatura avanzate. Da quest'anno si avvale della collaborazione di un nuovo consulente, che l'aiuterà a mantenersi al passo con le tecniche agronomiche più moderne. Conquista le ambite quattro Viti il Gorgione, vino secco, frutto di un'originale interpretazione della croatina, che impiega uve appassite per donare grande ricchezza e morbidezza, mantenuti in equilibrio da un tannino esemplare.

INDIRIZZO Via Gasperini
613 - Località Cortina
29010 Alseno (PC)
TELEFONO 331 6357929
MAIL info@tollaravini.it
WEB www.tollaravini.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA A basso
impatto ambientale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 23.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mariolina e
Federica Bolzoni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Testa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabio Bernizzoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (91,5) IL GIORGIONE 2013

Rosso - Croatina 100% | Alc.15% | €24 | Bt.3.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 24 mesi

Livrea aristocratica, granato profondo. Ampio e signorile all'olfatto: domina la prugna in confettura, poi fiori appassiti, cioccolato, cuoio, eucalipto, tamarindo e chiodi di garofano. L'importante percezione pseudocalorica è ben equilibrata da un raffinato tannino. Lento congedo su speziato. Medaglioni di ceruo con riduzione di ribes.

++++ FRA DIAVOLO PASSITO 2014

Rosso Dolce - Croatina 100% | Alc.11% | €20 | Bt.500 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

+++ IL RANUCCIO 2020

Bianco - Malvasia di Candia aromatica 80%, Ortrugo
20% | Alc.12% | €13 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ GUTTURNIO FRIZZANTE 2019

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc.13% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ COLLI PIACENTINI
MALVASIA PASSITO
L'ANGELICO 2012

LA TOSA

La Tosa segue con scrupolo e dedizione i progetti avviati negli anni scorsi. In particolare, il primo lievito indigeno selezionato esce dalla fase sperimentale per entrare fra le pratiche consolidate. La Malvasia Sorriso di Cielo conquista le quattro Viti con la vendemmia 2020, che ha dato ai vini bianchi ottima agilità ed eleganza, grazie a un inizio estate piovoso. Stesso eccellente risultato per il Gutturino Superiore Vignamorello, da un'annata, la 2019, che, in virtù di una primavera fresca, ha visto la vite fiorire più tardi e la vendemmia protrarsi nel tempo, come non capitava da anni.

INDIRIZZO Località La Tosa
29020 Vigolzone (PC)
TELEFONO 0523 870727
MAIL info@latosa.it
WEB www.latosa.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 110.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Ferruccio e
Stefano Pizzamiglio
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Pizzamiglio
Alberto Passerini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Pizzamiglio
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (95) I COLLI PIACENTINI MALVASIA SORRISO DI CIELO 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13%
€16 | Bt.15.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino dalle screziature dorate. Lucentezza e densità profetizzano un naso da capogiro, una giostra di frutta esotica, salvia, menta, miele e tratti balsamici. Scivola sul palato con una dimensione tattile morbida e voluminosa. Nel finale si riaffaccia la mineralità fusa con aromi fruttati. Tortelli di zucca alla mantovana.

++++ (91) GUTTURNIO SUPERIORE VIGNAMORELLO 2019

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14% | €19
Bt.11.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi

Colore rosso rubino, profondo e lucente, disegna stretti archetti sul bicchiere. All'olfatto è complesso ed elegante, con sensazioni di ribes, mora, spezie, cenni balsamici e di caffè. Il sorso è ricco e coinvolgente, con tannino dolce e ben integrato nella struttura. Lungo finale speziato. Bomba di riso con piccione.

++++ ● RIODELTORDO 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 60%, Sauvignon
20%, Trebbiano 20% | Alc.11,5% | €9 | Bt.5.500 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi **ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ MALVASIA PASSITO L'ORA FELICE 2020

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.12% | €25 | Bt.1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ COLLI PIACENTINI SAUVIGNON OMBRASENZOMBRA 2019

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.13.500 | Ferm.
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi **ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE TERRAFIABA 2020

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 90%, Trebbiano 10% | Alc.11,5%
€8 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ COLLI PIACENTINI
CABERNET SAUVIGNON
LUNA SELVATICA
2012 | 2015 | 2018

++++ GUTTURNIO
SUPERIORE
VIGNAMORELLO 2015

Gli investimenti tecnologici degli ultimi cinque anni hanno permesso di modernizzare la cantina. Il mondo del Lambrusco è ca-leidoscopico, ma nell'ultimo periodo la soddisfazione più grande che vive l'azienda è quella di avere grandi consensi per le versioni di qualità del Lambrusco secco, sia nelle esportazioni in Europa, soprattutto in Francia e Germania, sia nel mercato nord-americano. Al vertice della gamma ben tre etichette Metodo Classico. Quest'anno si aggiudica le quattro Viti il Brut Bianco Millesimato 2016 per carattere e nobiltà.

INDIRIZZO Via Vecchia Canolo
7 - Località Canolo
42015 Correggio (RE)
TELEFONO 0522 690162
MAIL info@lini910.it
WEB www.lini910.it
ANNO FONDAZIONE 1910
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 25 BOTTIGLIE 400.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Lini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Lini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 (91) IN CORREGGIO BRUT BIANCO MILLESIMATO 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €30
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 36 mesi sui lieviti
Oro antico, punteggiato da fini perle. Preludio di pasticceria, nuance di albicocche in composta e agrumi glassati, nocciola tostata, sbuffi di cipria e polvere di caffè. Ha carattere e spesso-re. Con precisione si getta in un allungo dai ricordi di lime candi-to, mantenendo grande vitalità. Terrina d'anatra al tartufo nero.

🍷 IN CORREGGIO BRUT ROSÉ MILLESIMATO 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12%
€30 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
[ABBINAMENTO](#) Carni bianche o da cortile

🍷 IN CORREGGIO BRUT ROSSO MILLESIMATO 2009

Rosso Metodo Classico - Lambrusco salamino 100% | Alc.12%
€30 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 120 mesi sui lieviti
[ABBINAMENTO](#) Carni rosse o selvaggina

🍷 IN CORREGGIO LAMBRUSCO ROSÉ 2020

Rosato Igp Frizzante - Lambrusco di Sorbara 50%
Lambrusco salamino 50% | Alc.11% | €10 | Bt.50.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
[ABBINAMENTO](#) Salumi o insaccati

🍷 IN CORREGGIO LAMBRUSCO SCURO 2020

Rosso Igp Frizzante - Lambrusco salamino 85%, Ancellotta 15%
Alc.11% | €10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
[ABBINAMENTO](#) Carni rosse o selvaggina

🍷 IN CORREGGIO BRUT ROSÉ MILLESIMATO 2015

“Un vino che conserva immutato il suo connubio con la convi-vialità e l'allegria, che da sempre rappresenta l'essenza del bere frizzante”. Questo è il punto di partenza di Marco Lombardini: avere tra le mani uno strumento per stare insieme. E questa è la strada che l'azienda ha deciso di percorrere allargando la gam-ma dei vini proposti per promuovere quella stessa convivialità anche tra le nuove generazioni. Nascono quindi la Spergola del Campanone e il Reggiano Lambrusco Spumante Brut, da uve sa-lamino e Maestri. Conferme positive per la storica cuvée rossa Il Campanone: una certezza.

INDIRIZZO Via Cavour, 15
42017 Novellara (RE)
TELEFONO 0522 654224
MAIL info@lombardinivini.it
WEB www.lombardinivini.it
ANNO FONDAZIONE 1925
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI BOTTIGLIE 800.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ
Marco Lombardini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Lombardini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 REGGIANO LAMBRUSCO IL CAMPANONE 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 80%, Lambrusco Marani 20% | Alc.11% | €9 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Drappeggio rosso porpora di media trasparenza, con mousse ro-sata. Profumo che attrae: frutti rossi in evidenza, ciliegia e lam-pone su uno sfondo di erbe aromatiche e riconoscimenti di rosa. Sinuoso nell'ingresso, si sviluppa con esuberante freschezza e si prolunga in una beva agile e spigliata. Lasagne al forno.

🍷 REGGIANO LAMBRUSCO NUBILAIA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 100% | Alc.11%
€14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
[ABBINAMENTO](#) Carni bianche o da cortile

🍷 REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE BRUT LOMBARDINI 2020

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco salamino 85%, Lambrusco Maestri 15% | Alc.11% | €14 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio
[ABBINAMENTO](#) Zuppe, minestre o vellutate

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA C'ERA UNA VOLTA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%
€8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
[ABBINAMENTO](#) Salumi o insaccati

🍷 SPERGOLA DEL CAMPANONE 2020

Bianco Igp Frizzante - Spergola 100% | Alc.11%
€9 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
[ABBINAMENTO](#) Formaggi freschi o a pasta filata

LURETTA

Luretta prosegue lungo la direzione scelta, senza cambiamenti rivoluzionari, dedicandosi a perfezionare l'interpretazione della zona e dei vitigni secondo la propria visione e allo stesso modo continua la ricerca grafica su vetri ed etichette per presentarsi al consumatore in modo originale e creativo. Dal punto di vista energetico, l'azienda si è resa autonoma con l'installazione di pannelli fotovoltaici. La Malvasia di Candia Aromatica Boccadirosa 2020 conquista le quattro Viti grazie a uve perfette, che hanno dato un vino ricco, dotato di una bella spalla acida e una marcata sapidità.

INDIRIZZO Castello di Momeliano
29010 Gazzola (PC)
TELEFONO 0523 971070
MAIL info@luretta.com
WEB www.luretta.com
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Salamini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Faggiani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷 (95) I COLLI PIACENTINI MALVASIA BOCCADIROSA 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.12,5%
€14 | Bt.11.020 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Smagliante giallo oro con lampi paglierini. Incipit varietale con pesca bianca, salvia e rosa, si allarga su albicocca, nespola, giuggiola, mango, fiore di tiglio, menta e note marine. Bocca di misura ed equilibrio. Morbido velluto e fresca tensione. Lungo finale coerente con l'olfatto. Di rango. Tortino di gamberi imperiali.

🍷🍷🍷 (91) COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON CORBEAU 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €30
Bt.3.240 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Granato lucido, profondo e denso. Articolato e raffinato all'olfatto. Iris e rosa, poi confettura di prugne, ricco corredo speziato e cenni di goudron. Assaggio di carattere, lentamente si distende in preciso equilibrio fra calore e tannino vigoroso. Lunga e appagante chiusura, saporita e balsamica dai rimandi di liquirizia. Lepre al cacao.

🍷🍷🍷 COLLI PIACENTINI CHARDONNAY SELÍN DL'ARMARI 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.2.760 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷🍷 GUTTURNIO SUPERIORE L'ALA DEL DRAGO 2017

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14% | €15
Bt.10.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 COLLI PIACENTINI BARBERA CARABAS 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.6.825
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 COLLI PIACENTINI PINOT NERO ACHAB 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €29 | Bt.3.020
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷🍷 COLLI PIACENTINI
CABERNET SAUVIGNON
CORBEAU 2013 | 2015

🍷🍷🍷 COLLI PIACENTINI
BARBERA CARABAS 2015

MANARESI

Dal cocuzzolo del podere Bella Vista, si gode di un meraviglioso panorama di Bologna: le torri e il santuario della Beata Vergine di San Luca che protegge la sua gente. La visita è l'occasione per scoprire i vini di Fabio e Donatella, che hanno già iniziato l'iter per ottenere la certificazione del biologico anche in cantina. Ai nastri di partenza un rosato a base barbera, che parla della dinamicità dei proprietari. Stupendo il Bologna Bianco Duesettanta 2020. Una nota di colore: pare che, degustando in cantina il Controluce 2018, qualche coppia si sia addirittura dichiarata. In vino veritas.

INDIRIZZO Via Bertolini, 14
40069 Zola Predosa (BO)
TELEFONO 051 751491
335 7070453
MAIL info@manaresi.net
WEB www.manaresi.net
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 55.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Donatella Agostoni
Manaresi e Fabio Bottonelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Donatella Agostoni
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA Fabio
Bottonelli, Stefano Dini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷🍷🍷 COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO DUESETTANTA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Grechetto gentile 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Giallo paglierino acceso con bagliori dorati. Esuberante al naso: toni di sambuco e salvia su sfondo di pompelmo e ananas, tocchi di basilico, timo e ricordi minerali gessosi. Gusto intenso, pieno e avvolgente, arricchito dalla sinergia fresco-sapida. Chiusura durevole di seducente frutta esotica. Rollé di coniglio avvolto nella pancetta.

🍷🍷🍷 COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO CONTROLUCE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €19 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 COLLI BOLOGNESI BARBERA FLORA ITALICA 2018

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO RED 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%
€11 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷🍷 COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO SUPERIORE 2019

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €11
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷🍷 COLLI BOLOGNESI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

L'azienda, orientata ai vini della tradizione piacentina, conduce le proprie vigne in regime biologico, e svolge le operazioni in pianta ancora manualmente. Quest'anno viene presentata la nuova Barbera le Sorline 2019, dedicata alle sorelline Mati e Bianca, ultime arrivate in casa. Segnaliamo il Casa Bianca Pontolliese, realizzato con l'originale accostamento di uve da vitigni piacentini e internazionali. Materico e complesso, da un'annata, la 2016, che ha dato ottimi risultati, qui come in molte altre regioni.

INDIRIZZO Località Casa Bianca

1 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)

TELEFONO 0523 877229

MAIL info@vinimarengoni.com

WEB www.vinimarengoni.com

ANNO FONDAZIONE 1920

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Silvio Marengoni

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fausto Borghi

Lino Marengoni

CONDUZIONE AGRONOMICA

Silvio Marengoni

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

I vini del 2020 sono figli di un'annata calda e siccitosa, con uve ben mature che non hanno richiesto correzioni in cantina, cosa che Alessandro Bartolini tende comunque a evitare - per non avere prodotti omologati e sempre uguali a se stessi -, usando pochissimi solfiti aggiunti. A rendere possibile questo imprinting è l'esposizione ottimale dei terreni soleggiati e riparati in questo lembo del comprensorio di Savigno. Il prossimo anno inizierà il percorso di conversione a biologico del vigneto, anche se di fatto, già da anni, non vengono utilizzati prodotti sistemici per il trattamento delle piante.

INDIRIZZO Via Samoggia, 534/G

Località Savigno

40053 Valsamoggia (BO)

TELEFONO 051 6708552

MAIL azagricolatorticella@alice.it

WEB www.mastrosasso.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Maria Leonelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alessandro Bartolini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alessandro Bartolini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 CASA BIANCA PONTOLLIESE 2016

Rosso Igt - Barbera 20%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%, Croatina 20%, Merlot 20% | Alc.14,5% | €22 | Bt.1.400 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Granato luminoso, materico, denso. Emoziona con un connubio di frutti di bosco sotto spirito, spezie dolci, grafite, tamarindo e cenni balsamici. Sorso vigoroso, di corpo, dalla trama tannica rifinita. Indugia ampiamente su calde strade di frutti di bosco sotto spirito e fine speziatura. Sella di cervo con salsa ai frutti rossi.

🍷 GUTTURNIO FRIZZANTE G842 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13% | €8 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 GUTTURNIO FAROSA RISERVA 2016

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14,5% | €19 | Bt.2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 GUTTURNIO SUPERIORE MIGLIORINA 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14%

€11 | Bt.7.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COLLI PIACENTINI BARBERA LE SORLINE 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.1.600 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100% | Alc.12,5% | €8

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON BASTIANI 2010

🍷 COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON NARCISIO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rosso rubino compatto e profondo, con screziature purpuree. Profumi di ciliegia e ribes, seguiti da cenni balsamici, rosmarino e soffi di tamarindo. Ingresso deciso, impatto gustativo giovanile, caratterizzato da un'energica presenza tannica, epilogo fruttato di arancia sanguinella. Agnello in casseruola.

🍷 COLLI BOLOGNESI MERLOT LANSELMO 2020

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SABINIO 2020

Bianco - Chardonnay 100% | Alc.14% | €13 | Bt.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON MASTRONICOLA 2020

Bianco Doc - Sauvignon 100% | Alc.14% | €15 | Bt.800

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce



MEDICI ERMETE

Le attenzioni di questa storica cantina, recentemente rivolte al Metodo Classico e al Metodo Ancestrale, hanno permesso di avere nella proposta enologica interessanti e nuovi prodotti. Quest'anno ha catturato l'attenzione il Lambrusco di Sorbara Carezza per la sua pregevole e soave identità. La Medici Ermete continua ad avere come vino simbolo il Concerto, ottenuto da lambrusco salaminio in purezza, che ammalia e stupisce per il suo raffinato accento fruttato, e che dall'annata 2020 è a tutti gli effetti un vino biologico.

INDIRIZZO Via Newton, 13/A

Località Gaida - 42124

Reggio Emilia (RE)

TELEFONO 0522 942135

MAIL info@medici.it

WEB www.medici.it

ANNO FONDAZIONE 1961

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 75 BOTTIGLIE 850.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Medici

e Gruppo Cevico

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Medici

Matteo Scalttriti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giorgio Medici, Antonio Boron

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ



MONTE DELLE VIGNE

Un legame profondo unisce la famiglia Pizzarotti a Monte delle Vigne, da quando, nel 1963, Pietro Pizzarotti acquistò un podere sulle splendide colline di Ozzano Taro, col desiderio di dedicarsi alla viticoltura. Il suo sogno è realtà e da quest'anno l'azienda è di nuovo interamente di proprietà del figlio Paolo. La cantina mantiene il focus produttivo sulle uve barbera e malvasia, e presenta due nuovi vini fermi basati su questi vitigni. La Barbera Colli di Parma, dotata di un'etichetta di nuovo stile, si distingue per una bella morbidezza, venata da una sottile acidità agrumata.

INDIRIZZO Via Monticello

22 - Frazione Ozzano Taro

43044 Collecchio (PR)

TELEFONO 0521 309704

MAIL info@montedellevigne.it

WEB www.montedellevigne.it

ANNO FONDAZIONE 1983

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 40 BOTTIGLIE 270.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Paolo Pizzarotti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luca D'Attoma

CONDUZIONE AGRONOMICA

Andrea Bonini

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

REGGIANO LAMBRUSCO CONCERTO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salaminio 100% | Alc.11,5%

€10 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Una spuma fucsia merletta la livrea rosso porpora. Un esordio di ribes, mirtilli e arancia sanguinella, viene arricchito da viola e sbuffi mentolati. L'assaggio è vitale e di grande equilibrio, il tanino calibrato e sinergico alla freschezza regala un lungo e sapo-rito gusto fruttato. Cotechino con purea di patate.

LAMBRUSCO DI SORBARA METODO CLASSICO CAREZZA

Rosso Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%

Alc.11,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

LAMBRUSCO DI SORBARA PHERMENTO 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara

100% | Alc.11,5% | €13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

REGGIANO ROSSO ASSOLO 2020

Rosso Doc Frizzante - Ancellotta 55%, Lambrusco salaminio 45%

Alc.11,5% | €9 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

UNIQUE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Lambrusco Marani 100% | Alc.11,5%

€13 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

COLLI DI PARMA BARBERA 2019

Rosso Doc - Barbera 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.6.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rubino di media trasparenza con riflessi violacei. Sfoggia un ol-fatto intenso dai tratti di susina in confettura, rosa e viola, fino a speziature di pepe nero. Morbido e vellutato, con un'importante struttura affiancata da vibrante freschezza agrumata. Chiusura prolungata e appagante. Arrosto di capriolo al ginepro.

COLLI DI PARMA LAMBRUSCO I CALANCHI 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco Maestri 100%

Alc.12% | €18 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MALVASIA CALLAS 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13,5%

€28 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI DI PARMA MALVASIA 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13%

€20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

REGGIANO
LAMBRUSCO
CONCERTO 2019

Continua il percorso di ricerca e innovazione che ha sempre caratterizzato Mossi 1558. In vigna sono state adottate nuove tecniche - fra le quali le lavorazioni sottili - per contenere le erbe infestanti senza ricorrere ai diserbanti. I trattamenti fitosanitari sono ridotti al minimo, anche grazie alle centraline meteorologiche. In cantina sono giunti altri serbatoi per la gestione delle piccole partite e un nuovo locale per l'affinamento e la maturazione dei vini. Conquista le quattro Viti il magnifico Vin Santo Le Solane, da uve malvasia appassite, che fermenta e matura in caratelli.

INDIRIZZO Frazione Albereto, 80
 29010 Ziano Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 860201
MAIL info@mossi1558.com
WEB www.mossi1558.com
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 75 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
 Famiglia Profumo
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Stefano Testa
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Fabio Bernizzoni
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Costituitasi recentemente, quest'azienda, a conduzione familiare, sta attraversando un momento di grande sviluppo. Nuove autoclavi saranno dedicate alla produzione di vini spumanti e frizzanti, realizzati con le uve della vendemmia 2021 provenienti da tre ettari di vigneto di recente acquisizione. Alcuni lavori di ristrutturazione hanno portato alla costruzione di un locale ipogeo per le barrique e all'ampliamento della zona dedicata alla maturazione del Metodo Classico. Tre vini a pari merito si trovano al vertice della produzione. Segnaliamo la Malvasia 4.0 REA che emerge per fascino ed equilibrio.

INDIRIZZO Strada dei Ronconi
 23 - Località Guardasone
 43029 Traversetolo (PR)
TELEFONO 0521 842680
MAIL info@oinoevini.it
WEB www.oinoevini.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alex Cerioli
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Alberto Grasselli
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Alessandro Fioni
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

🍷 (91) COLLI PIACENTINI VIN SANTO LE SOLANE 2008

Bianco Doc Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
 Alc.15% | €25 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
 Dorato brillante, con ricami topazio. Ampio al naso, propone tracce eteree, foglie di tè, tabacco biondo e alloro, poi scorza d'agrumi canditi, crema catalana, echi tostati e mandorle pralinate. Incide con moderata dolcezza ravvivata da una vena fresca. Caramello salato, frutta secca e orzo allungano la beva. Blu di capra.

🍷 GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE IMPETUOSO 2018

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.14,5% | €7
 Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 COLLI PIACENTINI BONARDA SFACCIATO 2020

Rosso Doc - Croatina 100% | Alc.13,5% | €6 | Bt.2.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE FULGIDO 2020

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100% | Alc.11% | €6
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 COLLI PIACENTINI MALVASIA BACIAMANO 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
 Alc.13% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 SEMI CROMA BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Malvasia rosa 70%, Chardonnay 30% | Alc.12% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 🍷 COLLI DI PARMA MALVASIA 4.0 REA 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
 Alc.14% | €12 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio

Paglierino fitto con dorature splendenti. Sfumature leggiadre di erbe aromatiche, fiori di campo, melone giallo, mela golden, tarassaco e camomilla invitano al sorso che si rivela di corpo, fresco e sapido, contraddistinto da una sottile astringenza. Termina con zeste di agrumi e tocchi mielati. Spalla cruda di Palasone.

🍷 COLLI DI PARMA CHARDONNAY 8.0 IKARIO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.300 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 CERIOLI X BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 60%, Chardonnay 40%
 Alc.12,5% | €20 | Bt.3.650 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 LAMBRUSCO 11.0 BOCANEGRA 2020

Rosso Igp Frizzante - Lambrusco Maestri 80%, Ancellotta 20% | Alc.11% | €10 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 BARBERA EXTRA DRY ROSATO 12.0 UNA ROSA È 2020

Rosato Igt Metodo Martinotti - Barbera 100%
 Alc.12,5% | €12 | Bt.12.400 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI DI PARMA ROSSO PARMA 2018

Rosso Doc - Barbera 75%, Bonarda 25% | Alc.16% | €18 | Bt.5.800
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

GIANFRANCO PALTRINIERI

Paltrinieri racconta la 2020 come un'annata interessante, piena di sfide e di preoccupazioni, ma tante sono state le possibilità e le soddisfazioni, tra le quali l'ambito Tastevin AIS. In effetti - prosegue -, nuovi ristoratori e appassionati gli hanno fatto visita, con la voglia e la curiosità di conoscere la cantina. Tra i vini proposti quest'anno segnaliamo Lariserva Spumante Brut Metodo Martinotti, equilibrato e invitante. I migliori in gamma sono Radice, rifermentato in bottiglia, e Leclisse, due cru di Sorbara che continuano a piacere e a stupire per autenticità e finezza.

INDIRIZZO Via Cristo, 49

Frazione Cristo di Sorbara
41030 Bomporto (MO)

TELEFONO 059 902047

MAIL info@cantinapaltrinieri.it

WEB www.cantinapaltrinieri.it

ANNO FONDAZIONE 1926

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTERI 17 BOTTIGLIE 160.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Alberto Paltrinieri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Leonardo Conti

Attilio Pagli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PODERE LE LAME

Azienda a conduzione familiare, da sempre orientata a vini giovani, freschi, di buona beva, spesso frizzanti, tipici ma eleganti, che ben si sposano con la cucina locale. Splendida riuscita per il Gutturnio Riserva La Gazza, che conquista le quattro Viti. Si tratta dell'unica Riserva maturata in barrique nella linea produttiva della cantina, un'etichetta relativamente giovane, alla sua terza uscita, prodotta in quantità limitate. Una sfida a dimostrazione del grande potenziale - in termini di qualità e longevità - che il Gutturnio può esprimere. Vinta!

INDIRIZZO Località Lame,

20 - Bacedasco Basso
29010 Vernasca (PC)

TELEFONO 0523 895168

MAIL info@poderelelame.it

WEB www.poderelelame.it

ANNO FONDAZIONE 1950

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTERI 30 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Claudio Torri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fausto Manara

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA LECLISSE 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%

€12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Splendente rosa antico con mousse leggiadra. L'esordio fruttato di agrumi, frutti rossi, fragolina di bosco e lampone conduce a rosa canina e pepe su scie gessose. Dilettevole al palato, energica la verve fresco-sapida, la bollicina aerea sviluppa volume e succosità fruttata, donando un finale dissetante. Frittelle di bacalà al profumo di arancia.

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara

100% | Alc.11% | €12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT LARISERVA 2019

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11,5%

€15 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 12 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA PIRIA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 70%

Lambrusco salamino 30% | Alc.11% | €9 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA SANT'AGATA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%

€9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 SOLCO 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco salamino 100% | Alc.10,5%

€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 (91) GUTTURNIO RISERVA LA GAZZA 2017

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 35% | Alc.14% | €10 | Bt.1.200

| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi

Rosso rubino profondo e compatto. Ampio ventaglio odoroso: prugna e ciliegia sotto spirito, iris, cacao, toni di resina, sottobosco, mirto, alloro e infine cuoio e tabacco. Sorso materico, freschezza fruttata e tannino misurato presiedono una lunga chiusura di frutti in guazzo e sensazioni mentolate. Guancia bovina brasata con tartufo nero.

🍷 ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Ortrugo 100% | Alc.11,5%

€8 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100% | Alc.11% | €5

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE 2019

🍷 LAMBRUSCO DI MODENA RADICE 2018

La sede è la stessa dal 1938, così come i terreni calcarei e argillosi che da Canossa scendono a Scandiano, eppure c'è fermento, come dice il claim aziendale, e c'è aria di rinnovamento. Negli ultimi anni la Cantina Puianello ha puntato alla sostenibilità dei propri vini e percorre questa via adattando coltivazioni e lavorazioni alla conduzione biologica. Le etichette con certificazione sono ormai numerose, e non mancano di valorizzare i vitigni autoctoni: la spergola, come manifesta il Metodo Martinotti Brut Puianello 1938, e il lambrusco Montericco, varietale identitario per questo areale.

INDIRIZZO Via Carlo Marx, 19/A
Località Puianello - 42020
Quattro Castella (RE)
TELEFONO 0522 889120
MAIL info@cantinapuianello.it
WEB www.cantinapuianello.it
ANNO FONDAZIONE 1938
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 220 **BOTTIGLIE** 1.250.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alberto Grasselli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Alberto Grasselli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA SPUMANTE BRUT PUIANELLO 1938 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Spergola 100%
Alc.11,5% | €9 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio

Bel paglierino punteggiato dal lucente e fine perlage. Susine, uva spina e agrumi introducono un bouquet di fiori di vite e limone su refoli gessosi. In bocca è sinuoso grazie alla bollicina sapori-
ta che dona gusto e vitalità. Aggraziato e dal ricordo di agrume.
Tartare di ricciola su letto di verbenà.

🍷 LAMBRUSCO ANCESTRALE ROSÉ 2020

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Lambrusco Montericco
100% | Alc.12% | €10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 REGGIANO LAMBRUSCO CONTRADA BORGOLETO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco Maestri 30%, Lambrusco
Marani 30%, Lambrusco salamino 30%, Ancellotta
10% | Alc.9,5% | €7 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCO AMARCORD 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco Montericco 100%
Alc.11% | €7 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA CABERNET SAUVIGNON ROSSO DI BRUMA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12% | €8
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 PUIANELLO BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero e Pinot bianco 85%, Chardonnay
15% | Alc.12% | €18 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

Gaetano Righi, pioniere della viticoltura emiliana, cominciò negli anni Sessanta a coniugare il rispetto per la terra e per la tradizione a un'anima imprenditoriale che si confrontasse col gusto dell'epoca e lo plasmasse. Ambiente, tecnologia in cantina, attenzione al marketing e al cliente: sono queste le parole chiave che hanno spinto l'azienda a porsi obiettivi sempre più ambiziosi. Tra questi: puntare sul Pignoletto in tempi non sospetti, o proporsi ai giovani e ai neofiti del mondo del Lambrusco con la creazione del Notturmo Righi Dry, uno spumante dall'ottima beva.

INDIRIZZO Via Brodolini, 24
42123 Campegine (RE)
TELEFONO 0522 905711
MAIL info@riuniteciv.it
WEB www.vinirighi.com
ANNO FONDAZIONE 1961
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI N.d. **BOTTIGLIE** 3.100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cantine Riunite & Civ
CONDUZIONE ENOLOGICA
Ivan Bortot
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO GAETANO RIGHI

Rosso Doc - Lambrusco grasparossa 100%
Alc.11% | €6 | Bt.21.000 | Ferm. Acciaio

Un rosso cremisi la cui rosea spuma porta in evidenza sfiziose tracce di frutti neri freschissimi e arancia sanguinella. A impreziosire: viola mammola ed erbe aromatiche. Dinamismo e vitalità le parole chiave dell'assaggio, equilibrato e dal tannino setoso. Chiusa gustosa. Stinco di maiale al forno con patate novelle.

🍷 LAMBRUSCO DI MODENA SEMISECCO BIOLOGICO RIGHI

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco grasparossa 40%,
Lambrusco salamino 40%, Lambrusco Maestri 10%, Lambrusco
Marani 10% | Alc.10% | €6 | Bt.59.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 LAMBRUSCO DI MODENA SPUMANTE DRY NOTTURNO RIGHI

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco grasparossa 50%,
Lambrusco salamino 40%, Lambrusco Maestri 10%
Alc.10,5% | €7 | Bt.48.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

🍷 LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO RIGHI

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc.11% | €6 | Bt.140.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 PIGNOLETTO MILLESIMATO ARES RIGHI 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc.11% | €7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 PIGNOLETTO BIOLOGICO RIGHI

Bianco Doc Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.11%
€6 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

RINALDINI

Amore per la terra e tradizione: ecco le parole alla base della filosofia aziendale. Rinaldini continua a testimoniare il legame con il luogo d'origine e la grazia dei suoi prodotti mantenendo un'identità originale, legata all'annata. I vini del 2020 sono frutto di una produzione di qualità, ricca, viva e naturale. E i risultati si vedono, come nel Pjcol Ross, da uve provenienti da un antico vitigno autoctono della Val d'Enza, riscoperto e impiantato su piede franco oltre quarant'anni fa. Colpiscono i fuoriclasse Del Picchio e Moro del Moro, una vera emozione.

INDIRIZZO Via Andrea Rivasi
27 - Frazione Calerno
42049 Sant'Illario d'Enza (RE)
TELEFONO 0522 679190
MAIL info@rinaldinivini.it
WEB www.rinaldinivini.it
ANNO FONDAZIONE 1972
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 15,5 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Paola Rinaldini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Zavarise
Marco Melegari
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Melegari
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TENUTA BONZARA

"A Bonzara il vino non lo faccio io - dice l'enologo Walter Iannini, ma il territorio di San Chierlo, che nonostante le annate diverse, regala sempre la magia di una certa regolarità". Qualche evento estremo di temperatura e una grandinata hanno influito marginalmente sulla vendemmia 2020, con conseguenze limitate sulle vigne storiche a bacca nera, che hanno beneficiato di uve sane e mature. In cantiere nuovi progetti che comprendono sauvignon blanc e Pignoletto Classico. Menzione per Bonzarone 2018 che sfiora l'eccellenza.

INDIRIZZO Via San Chierlo, 37/A
Località San Chierlo - 40050
Monte San Pietro (BO)
TELEFONO 051 6768324
MAIL info@bonzara.it
WEB www.bonzara.it
ANNO FONDAZIONE 1963
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Lambertini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Walter Iannini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Walter Iannini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

DEL PICCHIO 2018

Rosso Igt - Lambrusco Maestri 90%, Ancellotta 10% | Alc.13,5%
€12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Screziature granato su uno sfondo rubino. Intriganti sensazioni evolute contraddistinguono un olfatto importante: tabacco, cuoio, cacao e spezie, poi visciole e prugne, un floreale di rosa e viola appassita. Vino di corpo, morbido e dal tannino calibrato. Ottima persistenza aromatica e coerenza. Cinghiale in umido con polenta.

MORO DEL MORO 2015

Rosso Igt Passito - Lambrusco 60%, Ancellotta 40% | Alc.14,5%
€22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

REGGIANO LAMBRUSCO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco salamino 45%, Lambrusco Marani 40%, Ancellotta 15% | Alc.11,5% | €7 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LAMBRUSCO SPUMANTE BRUT PICOL ROSS 2020

Rosso Igt Metodo Classico - Lambrusco 100% | Alc.11,5%
€8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LAMBRUSCO VECCHIO MORO 2020 2020

Rosso Igp Frizzante - Lambrusco Maestri 85%, Ancellotta 15% | Alc.12% | €8 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

LAMBRUSCO AMABILE 2020

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 60%, Lambrusco salamino 25%, Ancellotta 15% | Alc.9% | €8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON BONZARONE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €25
Bt.5.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

Sfoggia un manto compatto dal colore del rubino. Il naso è tipicamente erbaceo, con ricordi di paprica, ciliegie e ribes nero, poi tamarindo, coriandolo, tabacco e lievi ferrugginosità. Austero e strutturato, dalla fitta trama tannica ben integrata che guida a un finale balsamico e saporito. Costata di manzo alla brace.

PIGNOLETTO PASSITO Û PÀSA 2018

Bianco Doc Passito - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5%
€25 | Bt.450 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

COLLI BOLOGNESI MERLOT ROCCA DI BONACCIARA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.1.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO VIGNA ANTICA 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €11
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

#1,0 2019

Rosso Igt - Negretto 100% | Alc.12% | €9 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO IL ROSSO BOLOGNA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.13,5%
€12 | Bt.6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

COLLI BOLOGNESI
CABERNET SAUVIGNON
BONZARONE 2015 | 2016 | 2017

COLLI BOLOGNESI
CLASSICO PIGNOLETTO
VIGNA ANTICA 2015

TENUTA COLOMBAROLA

Tenuta Colombarola è un'azienda giovane e moderna, situata all'interno di una vasta tenuta storica, sulle colline della Val Tidone. Nell'ambito di un progetto di espansione iniziato nel 2015, la famiglia Travini ha affinato le proprie tecniche di cantina e ha esteso la superficie vitata con vitigni internazionali, che andranno a supportare la produzione delle bollicine, vera passione dei proprietari. Fra gli spumanti presentati raggiunge la valutazione più elevata il 412 Brut, da uve chardonnay e pinot nero, che sa fondere frutti maturi e gustose note acidule.

INDIRIZZO SP 412 - Località Colombarola - Frazione Trevozzo 29031 Alta Val Tidone (PC)
TELEFONO 0523 863932
MAIL info@tenutacolombarola.com
WEB www.tenutacolombarola.com
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 40 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
 Famiglia Travini
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Leonardo Valenti
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

412 BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%
 Alc.12,5% | €19 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

Bollicine sferzanti e luminose animano un cangiante giallo paglierino. Stuzzica con fragranti profumi di crosta di pane, di frutta a polpa gialla e nocciola appena sgusciata. La splendida spalla acida caratterizza un sorso volumico dove il frutto ritorna invitante. Tempura di verdure.

BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%
 €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
 Alc.12,5% | €20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

TENUTA SANTA CROCE

La tenuta Santa Croce è nata e cresce con l'intento di proporre vini locali bolognesi connotati da una precisa identità, riconoscibile sia nelle uve sia nelle tecniche di vinificazione. Prodotti ampiamente consolidati sono il Sermedo Riserva e il Bologna Rosso, a base di uve cabernet sauvignon e merlot. In tema di abbinamento con le preparazioni gastronomiche tradizionali sono apprezzati il Pignoletto Frizzante e il nuovo Ancestrale Metodo Famigliare, a base di grechetto gentile, varietà ormai prevalente nella produzione e nei bellissimi paesaggi.

INDIRIZZO Via Abè, 33 40050 Montevoglio (BO)
TELEFONO 051 6702069
MAIL info@tenutasantacroce.it
WEB www.tenutasantacroce.it
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
 Famiglia Chiarli
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Giovanni Fraulini
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON SERMEDO RISERVA 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €18 | Bt.4.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rosso granato profondo e fitto. Profilo olfattivo giocato in principio su tratti balsamici e tostati, poi subentrano pepe, coriandolo, confettura di mora, liquirizia e arancia sanguinella. Assaggio vigoroso, con una bella freschezza e un tannino solenne, rotondo e garbato. Si allunga con china e ricordi fumé. Tagliata di manzo alle erbe aromatiche.

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO CAMERLÒ 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 51%, Merlot 49%
 Alc.13% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON AL CAMPÈDI 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.12% | €10
 Bt.4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO DESIMO 2018

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Riesling 10% | Alc.12% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.11,5%
 €9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE SURLIE METODO FAMIGLIARE 2018

Bianco Docg Metodo Ancestrale - Grechetto gentile 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

CLAUDIO TERZONI LA CONCHIGLIA

Azienda familiare nata sulle colline, fra i magnifici borghi medievali di Castel'Arquato e Vigoleno, da un podere che i progenitori dell'attuale proprietario acquistarono nel 1860. La cantina, ricostruita negli anni Ottanta del Novecento, è dotata di moderne attrezzature e vinifica con una tecnica particolare, che prevede cicli di raffreddamento delle uve per preservarne il corredo aromatico. Segnaliamo il vino passito Sensazioni d'Inverno, che deve la propria ricchezza a un lungo appassimento delle uve che si svolge in parte al sole e in parte all'ombra.

INDIRIZZO Località Paolini

5 - Bacedasco Alto

29010 Vernasca (PC)

TELEFONO 0523 895476

MAIL info@terzonivini.it

WEB www.terzonivini.it

ANNO FONDAZIONE 1986

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 BOTTIGLIE 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Claudio Terzoni

CONDUZIONE ENOLOGICA

Claudio Terzoni

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Terzoni

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

TIZZANO

Ottima qualità e abbondanza produttiva, così verrà ricordata a Tizzano la vendemmia 2020. Ben riusciti i vini del 2019: il Colli Bolognesi Merlot regala intense emozioni e il Colli Bolognesi Pignoletto Spumante Brut allietta con un agrume sfizioso e ricordi di mandorla fresca. Dinamismo e investimenti le parole all'ordine del giorno: è stato creato un nuovo sito di e-commerce, risistemato il magazzino di stoccaggio del vino, si è investito in nuovi macchinari per il diserbo meccanico e la prepotatura, mentre dopo l'estate 2021 è previsto il reimpianto di un ettaro di sauvignon blanc.

INDIRIZZO Via Marescalchi, 13

40033 Casalecchio di Reno (BO)

TELEFONO 051 577665

MAIL info@tizzano.it

WEB www.tizzano.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

e lotta integrata

ETTARI 25 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Luca Visconti di Modrone

CONDUZIONE ENOLOGICA

Nicola Grando

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Pizzi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

COLLI PIACENTINI MALVASIA PASSITO SENSAZIONI D'INVERNO - LE VIRTÙ DEL POGGIO 2015

Bianco Doc Dolce - Malvasia di Candia aromatica
100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.1.330 | Ferm. Legno

Un abito ambrato, lucente, di magnifica stoffa. Opulento e invitante il bouquet che propone albicocca, datteri, miele di castagno, foglie di tè, agrumi canditi, caramello e vaniglia. Assaggio dolce, avvolgente e ben equilibrato. Suadente persistenza su ritorni sapidi, speziati e di frutta esotica disidratata. Crêpe Suzette.

†† GUTTURNIO FRIZZANTE FIGLIO MIO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc.12,5% | €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†† 17 NERO 2014

Rosso - Barbera 34%, Croatina 33%, Syrah 33% | Alc.15% | €30
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† COLLI BOLOGNESI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

Rubino concentrato e denso. Ricco corteo di profumi: esordio di fiori secchi e lavanda, ribes e mirtillo, cenni speziati di chiodi di garofano, corteccia e lieve fumé. Al gusto è strutturato, solcato da tannini fitti e ben rifiniti; una progressione dinamica porta con sé balsamicità di resina. Filetto al pepe nero.

††† COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT 2019

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100% | Alc.12%

€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 7 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.11,5%

€12 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

††† COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €14

Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††† COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††††† COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2010

TORRE FORNELLO

Dal 1998 il carismatico Enrico Sgorbati conduce quest'azienda, situata all'estremità ovest dei Colli Piacentini, ponendo grande attenzione alla sostenibilità ambientale. I vigneti sono oggetto di particolari cure, sia per la conduzione biologica sia per i reimpianti, che servono a sostituire viti malate. Anche in cantina il lavoro è incessante, così da interpretare le annate secondo lo stile personale della cantina. Segnaliamo la Malvasia Donna Luigia - che raggiunge un ottimo punteggio nonostante l'annata difficile -, che nasce da tre specifici vigneti posti in contesti pedoclimatici diversi.

INDIRIZZO Località Fornello
29010 Ziano Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 861001
MAIL vini@torrefornello.it
WEB www.torrefornello.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 61 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Enrico Sgorbati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Enrico Sgorbati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VITIVINICOLA VALLA

In quest'anno difficile e pieno di incertezze l'azienda ha avviato numerose attività. Tra queste, il reimpianto di un vigneto di Barbera con un clone e un portainnesto, specificamente studiati per le caratteristiche di quel terreno e per adeguarsi al cambiamento climatico in corso. La gamma dei prodotti si amplia con la nuova Malvasia 21.01, un vino antico realizzato in chiave moderna: da uve in perfetta maturazione e leggermente macerate, sosta a lungo sui suoi lieviti. La Malvasia Passito, con la sua affascinante ricchezza aromatica e minerale, ottiene uno splendido punteggio.

INDIRIZZO Via Montecucco, 229/C
29010 Ziano Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 868115
MAIL info@vinivalla.it
WEB www.vinivalla.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 4,7 **BOTTIGLIE** 13.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Davide Valla
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fausto Manara
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Bossi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI PIACENTINI MALVASIA DONNA LUIGIA 2019

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.3.448 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
Giallo dorato profondo e cristallino. Ventaglio olfattivo sovrapposto: erbe aromatiche, pesca bianca, fiori di robinia, cannella e zenzero. Sorso materico e di volume; spalla acida e sapidità emozionano in un equilibrio disteso. Si congela adagio, fra sensazioni fruttate, speziate e ammandorlate. Anguilla alla griglia.

GUTTURNIO DIACONO GERARDO 1028 RISERVA 2012

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 35% | Alc.14% | €16
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

MUSICA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €10 | Bt.3.300 | Ferm.
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

MALVASIA PASSITO AL PASI

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.12,5% | €21 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Luminescenze ambrate svelano con immediatezza una gradevole memoria di frutta disidratata, di mango, papaia, frutto della passione. L'avvolgenza caratterizza la beva, ma lentamente lascia spazio alla spinta acida, in un intreccio gustoso e vibrante. Nel durevole finale rimanda al frutto esotico. Erborinato di capra.

COLLI PIACENTINI MALVASIA 21.01 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc.13% | €11 | Bt.1.500 | Ferm. Vetroresina
ABBINAMENTO Risotti di terra

AETERNA 2018

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.1.200 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

GUTTURNIO FRIZZANTE COME UNA VOLTA 2019

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.12,5% | €9 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CANTINA VALTIDONE

La chiave del successo di Cantina Valtidone è la coesione della sua base sociale, la stessa che ha impresso nel 2014 una profonda svolta, foriera di un completo rinnovamento. L'azienda si occupa per i propri soci degli aspetti commerciali, di comunicazione e di sostenibilità, ed è appena iniziato l'iter che la porterà alla certificazione Equalitas, basata su tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Si riconferma la vocazione spumantistica, con i buoni risultati ottenuti dal Perlage Magnum e dal nuovo Arvange Pas Dosé.

INDIRIZZO Via Moretta, 58 - 29011

Borgonovo Val Tidone (PC)

TELEFONO 0523 846411

MAIL segreteria@cantinavaltidone.it

WEB www.cantinavaltidone.it

ANNO FONDAZIONE 1966

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata

ETTARI 1.100 **BOTTIGLIE** 6.500.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Cooperativa di produttori

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Caviola

Francesco Fissore

CONDUZIONE AGRONOMICA

Sara Monaco

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

VILLA DI CORLO

Nel 2020 Villa di Corlo ha acquistato una tenuta a Castelvetro, ove da subito è stato impiantato un nuovo vigneto di oltre tre ettari, a conduzione biologica. Da sempre attenta a produzioni di qualità e sostenibilità, ha investito anche nell'energia rinnovabile attraverso l'utilizzo di pannelli solari, contribuendo così alla diminuzione di emissioni di anidride carbonica nell'ambiente. Il Corleto è il vino più apprezzato, ottenuto con uve lambrusco grasparossa da un unico vigneto nell'area del Montebarello, che a breve verrà riconosciuta come sottozona del grasparossa di collina.

INDIRIZZO Strada Cavezzo, 200

Località Baggiovara

41126 Modena (MO)

TELEFONO 059 510736

MAIL info@villadicorlo.com

WEB www.villadicorlo.com

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Convenzionale

e biologica certificata

ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 110.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Maria Antonietta Munari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Otello Venturelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ottaviano Medici

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

PERLAGE BRUT MAGNUM

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Alc.12% | €25 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Bollicine fini si espandono copiose sull'oro lucente e inebriano con profumi fragranti di pan brioche, agrume candito e albicocche, poi toni di finocchietto, anice, camomilla e gesso. Carattere gustativo fresco e d'equilibrio, volumico il finale ricco di ricordi di agrumati. Coda di rospo al forno.

ARVANGE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 95%, Chardonnay 5%

Alc.12% | €35 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

LUNA DI CANDIA PASSITO

Bianco Dolce - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.13%

€22 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

GUTTURNIO FRIZZANTE 50 VENDEMMIE 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 55%, Croatina 45% | Alc.12,5%

€15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COLLI PIACENTINI MALVASIA DOLCE VENUS 2020

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100% | Alc.7%

€10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

GUTTURNIO BOLLO ROSSO RISERVA 2017

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45% | Alc.14% | €18 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LAMBRUSCO GRASPAROSSA

DI CASTELVETRO CORLETO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11,5%

€8 | Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Vivido e profondo porpora, spuma delicata. Attraenti sentieri di frutti rossi e neri appena colti: mora, lamponi, ciliegia moretta e visciola conducono a lillà ed erbe aromatiche. Al palato è arrotondato: ha tannino modulato e setoso, e si mantiene con gradevole percezione di austera asciuttezza. Quaglie con mantello di pancetta.

LAMBRUSCO DI SORBARA PRIMEVO 2020

Rosato Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100% | Alc.11%

€7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Una vendemmia, quella 2020, che ha portato concentrazione, maturazione ottimale e uve di qualità. Il risultato è particolarmente buono per il Bruno Zanasi, prodotto dell'unione di uve provenienti da due vigneti: il primo è posto nel cuore di Castelvetro; l'altro, nella prima collina, è il più antico dell'azienda, con vigne vecchie di cinquantacinque anni, ancora allevate con il sistema Bellussi, che ovviamente danno il meglio di sé. Zanasi, in questo periodo complesso, ha potuto godere di un incremento delle vendite, soprattutto in Canada, Stati Uniti, Germania, Inghilterra e Hong Kong.

INDIRIZZO Via Settecani
Cavidole, 53 - 41051
Castelnuovo Rangone (MO)
TELEFONO 059 537052
MAIL info@zanasi.net
WEB www.zanasi.net
ANNO FONDAZIONE 1984
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 22 **BOTTIGLIE** 210.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Marco e
Matteo Uccellari
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giovanni Fraulini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Graziano Miani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BRUNO ZANASI 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11,5%
€10 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Abito porpora con sinuosa corona di bollicine. Ammalia con suggestioni di mora e durone, poi tocchi di spezie dolci e sentori di rosa e geranio. Si manifesta morbido, con un tannino vellutato che intesse una struttura di classe, e mantiene a lungo pienezza gustativa dagli aromi fruttati. Faraona laccata con verdure grigliate.

🍷🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ANTICA NATURA 2019

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11,5%
€14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷 LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SASSOSTORNO 2019

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100% | Alc.11,5%
€12 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

L'azienda è condotta con mano sicura da Filippo Zerioli, coadiuvato dal figlio Pietro, quinta generazione della famiglia. Grande è stato l'impegno nell'affrontare in modo positivo questo difficile periodo, pensando al futuro con investimenti in nuove attrezzature enologiche e reimpianti in vigna. Gli Zerioli credono nel potenziale dei propri vini e, accanto a quelli dell'annata, ne propongono di più complessi, frutto di selezioni mirate e lunghe maturazioni. Il Metodo Classico Zerioli ottiene il punteggio più elevato, testimoniando i buoni risultati raggiungibili dal pinot nero in quest'area.

INDIRIZZO Località Pozzolo Grosso
253 - 29010 Ziano Piacentino (PC)
TELEFONO 0523 751229
MAIL info@zeriolivini.com
WEB www.zeriolivini.com
ANNO FONDAZIONE 1890
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 63 **BOTTIGLIE** 290.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Famiglia Zerioli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Claudio Colombi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Zerioli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷🍷🍷 ZERIOLI BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12% | €16
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

Giallo paglierino luminoso con perlage raffinato. Al naso offre fragranze di lievito e crosta di pane, accompagnate da leggera tostatura di nocciole e zucchero filato. Sorso equilibrato e vellutato, con una buona trama fresca e una chiusura contraddistinta da toni agrumati. Paccheri con sugo di rombo.

🍷🍷🍷 GUTTURNIO TENUTA POZZOLO RISERVA 2015

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13% | €11 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 GUTTURNIO SUPERIORE I NOCCIOLI TENUTA POZZOLO 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13% | €8
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷🍷 COLLI PIACENTINI BONARDA FRIZZANTE DOLCE TENUTA POZZOLO 2020

Rosso Doc Frizzante Dolce - Croatina 100% | Alc.8% | €6
Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷🍷 ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI SPUMANTE I CIPRESSI 2019

Bianco Doc Metodo Martinotti - Ortrugo 100% | Alc.12%
€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷🍷 GUTTURNIO FRIZZANTE SAN MARTINO TENUTA POZZOLO 2020

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40% | Alc.13%
€8 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷🍷🍷🍷 COLLI PIACENTINI
VIN SANTO VIGNA
DEL DUOMO 2003 | 2007