



Albinea Canali

(1936)

Nel 1934, Lorenzo Motti e Rizio Camellini aggregano un gruppo iniziale di sette vignaioli e danno origine a quella che oggi rappresenta un'importante e dinamica cantina del reggiano. Il parco vigneti, a cavallo fra pianura e collina, presenta terreni prevalentemente profondi e ghiaiosi, nei quali le varietà tradizionali si esprimono al meglio. È stata recentemente completata la zona dedicata alla didattica, dotata di pannelli descrittivi e salette degustazione, che sarà il fulcro della promozione culturale. Da quest'anno la proposta aziendale si arricchisce con la riuscita Spergola Metodo Classico.

Via A. Tassoni, 213 - 42040 Canali (RE)
T. 0522 569505 | M. info@albineacanal.com
www.albineacanal.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 150 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cantine Riunite & Civ
Cond. enologica: Franco Roccatello
Cond. agronomica: Matteo Mora
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SPERGOLA DOSAGGIO ZERO 2019

Bianco Metodo Classico - Spergola 100%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Paglierino luminoso con bollicine sottili. Bouquet intenso e accattivante con riconoscimenti di melissa, cedro, pesca, arachidi e ricordi di cereali. L'assaggio è pieno, contraddistinto da buona freschezza e tensione gustativa, rimandi di agrumi, orzo e torrefazione in chiusura. Rollè di cernia con patate al rosmarino.



LAMBRUSCO EXTRA DRY OTTOCENTOROSA

Rosato Igt Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 50%,
Lambrusco gasparossa 50%
Alc. 11% | € 7 | Bt. 43.000 | Ferm. Acciaio
Tartare di gamberi.



LAMBRUSCO 1936 BIOLOGICO

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco gasparossa 40%, Lambrusco salamino 40%,
Lambrusco Maestri 10%, Lambrusco Marani 10%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 9.700 | Ferm. Acciaio
Coniglio alla cacciatora.



LAMBRUSCO MEARES

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco gasparossa 45%,
Lambrusco salamino 40%, Ancellotta 15%
Alc. 10,5% | € 7 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio
Pasta e fagioli.



REGGIANO LAMBRUSCO FOGLIEROSSE

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 50%,
Lambrusco Marani 40%, Ancellotta 10%
Alc. 11,5% | € 6 | Bt. 67.000 | Ferm. Acciaio
Tagliatelle al ragu.



LAMBRUSCO MEARES
S.A. | 2019



LAMBRUSCO EXTRA DRY OTTOCENTOROSA
S.A. | 2019



Ariola

(1956)

Sulle colline di Parma, vicino a Langhirano e al torrente Ariola, Marcello Ceci ha fondato quest'azienda con la volontà di valorizzare il territorio ed esprimere la tipicità dei propri vini. La vista è sulla Pianura Padana, a circa 300 metri di altitudine, dove i vigneti sono condotti con pratiche poco invasive e rispettose per l'ambiente. Dall'ampia gamma dei vini prodotti, il Lambrusco Gran Cru Marcello è di certo la realizzazione dell'intento del proprietario: si tratta di un vino territoriale, che esprime personalità, nel suo quadro olfattivo fruttato e floreale.

Strada della Buca, 5/A - Calicella di Pilastro - 43010 Langhirano (PR)
T. 0521 637678 | M. info@viniariola.it
www.viniariola.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marcello Ceci
Cond. enologica: Stefano Zappellini
Cond. agronomica: Nicola Rinaldi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



LAMBRUSCO MARCELLO GRAN CRU DRY 2021

Rosso Igt Metodo Martinotti - Lambrusco Maestri 100%
Alc. 10,5% | € 10 | Bt. 350.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spuma rosa brillante che sovrasta un rosso porpora profondo. Frutti rossi piccoli e dolci, spicca una succosa nota di durone, zucchero filato, rose e violette chiudono lo spettro olfattivo. Morbido e avvolgente l'ingresso, il finale antepone freschezza e sapidità al delizioso epilogo di frutti rossi. Panna cotta con sciroppo di mirtilli selvatici.



LINTRIGO EXTRA DRY ROSÉ 2021

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 60%, Lambrusco 40%
Alc. 11% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e salmone.



LAMBRUSCO MARCELLO MILLESIMATO DRY 2021

Rosso Igt Metodo Martinotti - Lambrusco Maestri 100%
Alc. 10,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
2 mesi sui lieviti
Guancia di vitello in umido.



MALVASIA FORTE RIGONI GRAN CRU 2021

Bianco Igt Frizzante - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 10,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



SINESTESI MILLESIMATO SPERGOLA BRUT 2021

Bianco Igt Metodo Martinotti - Spergola 100%
Alc. 12% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
2 mesi sui lieviti
Pizza Margherita.



LAMBRUSCO DRY MILLESIMATO MARCELLO
2019 | 2020



SINESTESI MILLESIMATO SPERGOLA BRUT
2020

Francesco Bellei

(1920)

Nella sua storia ricca di allori, la Francesco Bellei continua instancabile sulla scia della sperimentazione, non dimenticando lo stile aziendale. Alcune cuvée di vanto, come la Brut Nature, ora escono in versione sans année, per far meglio percepire l'espressione della personalità legata all'assemblaggio. L'assaggio ha lasciato stupita la commissione per la raffinatezza di questo spumante che raggiunge così le Tre Viti e mezzo. A questo si aggiungono ben due ulteriori etichette che ottengono le Quattro Viti: indimenticabile la Cuvée Blanc de Noirs 2014; golosa e intrigante la Cuvée Brut.

Via Nazionale, 130/132 - Frazione Cristo di Sorbara - 41030 Bomporto (MO)
T. 059 902009 | M. amministrazione@francescobellei.it

www.francescobellei.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata

Ettari: 40 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Cavicchioli

Cond. enologica: Sandro Cavicchioli

Cond. agronomica: Sandro Cavicchioli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BELLEI CUVÉE BRUT BLANC DE NOIRS 2014

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
72 mesi sui lieviti

Veste oro rosa, punteggiata da fini bollicine. Inebriante successione olfattiva, che svela rosa canina, cipria, frutti di bosco, fragranze di amaretto, pinolo e tocchi balsamici. Palato deciso e austero al contempo, vitale e voluminoso nello sviluppo. Lento epilogo salino e cremoso, che incanta. Pesce spada gratinato.



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

Paglierino smagliante dalla luminosa spuma. Rimarchevole complessità: fiori d'acacia virano su pesca bianca, pompelmo, frutta secca, il tutto rifinito da echi di crema pasticcera. Assaggio da subito avvolgente, il sorso prosegue sferico e bilanciato. Congedo di ottima coerenza al sapor d'agrume. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



BELLEI BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%

Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
48 mesi sui lieviti

Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.



LAMBRUSCO DI MODENA ANCESTRALE

2017 | 2018 | 2020



BELLEI CUVÉE BRUT

S.A. | S.A. | S.A.

Botti

(1972)

Nel 1996 Fabio Bovina prende le redini della cantina Botti dal padre Valentino e inizia un laborioso percorso di crescita della qualità dei suoi vini. Impiega tecniche culturali innovative per l'ottimizzazione dell'umidità naturale del terreno e sperimenta su alcuni prodotti, quali Cabernet Sauvignon, Negrettino e Pignoletto, nuove metodologie di vinificazione con l'utilizzo di contenitori ceramici. Questi nuovi strumenti hanno lo scopo di conservare meglio nel tempo le peculiarità specifiche dei vini. Collebolle Metodo Classico e Sotto Sopra Metodo Ancestrale sono le novità dell'anno.

Via Elio Roda, 19/1 - 40050 Monte San Pietro (BO)
T. 347 4497346 | M. info@vinibotti.it

www.vinibotti.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Fabio Bovina

Cond. enologica: Leonardo Conti, Enzo Mattarei

Cond. agronomica: Fabio Bovina

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO COLLEBOLLE DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Docg Metodo Classico - Grechetto gentile 100%

Alc. 12% | € 19 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti

Paglierino scintillante dal perlage generoso. Olfatto nitido e articolato, apre con sfumature agrumate su uno sfondo di pasticceria salata, poi pesca, acacia, ginestra, menta, timo e un tocco di pietra focaia. Sorso pieno, briosa tensione fresco-sapida, di grande profondità gustativa. Fruttato e succoso. Tortellini in brodo.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON EVOLVER 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 1.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO SUPERIORE D'ESTRO 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%

Alc. 14% | € 9 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Filetto di branzino gratinato.



COLLI BOLOGNESI MERLOT DEL RICORDO 2020

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 2.020 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Pappardelle con sugo di lepre.



COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON D'INTENSO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%

Alc. 14,5% | € 8 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE SOTTO SOPRA 2021

Bianco Docg Metodo Ancestrale - Grechetto gentile 100%

Alc. 12% | € 8 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio

Carpaccio di crostacei su mela verde.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO LIETO BRUT

2016 | 2020



COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON D'INTENSO

2016 | 2020



Cantina della Volta

(2010)

Cantina della Volta è una certezza per eleganza e pregevole fattura delle cuvée elaborate col Metodo Classico. Quest'anno, per celebrare la Riserva dedicata a Giuseppe Bellei, il Brut Trentasei 2015, ci si è affidati alla creatività del noto acquarellista modenese Giuliano Della Casa che le ha donato una nuova e accattivante veste. La Prima Volta continua a mettere in mostra l'anima aerea e sferzante del vitigno lambrusco di Sorbara. Una cuvée che è attraente per il connubio tra freschezza e signorilità. Da non perdere.

Via per Modena, 82 - 41030 Bomporto (MO)
T. 059 7473312 | M. info@cantinadellavolta.com
www.cantinadellavolta.com

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cantina della Volta
Cond. enologica: Christian Bellei
Vendita diretta: S | **Visite in azienda:** S



LA PRIMA VOLTA DOSAGGIO ZERO 2018

Rosato Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
35 mesi sui lieviti

Abito rosa cipria smagliante, punteggiato da fini bollicine. Profumi sensuali rimandano a crema pasticcera, frutti di bosco, pompelmo rosa, e sbuffi gessosi. Al palato denota subito dinamicità, si mantiene gustoso e goloso, ha effervescenza integrata, nell'allungo sa d'agrumi e mandorle. Triglie in guazzetto.



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT TRENTASEI 2015

Rosso Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 29.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
70 mesi sui lieviti
Bollito misto con salse.



Cantina di Carpi e Sorbara

(1903)

Un anno ricco di consensi per Cantina di Carpi e Sorbara, i mercati esteri stanno chiedendo sempre più i vini base lambrusco. Ritornando il Vinitaly 2022 in presenza, numerosa e ricca è stata la partecipazione da parte di un pubblico maturo e motivato. La linea Novecento, nata per la ristorazione, attira sempre più interesse, il prodotto di punta, Omaggio a Gino Friedmann, esprime maggiormente il carattere del Sorbara, sia nella versione spumantizzata sia in quella rifermentata in bottiglia, tanto che quest'ultima si aggiudica le Quattro Viti.

Via Cavata, 14 - 41012 Carpi (MO)
T. 059 643071 | M. carpi@cantinadicarpi.it
www.cantinadicarpi.esorbara.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Bottiglie: 4.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Daniele Artioli, Stefano Battieri, Matteo Aleotti
Vendita diretta: S | **Visite in azienda:** No



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

Rosa corallo, merlettato da mousse bianca. Inebrianti sensazioni di fragoline di bosco e lamponi succosi aprono alla rosa, alla fresia e tracce mentolate. Ingresso avvolgente, scattante la freschezza che accompagna lo sviluppo fruttato. La bollicina amalgama la beva sino a un epilogo lungo e dissetante. Pasta, patate e cozze.



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
Salmone al timo.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi
Timballo di riso e gamberi.



LAMBRUSCO MANTOVANO NOVECENTO 46 CORTE DEL POGGIO

Rosso Dop - Grappello Ruberti 100%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT OMAGGIO A GINO FRIEDMANN

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppetta di piselli e vongole.



LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE NOVECENTO 03 TERRE DEI PIO

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco salamino 100%
Alc. 10% | € 8 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Sformato di patate e prosciutto cotto.



LAMBRUSCO DI SORBARA RIMOSSO
2013 | 2015 | 2020



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ
2014 | 2015 | 2016



LAMBRUSCO DI SORBARA OMAGGIO A GINO FRIEDMANN RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
S.A. | 2017 | 2018



LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DEDICATO AD ALFREDO MOLINARI
S.A.



Cantina Ventiventi - Il Borghetto

(2020)

Cantina Ventiventi amplia l'assortimento dei suoi vini e quest'anno presenta una versione molto interessante di Ricanto in veste bianca, peculiare per la base ampelografica e per la tecnica enologica utilizzata nella sua elaborazione. Novità assoluta lo sviluppo di un progetto denominato "Happy Selvaggio" portato avanti in collaborazione con "Astronave Lab", associazione del territorio con la quale si è condivisa la produzione di un Metodo Ancestrale da lambrusco di Sorbara. Nella linea aziendale continua ad avere i maggiori consensi la Cuvée Ventiventi Brut.

Via della Saliceta, 15 - 41036 Medolla (MO)
T. 344 0330771 | M. info@ventiventi.it
www.ventiventi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Razzaboni
Cond. enologica: Andrea Razzaboni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VENTIVENTI BRUT 2019

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 85%, Lambrusco di Sorbara 15% Alc. 11,5% | € 22 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Paglierino dalle screziature lunari, movimentato da perlage sottile. Ventaglio olfattivo su allusioni agrumate, poi mela Golden e camomilla, in chiusura echi di pan brioche. Aggraziato nell'abbrivivo, denota un sorso equilibrato di pregevole finezza e persistenza, scia dai rimandi di mandarino. Insalata di astice e avocado.



HAPPY SELVAGGIO ANCESTRALE 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100% Alc. 11% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



LAMBRUSCO DI MODENA SPUMANTE BRUT ROSÉ VENTIVENTI 2019

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100% Alc. 12% | € 22 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Cotoletta di tonno al sesamo.



PIGNOLETTA SPUMANTE BRUT BLANC DE BLANCS 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Grechetto gentile 100% Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
Sushi e sashimi.



VENTIVENTI PAS DOSÉ 2019

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 65%, Chardonnay 20%, Lambrusco di Sorbara 15% Alc. 11,5% | € 22 | Bt. 9.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Risotto alla zucca.



RICANTO BIANCO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Insalata di pollo e verdure.



VENTIVENTI BRUT
S.A.



PIGNOLETTA SPUMANTE BRUT
BLANC DE BLANCS
S.A.



Cantine Ceci

(1938)

Quando si parla di Lambrusco, il primo nome che viene in mente è Ceci: personalità spiccata, estrazioni aromatiche decise e coerenti con le caratteristiche delle uve, una cura eccezionale del packaging. Sempre attenti al mercato internazionale e soprattutto ai giovani e alla moda, sono la peculiarità del successo di questa cantina fondata alla fine degli anni Trenta del 1900, nella bassa parmense, a pochi chilometri dal grande fiume, tanto caro a Guareschi. Da menzionare lo spumante Bruno Brut, da uve lambrusco, che sfiora l'eccellenza con i profumi fragranti tipici del vitigno.

Via Provinciale, 99/A - 43056 Torrice (PR)
T. 0521 810252 | M. info@lambrusco.it
www.lambrusco.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 2.500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Ceci
Cond. enologica: Alessandro Ceci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO BRUNO BRUT 2021

Rosso Igt Metodo Martinotti - Lambrusco 100% Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
4 mesi sui lieviti
Spuma rosa che circonda un rosso porpora denso. Naso importante, con presenze nette ed eleganti di marasca, fragola, rosa rossa, soffio di mentuccia e pepe rosa. Fresco e stuzzicante il gusto, supportato da leggeri e cesellati tannini, esteso nella golosa chiusura fruttata. Cotechino e lenticchie.



CECI 1938 BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Pinot nero 50% Alc. 12% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
3 mesi sui lieviti
Sauté di cozze.



LAMBRUSCO AMABILE TERRE VERDIANE 1813 2021

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco 100% Alc. 8,5% | € 9 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Capretto allo spiedo.



CECI 1938 EXTRA DRY 2021

Bianco Metodo Martinotti - Pinot bianco 50%, Sauvignon 30%, Malvasia di Candia aromatica 20% Alc. 12% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
3 mesi sui lieviti
Frittelle di mele.



OTELLO EXTRA DRY ROSÉ 1813 2021

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
3 mesi sui lieviti
Salame felino.



OTELLO MALVASIA BRUT 1813 2021

Bianco Igt Metodo Martinotti - Malvasia di Candia aromatica 100% Alc. 11% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 1 mese sui lieviti
Tortelli di zucca e salvia.



OTELLO
NERODILAMBRUSCO 1813
2018 | 2019 | 2020



LAMBRUSCO BRUNO BRUT
2017 | 2019 | 2020



Cantine Romagnoli Villò

(1857)

L'azienda sta cercando nuove vie di contatto con i clienti che vogliono visitare la cantina, per far loro vivere una visita più esperienziale e completa. Ha in progetto di rinforzare le strutture di accoglienza e intanto ha posizionato una panchina gigante nei vigneti. Sul fronte dei prodotti, la linea APE si completa con un vino da uve pinot nero e contemporaneamente viene presentato il Valluna, un nuovo Rosso Igp da uve pinot nero e barbera. Ottima riuscita per i tre Metodo Classico che confermano la vocazione spumantistica, si distingue il Pigno Brut, dal gusto pieno, ricco e al tempo dinamico.

Via Genova, 20 - Località Villò - 29020 Vigolzone (PC)
T. 0523 870904 | M. info@cantineromagnoli.it
www.cantineromagnoli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 44 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Bertola
Cond. enologica: Alessandro Perini
Cond. agronomica: Fabio Bernizzoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IL PIGNO BRUT 2020

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
24 mesi sui lieviti

Giallo paglierino brillante, riflessi color limone, perlage fine. Si annuncia con un ampio ventaglio di frutti tropicali, cedro, lievito e fiori gialli, seguito da spruzzi di crema di latte e caffè d'orzo. Al gusto è pieno, equilibrato e sapido, ricco di tensione e vitalità, sfuma in un lungo finale agrumato. Risotto ai frutti di mare.



IL PIGNO BRUT ROSÉ 2019

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



IL PIGNO DOSAGGIO ZERO 2019

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
36 mesi sui lieviti
Cappesante gratinate.



VALLUNA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 60%, Barbera 40%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



GUTTURNO SUPERIORE LINEA APE 2019

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 15% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



MALVASIA LINEA APE 2020

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



PIGRO EXTRA BRUT EDIZIONE POETARIO
2007



IL PIGNO BRUT ROSÉ
2017 | 2018



Carra Di Casatico

(1992)

Percorrendo la strada che costeggia il fiume Parma, arrivati nei pressi del castello di Torrechiera, troviamo i vigneti e la cantina della famiglia Carra, saggiamente condotta da Bonfiglio, il proprietario, che segue tutti i processi produttivi. Siamo a Val Parma, vicini a Langhirano, terra di salumi di eccellenza, dove soffia dal Mar Tirreno il famoso Marino, vento che tanto bene fa ai prosciutti e protegge le uve dalle malattie. Da menzionare Arcol, un blend di uve locali e internazionali, che sfiora l'eccellenza.

Via La Nave, 10/B - Località Casatico - 43013 Langhirano (PR)
T. 0521 863510 | M. info@carradicasatico.com
www.carradicasatico.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 25,5 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Bonfiglio Carra
Cond. enologica: Alberto Grasselli
Cond. agronomica: Fabrizio Fanfoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ARCOL 2017

Rosso Igt - Croatina 50%, Merlot 30%, Pinot nero 20%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Rubino profondo, con tratti violacei, vivido e consistente. Splendido e coinvolgente il profumo per la sua struggente raffinatezza, sa di lillà, violaciocca, confettura di mirtillo, pepe, ginepro ed eucalipto. Dimensione tattile dall'entità morbida, con tannini presenti ma distesi. Setale lungo e balsamico. Filetto al pepe verde.



COLLI DI PARMA MALVASIA FRIZZANTE 2021

Bianco Doc Frizzante - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



TORCULARIA ROSA 2021

Rosato Igt Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fritto di paranza.



LAMBRUSCO TORCULARIA 2021

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 100%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Costolette di maiale alla brace.



COLLI DI PARMA MALVASIA SPUMANTE EXTRA DRY ACUTO 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
6 mesi sui lieviti
Salame felino.



MALVASIA E MOSCATO MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO 2021

Bianco Igp Frizzante Dolce - Malvasia di Candia aromatica 50%, Muscat petit grain 50%
Alc. 3% | € 8 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
6 mesi sui lieviti
Budino agli agrumi.



ARCOL
2015



CAMERAPICTA BRUT
S.A.



Casa Benna

(1916)

Incoraggiata dai risultati ottenuti l'anno scorso, l'azienda prosegue nel suo impegno di promozione delle visite in cantina, cercando di consolidare l'ampia quota raggiunta nelle vendite a privati. Nella vigna, condotta col criterio della lotta integrata, è stata introdotta una nuova lavorazione del terreno che dovrebbe interrompere la capillarità e limitare così l'evaporazione dell'umidità del suolo. Il Gutturmo Classico Superiore Vidarò raggiunge un bel risultato nel millesimo 2020, che qui ha regalato una vendemmia abbondante e di ottima qualità.

Località Casa Benna - 29014 Castell'Arquato (PC)
T. 0523 803356 | M. info@casabenna.it
www.casabenna.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea Molinari
Cond. enologica: Fausto Borghi
Cond. agronomica: Paolo Veneziani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUTTURNO CLASSICO SUPERIORE VIDARÒ 2020

Rosso Doc - Barbera 68%, Croatina 32%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 6 mesi

Rosso rubino con venature porpora rilucenti, denso, con grande estrazione di colore. Al naso si stagliano frutti rossi sotto spirito, cenni di sottobosco, paglia essiccata e petali di violetta. Esuberante al palato, con tannino calibrato e uno sviluppo fruttato che si estende, instancabile. Pecorino di Pienza.



COLLI PIACENTINI MALVASIA LUCE DI SELCE 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalata di pollo e verdure.



GUTTURNO CLASSICO PUNCTATUM RISERVA 2018

Rosso Doc - Barbera 68%, Croatina 32%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



COLLI PIACENTINI BONARDA 2021

Rosso Doc - Croatina 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Straccetti di cavallo.



COLLI PIACENTINI BONARDA FRIZZANTE NELL'ORMA DI IRMA 2021

Rosso Doc Frizzante - Croatina 100%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 4.360 | Ferm. Acciaio
Tagliatelle al ragù.



GUTTURNO FRIZZANTE IL GARRITO 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13% | € 7 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Coppa piacentina.



GUTTURNO CLASSICO PUNCTATUM RISERVA
2013 | 2015 | 2017



GUTTURNO CLASSICO SUPERIORE VIDARÒ
2017 | 2018 | 2019



Casali Viticoltori

(1900)

Fondata da Giuseppe Casali, questa storica realtà, da sempre impegnata nello sviluppo dei differenti Lambruschi presenti nel reggiano, è il riferimento per la spumantizzazione della spergola, proposta in maniera pionieristica come Metodo Classico fin dal 1984. Questa varietà trova sulle prime colline a ridosso di Scandiano, attraversate dalla vena del gesso, la sua zona di elezione. Purtroppo, il gelo di aprile 2021 ne ha notevolmente ridotto la produzione. Il Cà Besina, figlio di una grande interpretazione dell'annata 2017, conferma la sua fama e conquista la vetta.

frazione Pratisololo, via delle Scuole 7 - 42019 Scandiano (RE)
T. 0522 855441 | M. info@casalivini.it
www.casalivini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Gruppo Emilia Wine sca
Cond. enologica: Davide Carnevali
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA PAS DOSÉ CÀ BESINA 2017

Bianco Dop Metodo Classico - Spergola 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Paglierino lucente con tocchi verdolini e vibrante perlage. Affascinante quadro olfattivo con refoli di lavanda e menta, scorza di pompelmo, mandarino, fresia e fiori gialli. Rotondo e determinato, esprime grande intensità e verve agrumata, sfocia in un lungo e invitante finale asciutto e sapido. Linguine all'astice.



INVERNAIA 2021

Bianco Igp - Spergola 80%, Sauvignon 20%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio
Sarde a beccafico.



LAMBRUSCONE 2021

Rosso Igp Frizzante - Lambrusco gasparossa 30%,
Lambrusco Marani 30%, Lambrusco salamino 30%, Malbo gentile 10%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio
Rigatoni al ragù bianco di carne.



REGGIANO LAMBRUSCO PRA DI BOSSO STORICO 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 60%,
Lambrusco Maestri 30%, Malbo gentile 10%
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Cotechino e lenticchie.



Cavicchioli

(1928)

Dal 1928 Cavicchioli è un punto di riferimento per il mondo del Lambrusco sia in Italia che all'estero. Tra i vini degustati sono interessanti, per l'ottimo rapporto qualità prezzo, quelli della linea Tre Medaglie. Sicuramente invitante e soave lo spumante a base grechetto gentile. Il Col Sassoso, cru di gasparossa in purezza, risulta davvero identitario e riesce a coniugare perfettamente raffinatezza e austerità. In vetta primizie il Sorbara dei migliori appezzamenti aziendali, il Vigna del Cristo, per il grande fascino che esprime e lo stile indiscusso.

Via Canaletto, 52 - 41030 San Prospero (MO)
T. 059 812412 | M. cantine@cavicchioli.it
www.cavicchioli.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gruppo Italiano Vini e Famiglia Cavicchioli
Cond. enologica: Sandro Cavicchioli
Cond. agronomica: Sandro Cavicchioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO DI SORBARA VIGNA DEL CRISTO 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 12 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rosa succo di ciliegia, cangiante, con mousse candida. Al naso è un tripudio di frutti rossi: ribes, fragoline e lamponi frammisti a pompelmo rosa, glicine e iris, echi di zucchero a velo. Avvincente al palato, è equilibrato ed energetico, ha ottima freschezza, con allungo che regala aromi di frutta golosa. Tartare di gamberi.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO COL SASSOSO 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco gasparossa 100%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Arrosto di pollo ripieno.



PIGNOLETTO MODENA SPUMANTE BRUT

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
2 mesi sui lieviti
Ravioli di ricotta e spinaci.



LAMBRUSCO SCURO FIERONERO

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco 100%
Alc. 10% | € 6 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Insalata di pollo e verdure.



LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO TRE MEDAGLIE

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 80%,
Lambrusco salamino 20%
Alc. 11% | € 6 | Bt. 220.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Polpettine di alici con crema di piselli.



TRE MEDAGLIE LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SECCO

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco gasparossa 100%
Alc. 11% | € 5 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio
Lasagne alla bolognese.



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ DEL CRISTO

2015 | 2016 | 2017



LAMBRUSCO DI SORBARA VIGNA DEL CRISTO

2018 | 2019 | 2020



Cleto Chiarli

(2001)

La Cleto Chiarli è attiva anche in ambito "green", sta portando avanti un importante investimento che a oggi le consente di essere indipendente per il 75% nella produzione di energia elettrica. Sempre alla ribalta nel mondo del Lambrusco in genere e per il Sorbara in particolare: ottimi i consensi che arrivano da Stati Uniti, Canada e Scandinavia. Il Lambrusco del Fondatore ha sempre una grande attrattiva, ma in quest'edizione a raggiungere le Quattro Viti è il Premium Mention Honorable, etichetta storica che già nel 1900 ottenne l'importante riconoscimento all'Expo di Parigi.

Via Belvedere, 8 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
T. 059 3163311 | M. italia@chiarli.it
www.chiarli.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Chiarli
Cond. enologica: Michele Faccin
Cond. agronomica: Filippo Mattioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO DI SORBARA PREMIUM MENTION HONORABLE 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 10 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cerasuolo trasparente, ammalia per vivacità e spuma generosa e duratura. Signorile nell'espressione aromatica: fragola, lampone, pompelmo rosa, peonia, rosa canina, menta e cipria. Di carattere, si distende volumico e bilanciato e si congela con un appagante sapore di pompelmo rosa. Pizza capricciosa.



LAMBRUSCO DI SORBARA LAMBRUSCO DEL FONDATORE 2021

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Cotechino e lenticchie.



BRUT DE NOIR ROSÉ 2021

Rosato Metodo Martinotti - Lambrusco gasparossa 85%,
Pinot nero 15%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Totani ripieni con salsa mediterranea.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO VILLA CIALDINI 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco gasparossa 100%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Terrina di coniglio.



PIGNOLETTO MODENA SPUMANTE BRUT MODÉN BLANC 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Seppioline ai ferri.



LAMBRUSCO DI MODENA SPUMANTE DRY PRUNO NERO 2021

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco gasparossa 100%
Alc. 11% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti alla carbonara.



LAMBRUSCO DI SORBARA LAMBRUSCO DEL FONDATORE

2018 | 2019 | 2020



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO VIGNETO CIALDINI

2018 | 2019 | 2020



Floriano Cinti (1992)

L'annata 2021 ha avuto un calo di produzione a causa della siccità, soprattutto nei poderi collinari di Tignano e Montechiaro, mentre nei vigneti dell'Isola di Sasso Marconi le cose sono andate meglio, grazie alla disponibilità di un bacino naturale di proprietà. In prospettiva, si punterà a un incremento delle tipologie Bologna Bianco e Bologna Rosso, per razionalizzare l'impiego delle varietà internazionali nel portfolio aziendale. Imminente l'ingresso in azienda del figlio di Floriano, Lorenzo Cinti, fresco di studi enologici e desideroso di mettersi all'opera in vigna e in cantina.

Via Gamberi, 50 - 40037 Sasso Marconi (BO)
T. 051 6751646 | M. cinti@collibolognesi.com
www.florianocinti.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Floriano Cinti
Cond. enologica: Floriano Cinti, Serena Gigli
Cond. agronomica: Floriano Cinti, Stefano Bongiovanni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON SASSOBACCO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rubino pieno, denso e luminoso. Profumi complessi, esordio di ribes, mirtillo e delicato peperone verde, poi pepe e vaniglia, tocchi di tamarindo e scie balsamiche. Palato vigoroso, la freschezza e il tannino calibrato regalano dinamica gustativa e supportano un finale saporito e fruttato. Cinghiale in umido.



PINOT NERO DA UVE STRAMATURE RONCO ANTICO

Rosso Passito - Pinot nero 100%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
Costine d'agnello in crosta di noci.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO SASSOBACCO 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tagliatelle al ragù.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi | 12 mesi sui lieviti
Sformatino di zucca con fonduta di Asiago.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2021

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Verdure pastellate.



**COLLI BOLOGNESI BOLOGNA
SPUMANTE BRUT**
2016 | 2019



**COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO
FRIZZANTE**
2018 | 2019 | 2020



Corte d'Aibo (1989)

Annata 2021 favorita dal microclima locale, che ha evitato le gelate primaverili e contenuto le conseguenze della siccità estiva, grazie alla presenza di un piccolo lago interno alla proprietà. Bella la moderna cantina ipogea, dotata di numerose botti di legno e anfore di varie dimensioni. Al piano superiore c'è un'ampia e luminosa sala degustazioni, con grandi vetrate che regalano un incantevole scorcio del paesaggio. In evidenza le Quattro Viti AIS conquistate dal Colli Bolognesi Pignoletto Frizzante biologico Docg 2021, vino che incanta per finezza e tipicità.

Via Rio Marzatore, 15 - Località Monteveglio - 40050 Valsamoggia (BO)
T. 051 832583 | M. info@cortedaibo.it
www.cortedaibo.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: La Corte Soc. Agr. Coop.
Cond. enologica: Giovanni Fraulini
Cond. agronomica: Adriano Zago
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE BIOLOGICO 2021

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo verdolino dalla mousse cremosa. Olfatto espressivo, nitido e territoriale, che regala riconoscimenti di biancospino, acacia, mela Golden, pesca bianca, ananas, timo e menta essiccata. Ingresso di volume, invitante progressione fresco-sapida, profonda risacca fruttata e floreale, che richiama la beva. Tortelli di zucca e salvia.



MERIGGIO BIOLOGICO 2020

Rosso - Cabernet sauvignon 35%, Merlot 35%, Barbera 30%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Carré di maiale alle prugne.



COLLI BOLOGNESI BARBERA CUCHERLA 2020

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 15,5% | € 9 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con le spugnole.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE MONTE FREDDO 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



**COLLI BOLOGNESI CABERNET
SAUVIGNON ORFEO RISERVA
BIOLOGICO**
2015



MERIGGIO BIOLOGICO
2019



Fattoria Moretto

(1971)

Immersa nell'area più vocata per il lambrusco grasparossa, Fattoria Moretto da ben tre generazioni profonde energie nella sua valorizzazione, con una gamma di prodotti articolata, creata per mettere in evidenza il grande potenziale insito nel DNA di questo vitigno. Oltre agli ormai noti cru, quest'anno la novità assoluta è la versione in rosa Metodo Martinotti, chiamata Sbiadì, che simpaticamente descrive la tipologia. Dopo diversi anni, anche il Pignoletto può fregiarsi del nome "Dimondi", espressione dialettale che tradotta significa "molto", perché il vino può donare tanto.

Via Tiberia, 13/B - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
T. 059 790183 | M. info@fattoriamoretto.it
www.fattoriamoretto.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fausto e Fabio Altariva
Cond. enologica: Fausto Altariva
Cond. agronomica: Stefano Mattioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SBIADÌ 2021

Rosato Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Veste rosa cangiante orlata da mousse perlacea. Invitanti effluvi di ribes, lampone e gelatina di fragole sono avvolti da dolci sbuffi di rosa, zucchero a velo ed erbe aromatiche. Aggraziato e sinuoso, nello sviluppo mantiene volume, giungendo a un epilogo lungamente corroborante. Fritto di paranza.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE SEMPREBON 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 10,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio
Crostatà alle ciliegie.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CANOVA 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio
Agnolotti al sugo di carne.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO TASSO 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 38.000 | Ferm. Acciaio
Bollito misto con salse.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONOVITIGNO 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio
Tagliatelle al ragu.



PIGNOLETTTO DIMONDI 2021

Bianco Dop Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CANOVA
2018 | 2019 | 2020



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE SEMPREBON
2018 | 2019 | 2020



Fattorie Vallona

(1985)

L'annata 2021 è stata qualitativamente regolare, anche se più contenuta come quantità di uva prodotta. In cantina è in programma un progressivo reimpianto dei vigneti, utilizzando nel frattempo circa otto ettari di vigna in affitto. È stato ultimato recentemente il lavoro di ristrutturazione, con il rinnovo di alcuni impianti tecnologici, come quello di refrigerazione delle botti, coibentazione dei locali di stoccaggio; ammodernati la pavimentazione e i sistemi di distribuzione dell'energia. In autunno sarà nuovamente disponibile l'Atteso Affederico, merlot di grande fascino maturato in legno.

Via Cantagallo, 37 - Castello di Serravalle - 40053 Valsamoggia (BO)
T. 051 6703333 | M. fattorie.vallona@gmail.com
www.fattorievallona.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 38 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Vallona
Cond. enologica: Maurizio Vallona
Cond. agronomica: Maurizio Vallona
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Chardonnay 25%, Petit manseng 25%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Oro verde affascinante e consistente. Esuberante e complesso all'olfatto, si apre su profumi di sambuco, scorza di limone e uva spina, poi ananas, camomilla e un'intrigante suggestione di ghiaia bagnata. Assaggio materico, caldo e ben equilibrato da freschezza e sapidità. Appagante, saporito e fruttato. Cotolette di pollo con melanzane e provola.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2021

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



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO 2021

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



PIGNOLETTTO FRIZZANTE VIVACE 2021

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



PRIMEZIONE CUVÉE 20
S.A.



PIGNOLETTTO PERMARTINA VENDEMMIA TARDIVA
2016



Gaggioli (1972)

La conservazione del paesaggio e la sostenibilità ambientale sono il mantra dell'azienda e del suo fondatore, Carlo Gaggioli, classe 1930. Senza pesticidi e con l'uso della lotta integrata, sono tornate in vigna le api; da dieci anni si utilizzano pannelli fotovoltaici che hanno razionalizzato l'utilizzo dell'energia, rendendo completamente autonoma la cantina. Stesso discorso anche per quanto riguarda la raccolta e il riciclo dell'acqua piovana. Ben cinque vini con Tre Viti e mezzo in Guida, testimoniano che valorizzare la natura fa bene anche alla qualità.

Via Francesco Raibolini 1 Francia, 55 - 40069 Zola Predosa (BO)
T. 051 753489 | M. info@gaggiolivini.it
www.gaggiolivini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Gaggioli
Cond. enologica: Giovanni Fraulini
Cond. agronomica: Stefano Bongiovanni, Carlo Gaggioli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 28 mesi
Rubino lucente, impenetrabile. Naso di frutta rossa sotto spirito, rosa appassita, cannella, chiodi di garofano, liquirizia, polvere di caffè, cacao, impreziosito da soffi resinosi di pino. Palato disinvolto, caldo e avvolgente, tannino serico, chiude con piacevolissima nota balsamica mentolata. Capriolo con salsa di ribes rosso.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Syrah 10%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 22 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



COLLI BOLOGNESI MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Timballo di riso e gamberi.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Pinot bianco 30%, Grechetto gentile 20%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT IL FRANCIA 2020

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



**COLLI BOLOGNESI
CABERNET SAUVIGNON**
2016 | 2017 | 2018



**COLLI BOLOGNESI
BOLOGNA BIANCO**
2014 | 2017 | 2020



Il Monticino (2000)

Il microclima del Monticino ha permesso nel 2021 un'ottima vendemmia, un po' inferiore come quantità rispetto alla media, anche a causa dei cinghiali che si sono sfamati con le uve mature, nei momenti di maggiore siccità. Esordiscono i primi vini biologici dell'azienda, dopo anni di costante e solerte impegno per la qualità, sia in vigna, particolarmente curata e ben esposta, sia in cantina, sempre pulita e ordinata. Il Bolognino Rosso Riserva 2018 ottiene le Quattro Viti insieme alla stupenda Barbera Riserva del Monticino 2018, che conquista il meritato Tastevin AIS.

Via Predosa, 72 - 40069 Zola Predosa (BO)
T. 051 755260 | M. ilmonticino@ilmonticino.it
www.ilmonticino.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Morandi
Cond. enologica: Giovanni Fraulini
Cond. agronomica: Andrea Cornetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI BARBERA DEL MONTICINO RISERVA 2018

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 15% | € 21 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino dai bagliori granato, profondo e consistente. Bouquet intenso e stratificato, viola e visciola su sfondo etereo, toni mentolati, chiodi di garofano, grafite e china. Assaggio dal rotondo equilibrio, caldo e sinuoso, tannino levigato. Lunghissimo, dal sapore appagante, regala tanto frutto e balsamicità. Guancia di manzo al brandy.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO BOLOGNINO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 15% | € 20 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio con cenni granato. Ampio all'olfatto, debutta su tracce balsamiche e prosegue su chiodi di garofano e pepe nero, poi confettura di ribes e ciliegie sotto spirito. Il gusto è pieno, caldo, potente, condotto da tannini fitti e bilanciato da adeguata freschezza. Chiude su scia di frutta e spezie. Lepre in salmi.



MALVASIA AROMATICA DEL MONTICINO 2020

Bianco Igp Dolce - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 15% | € 17 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pastiera napoletana.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO DEL MONTICINO 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con zucchini, fiori di zucca e zafferano.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA SPUMANTE BOLOGNINO BRUT 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 19 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE DEL MONTICINO 2021

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



**COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO
CLASSICO DEL MONTICINO**
2017 | 2018 | 2019



**COLLI BOLOGNESI BOLOGNA
BIANCO BOLOGNINO BIANCO**
2014 | 2016 | 2020



Il Poggiareello (1980)

Il Poggiareello realizza i suoi vini con i piedi nella tradizione e lo sguardo rivolto al futuro. Dal 2021 partecipa al progetto triennale di ricerca, in collaborazione con l'Università, con l'obiettivo di capire e coordinare le numerose informazioni presenti in azienda, per una gestione più sostenibile e per la definizione di strategie più mirate ed efficaci, sia in ambito tecnico che commerciale. Segnaliamo Mami, un Malvasia Igt alla sua seconda annata, prodotto con una parte di uve raccolte tardivamente. Un vino pensato per celebrare la semplicità e l'autenticità piacentine.

Località Il Poggiareello - Frazione Scrivellano di Statto - 29020 Travo (PC)
T. 0523 957241 | M. info@ilpoggiairellovinini.it
www.ilpoggiairellovinini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglie Ferrari e Perini
Cond. enologica: Paolo Perini
Cond. agronomica: Paolo Perini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



MALVASIA MAMI 2021

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Colore giallo paglierino luminoso. Dotato di un ampio ventaglio di intensi profumi, quali rosa canina, timo, bergamotto, fiori gialli: ginestra e tarassaco, poi frutta esotica, ananas. In bocca è pieno, disinvolto, fresco e si prodiga in un allungo saporito e agrumato di grande piacevolezza. Ravioli di ricotta e spinaci.



GUTTURNO SUPERIORE IL VALANDREA 2020

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



GUTTURNO SUPERIORE LA BARBONA 2019

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



CECCO 2020

Rosso - Barbera 40%, Cabernet 30%, Croatina 30%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Fiorentina alla brace.



ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE GLI SPAGHI 2021

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lasagne di verdure.



PINOT NERO LO STRANIERO 2020

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
Tagliatelle al ragu.



GUTTURNO SUPERIORE LA BARBONA
2016 | 2017 | 2018



GUTTURNO SUPERIORE IL VALANDREA
2019



Isola (1898)

L'annata 2021, tendenzialmente calda come la 2020, ha regalato uve in perfetto stato sanitario, la 2019 è stata più equilibrata. La lettura di Gian Luca Franceschini del potenziale delle uve è comunque sempre puntuale. La sua vocazione "bianchista" d'ispirazione nordica, per vini eleganti e dal dettaglio aromatico preciso, trapela anche nell'interpretazione delle bacche scure. In una proposta di elevato profilo, quest'anno nei paneli ha entusiasmato il Vecchie Vigne, declinazione del grechetto gentile, volta a evidenziarne il potenziale evolutivo, prodotto solo nelle annate ritenute adatte.

Via Bernardi, 3 - Località Mongiorgio - 40050 Monte San Pietro (BO)
T. 051 6768428 | M. info@aziendaagricolaisola.it
www.aziendaagricolaisola.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco Franceschini
Cond. enologica: Giovanni Fraulini, Gian Luca Franceschini
Cond. agronomica: Gian Luca Franceschini, Stefano Dini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO VECCHIE VIGNE 2019

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 1.650 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Paglierino lucente dai lampi verdi. Raffinato crescendo di pompelmo, fiori bianchi, pietra focaia, timo, fieno, pepe bianco. Sorso vibrante, profondo e dinamico con energica freschezza. Lungo finale agrumato e balsamico. Lungo finale su agrumi ed erbe aromatiche. Tortellini in brodo.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON MONTE GORGII 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 95%, Cabernet franc 5%
Alc. 15,5% | € 15 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rubino vivo dalla filigrana porpora. Elegante su note di: ribes, eucalipto, ginepro, poi rosa e pepe. Palato sferico e calibrato con fresco sviluppo fruttato, tannini setosi e lento congelato speziato. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



COLLI BOLOGNESI MERLOT 2021

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 15% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Rosso purpureo. Intenso e preciso: mora, ciliegia, menta, china e viola. Gusto pieno, equilibrato da vivace tannino. Chiude su frutti rossi ed echi balsamici. Maialino in agrodolce.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rombo al forno ai sapori mediterranei.



COLLI BOLOGNESI BARBERA MG 2020

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 15,5% | € 15 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Camoscio in umido.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 90%, Riesling 10%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli asparagi e frutti di mare.



COLLI BOLOGNESI BARBERA MONTE GORGII
2013 | 2015 | 2019



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO
2018 | 2019 | 2020



La Ciocca (2007)

La Ciocca, guidata dai proprietari di Cantine Campana, è un'azienda agricola che cura i propri vigneti e affida le uve a Cantine Campana; ma è anche una linea di vini, che Campana produce e commercializza, valorizzandone l'identità territoriale e ottenendo un notevole successo, anche sui mercati esteri, dove si è molto impegnata in quest'ultimo anno. Nella gamma dei vini, prevalentemente di tradizione piacentina, si distingue il Gutturino Riserva La Ciocca. Grazie alle vigne vecchie da cui proviene e alla sapiente maturazione in legno, si presenta ricco, sfaccettato e invitante.

Via Madonna della Quercia, 116 - Frazione Ciriano - 29013 Carpaneto Piacentino (PC)
T. 0523 859448 | M. info@laciocca.it
www.cantinecampana.it/la-ciocca-2

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Patrizio Campana
Cond. enologica: Christian Silva, Fausto Borghi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUTTURNIO LA CIOCCA RISERVA 2017

Rosso Doc - Croatina 60%, Barbera 40%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Limpido, rosso granato con barlumi rubino e una buona consistenza. Offre profumi fruttati di prugna in confettura, spezie dolci, cacao, caffè e grafite. Di gusto garbatamente fresco, equilibrato e con buona sapidità, presenta un tannino vellutato, di ottima fattura, che si allunga in toni di spezia. Monte Veronese d'allevamento.



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 4 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE 2021

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100%
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittata di erbe.



**GUTTURNIO SUPERIORE
LA CIOCCA**
2020



**COLLI PIACENTINI MALVASIA
LA CIOCCA**
2020



La Ferraia (1936)

La famiglia Manara sin dagli anni Trenta opera nel campo della viticoltura in quel di Ziano Piacentino, territorio di vocazione vitivinicola della provincia di Piacenza. Le buone pratiche agronomiche testimoniano che è stato intrapreso un cammino virtuoso che rispetta la terra, perché le uve di domani dovranno essere migliori di quelle di oggi. Le basse rese e le tecniche di cantina hanno permesso uno sviluppo qualitativo di tutto rispetto. Di assoluto pregio la Malvasia di Candia Aromatica Frizzante, semplice ma dal sorso godibile e fresco.

Località Vicomarino, 140 - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 0523 860209 | M. quality@ferraiawinery.it
www.ferraiawinery.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Manara
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LA FERRAIA BRUT PREMIÈRE CUVÉE

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Trasparenze verdoline che ravvivano la briosità del perlage fine e persistente. Aromi di cedro, ananas fresco, seguiti da erbe aromatiche, fiori bianchi, ricordi gessosi e di croissant. Al gusto la prevalenza della freschezza è stimolante e si estende in una chiusura saporita e piacevole. Tortelli di branzino con salsa d'astice.



COLLI PIACENTINI MALVASIA FRIZZANTE 2021

Bianco Doc Frizzante - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittata di piselli, fave e fagiolini.



LA FERRAIA DOSAGE ZERO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Fritto di panza.



BRIGÀ 2018

Rosso - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



GUTTURNIO FRIZZANTE 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bigoli con salsiccia.



**COLLI PIACENTINI MALVASIA
ACINO D'ORO**
2018



**GUTTURNIO CLASSICO
SUPERIORE LE STAFFE**
2016 | 2017 | 2018



La Mancina

(1964)

Accanto alle nuove scelte agronomiche operate negli ultimi anni, aiutata dal team "Uva Sapiens" e dall'attuale enologo, Francesca Zanetti ha deciso di certificare l'ecosostenibilità dell'azienda, in collaborazione con l'ente Valoritalia. Si riciclano le acque reflue, in campo si utilizzano prodotti specifici e si analizzano i terreni, per verificare l'assenza di pesticidi, a tutela del consumatore. Infatti, valorizzare il paesaggio, significa anche creare un ambiente salubre, in armonia tra vigneto, seminativo e bosco. Tra due anni sarà pronta una Barbera vinificata integralmente in cemento.

Via Motta, 8 - Montebudello di Monteveglio - 40053 Valsamoggia (BO)
T. 051 832691 | M. info@lamancina.it
www.lamancina.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Zanetti
Cond. enologica: Umberto Marchiori
Cond. agronomica: Uva Sapiens
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO TERRE DI MONTEBUDELLO 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Paglierino dai bagliori dorati. Olfatto deciso, toni caldi di mela matura, nespola, susina gialla, fiori di tiglio e di ginestra, refoli mielati. Assaggio spigliato, bilanciato da buona freschezza e netta scia sapida, che contraddistingue la durezza finale, agrumata e gessosa. Fettuccine al ragù d'agnello.



COLLI BOLOGNESI MERLOT LANCIOTTO 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



COMANDANTE DELLA GUARDIA 2020

Rosso - Cabernet sauvignon 80%, Merlot 30%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Costolette di maiale alla brace.



TALEA TERRE DI MONTEBUDELLO

Bianco - Grechetto gentile 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e
Legno 6 mesi
Arrosto di tacchino lardellato.



La Pergola

(2001)

La Pergola, prende il nome da una vite cresciuta di fronte a casa, chiamata appunto "pergola". Azienda nata con riguardo per i vitigni e i vini del territorio, non disdegna tuttavia uve come müller thurgau, syrah e verdea. I vigneti che si tuffano nella vallata sottostante, sita in posizione estremamente favorevole per la produzione di uva di qualità, son trattati con grande cura durante la raccolta, operata anche in più passaggi. L'attenta vinificazione dà vini di alto profilo organolettico e di assoluto valore. Vignaioli che difendono il proprio territorio e ne diffondono la cultura.

Via Terranei, 10 - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 339 2922013 | M. massimolapergola@gmail.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 7.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alberto e Massimo Massari
Cond. enologica: Fausto Borghi
Cond. agronomica: Sara Monaco
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SOLIS 2017

Bianco Passito - Verdea 100%
Alc. 13% | € 22 (0,5l) | Bt. 550 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Veste d'ambra luminosa. Registri odorosi di miele, con tinte di frutta tropicale disidratata, sposano ricordi di buccia di arancia, mandorla e noci, fondendosi a suggestioni di smalto. Sinuoso al palato, l'acidità è pienamente avvolta dalla dolcezza, epilogo di amaretto dalla lunga persistenza. Blu di capra.



LA ZINGARA 2019

Rosso - Croatina 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Asiago stravecchio.



12.16 SPUMANTE BRUT 2021

Bianco Metodo Martinotti - Chardonnay 70%, Ortrugo 30%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 1.150 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con burro e salmone.



**COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO
CLASSICO TERRE DI
MONTEBUDELLO**
2015 | 2018 | 2019



TALEA
2011 | 2013 | 2018



SOLIS
2015



LA ZINGARA
2017



La Piana Winery

(1951)

Prosegue l'impegno di La Piana Winery che in quest'ultima annualità sta sviluppando grandi progetti nell'ambito della sostenibilità: il riferimento è a un impianto d'irrigazione che possa portare acqua alle viti al momento giusto e solo se necessario, impiegando il 100% delle acque reflue prodotte dalle lavorazioni in cantina. Inoltre, per rimanere in ambito "green", è in funzione una produzione autonoma di energia elettrica con il solare, che oggi permette all'azienda di essere indipendente per il 70% del proprio fabbisogno.

Via Ossi, 4/B - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
T. 059 790303 | M. agricola.lapiana@virgilio.it
www.lapianawinery.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mirco Gianaroli
Cond. enologica: Marco Lucchi, Mirco Gianaroli
Cond. agronomica: Stefano Mattioli, Mirco Gianaroli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO LACRIME DI BOSCO 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Porpora profondo e lucente, movimentato da spuma colorata. Bouquet articolato, debutta con ribes e mora di rovo, che sfociano su tocchi di china, polvere di caffè e radice di liquirizia. Ingresso grintoso, ha tannino deciso e raffinato, sorso che nello sviluppo ammalia con aromi di frutta. Straccetti di cavallo.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO PUNTOEACAPO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Gnocchi al ragù.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 NOI DUE 2021

Rosato Dop Metodo Martinotti - Lambrusco grasparossa 85%,
Lambrusco di Sorbara 15%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Riso, cozze e zafferano.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 CAPRICCIO DI BACCO 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasparossa 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO MONTEBARELLO 155 CAPRICCIO DI BACCO

2019



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO LACRIME DI BOSCO

2020



La Tollara

(2003)

L'azienda, che già da due anni si avvale di un consulente agronomico esperto, pone la massima cura nel vigneto, ritenendo che questa sia la strada giusta per fronteggiare il cambiamento climatico. La potatura tardiva e un'attenta scelta di gemme e germogli, hanno consentito di non penalizzare la qualità delle uve, conservandone l'acidità anche in presenza di temperature elevate e precipitazioni scarse. Splendida riuscita per il Giorione, vino secco da uve croatina in parte appassite, che anche quest'anno ci conquista con la sua armonia fatta di potenza, complessità e piacevolezza.

Via Gasperini, 613 - Località Cortina - 29010 Alseno (PC)
T. 331 6357929 | M. info@tollaravini.it
www.tollaravini.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 23.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mariolina e Federica Bolzoni
Cond. enologica: Stefano Testa
Cond. agronomica: Fabio Bernizzoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



IL GIORGIONE 2014

Rosso - Croatina 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso granato austero, con sfumature aranciate e ottima consistenza. Intensa ouverture con polvere di caffè, more selvatiche mature, sentori balsamici e pepe nero. Quadro gustativo potente, strutturato e morbido. Nell'allungo la freschezza, ancora ben presente, coesiste con un tannino rifinito. Castelmagno.



GUTTURNIO FRIZZANTE 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Cotechino e lenticchie.



IL GIORGIONE

2011 | 2013



FRA DIAVOLO PASSITO

2014

La Tosa

(1980)

La Tosa ha raggiunto un assetto stabile, sia nei vini che nelle pratiche di produzione, non è quindi tempo di cambiamenti radicali, ma di continuare quell'importantissimo e sottile processo di acquisizione di esperienza, che porta a fare meglio ogni anno. Ben due vini si aggiungono le Quattro Viti: il Gutturino Superiore Terre della Tosa e La Malvasia Sorriso di Cielo. Il primo nasce dall'idea di unire immediatezza, freschezza, buona complessità e struttura in un vino pensato per la tavola di tutti i giorni. Il secondo ci strega con la sua inebriante aromaticità.

Località La Tosa - 29020 Vigolzone (PC)
T. 0523 870727 | M. info@latosa.it
www.latosa.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ferruccio e Stefano Pizzamiglio
Cond. enologica: Alberto Passerini, Stefano Pizzamiglio
Cond. agronomica: Stefano Pizzamiglio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUTTURINO SUPERIORE TERRE DELLA TOSA 2021

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 35%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rosso porpora profondo, lucido e consistente. Al naso affascina per intensità e finezza, floreale di Iris, lillà, peonia, poi ribes e mirtillo, infine macchia mediterranea e sottobosco. In bocca è agile e fresco, al contempo complesso e immediato, e continua, succoso, con indizi di mirtillo e menta. Lepre in salmi.



COLLI PIACENTINI MALVASIA SORRISO DI CIELO 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 17.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Giallo paglierino fitto, con riflessi dorati. Ampia varietà di fragranze, dal fruttato tropicale di ananas e banana, alla salvia, al floreale di tiglio e infine pepe bianco e rosmarino. Sorso caldo, avvolgente e vellutato, che chiude su essenze aromatiche unite a una sapidità che lo rende dinamico. Risotto alla zucca.



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON LUNA SELVATICA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 7.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Fiorentina alla brace.



COLLI PIACENTINI SAUVIGNON OMBRASENZOMBRA 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



GUTTURINO SUPERIORE VIGNAMORELLO 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 10.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Cinghiale in umido.



MALVASIA PASSITO L'ORA FELICE 2021

Bianco Igt Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5% | € 26 (0,5l) | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Torta sbrisolona.



COLLI PIACENTINI MALVASIA SORRISO DI CIELO
2018 | 2019 | 2020



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON LUNA SELVATICA
2017 | 2018 | 2019

Lini 910

(1910)

La quarta generazione della famiglia Lini oltre ad avere riscosso riconoscimenti a livello internazionale per i prodotti, oggi può vantare in azienda la certificazione di sostenibilità Equalitas, riconoscimento esplicito di un impegno di lunga data. Due vitigni rappresentano il fulcro della produzione. Il lambrusco salamino viene proposto sia nelle tradizionali versioni Metodo Martinotti, sia nelle peculiari tipologie Metodo Classico. Col pinot nero invece, vengono creati pregevoli ed esclusivi spumanti Metodo Classico.

Via Vecchia Canolo, 7 - Località Canolo - 42015 Correggio (RE)
T. 0522 690162 | M. info@lini910.it
www.lini910.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Lini
Cond. enologica: Fabio Lini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IN CORREGGIO PAS DOSÈ 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 35 | Bt. 15.000 | 48 mesi sui lieviti
Oro brillante impreziosito da sottili e durevoli catenelle. Ventaglio olfattivo che spazia su frutta tropicale, pesca e cipria, poi pasticceria, orzo, zenzero, lavanda e rosmarino. Pieno e ricco al gusto, equilibrato e profondo, la chiusura è appagante e sapida su agrumi esotici e burro di noccioline. Faraona ripiena con salsa tartufata.



IN CORREGGIO BRUT BIANCO MILLESIMATO 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 35 | Bt. 30.000 | 48 mesi sui lieviti
Risotto agli scampi.



IN CORREGGIO GRAN CUVÉE DI LAMBRUSCO BRUT 2016

Rosso Igp Metodo Classico - Lambrusco salamino 100%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 10.000 | 60 mesi sui lieviti
Piccione al forno con cipollotti.



IN CORREGGIO LAMBRUSCO ROSÉ 2021

Rosato Igp Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 50%, Lambrusco salamino 50%
Alc. 11% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Coppa piacentina.



IN CORREGGIO LAMBRUSCO SCURO 2021

Rosso Igp Metodo Martinotti - Lambrusco salamino 100%
Alc. 11% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



IN CORREGGIO BRUT BIANCO MILLESIMATO
2005 | 2015 | 2016



IN CORREGGIO BRUT ROSÉ MILLESIMATO
2015 | 2016

Luretta

(1992)

Lucio Salamini, proprietario e guida di Luretta, è da sempre innamorato della mavasia aromatica di Candia e ha voluto creare un vino di nuova concezione. Lo ha fatto modificando il processo di vinificazione di Boccadirosa, uno dei vini simbolo dell'azienda, che acquisisce così un colore vivido e luminoso, su tonalità vicine all'arancione, pur senza contatto con le bucce, e si fa più definito nei profumi e nel gusto, crescendo in tipicità e personalità. Boccadirosa 2021, in questa nuova veste originale e intrigante, si aggiudica meritatamente le Quattro Viti.

Castello di Momeliano - 29010 Gazzola (PC)
T. 0523 971070 | M. info@luretta.com
www.luretta.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 54 | **Bottiglie:** 288.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Salamini
Cond. enologica: Alberto Faggiani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI PIACENTINI MALVASIA BOCCADIROSA 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 10.732 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Dorato con screziature ambrate, quasi arancioni, di ottima consistenza. Effluvio articolato, con fiori gialli, prugne gialle sciroppate, mandarino e impronte salmastre. Di corpo pieno, caldo e bilanciato, dotato di un'affascinante sapidità marina, che si fonde, indulgiando a lungo, con i frutti gialli. Risotto alla milanese.

(91,5)



GUTTURNIO SUPERIORE L'ALA DEL DRAGO 2018

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 7.550 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino profondo con accenni granato, luminoso. Naso complesso, con chiodi di garofano, tostatura di caffè, cuoio e cioccolato, poi frutti maturi e note di sottobosco muschiato e salmastro. Sorso rotondo ma delicato, buona freschezza, tannino integrato. Chiude su ricordi di tabacco dolce. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

(91)



COLLI PIACENTINI MALVASIA PASSITO LE RANE 2017

Bianco Doc Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 14,5% | € 32 (0,5) | Bt. 3.744 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Gorgonzola naturale.



COLLI PIACENTINI BARBERA CARABAS 2019

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 6.880 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



COLLI PIACENTINI CHARDONNAY SELÍN D'ARMARI 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 31 | Bt. 5.212 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Pollo alle mandorle e curcuma.



ON ATTEND LES INVITÉS BRUT ROSÉ 2018

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 3.150 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
48 mesi sui lieviti
Tartare di scampi.



COLLI PIACENTINI MALVASIA BOCCADIROSA
2018 | 2019 | 2020



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON CORBEAU
2013 | 2015 | 2016

Manaresi

(2009)

L'investimento nella cura dei vigneti, con operazioni di scacchiatura, selezione dei germogli, sfemminellatura e sfogliatura, ha compensato abbastanza i danni della grandinata del 2021. L'arieggiamento dei grappoli ha reso più efficaci i trattamenti, contenendo meglio del previsto il pericolo di oidio. Non potendo irrigare, la siccità è stata limitata con lavorazioni sottili, epircatura e chiusura delle crepe, attivando l'azione dei capillari radicali. Il lavoro appassionato fatto da Donatella e Fabio in questi anni diventa tangibile negli eccellenti risultati dei vini presenti in Guida.

Via Bertolini, 14 - 40069 Zola Predosa (BO)
T. 051 751491 - 335 7070453 | M. info@manaresi.net
www.manaresi.net

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Donatella Agostoni Manaresi e Fabio Bottonelli
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Donatella Agostoni
Cond. agronomica: Fabio Bottonelli, Stefano Dini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO SUPERIORE 2020

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Paglierino smagliante. Traiettorie salmastre e iodate, rinfrescate da cedro e pompelmo, echi di garrigue costiera, poi la rosa gialla. Bocca magnifica, squisita, agile, frutta freschissima a polpa gialla, una salinità piena che sfocia in lunghi respiri mentolati. Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.

(91)



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO CONTROLUCE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
Rubino cangiante e fitto. Ouverture su confettura di more, balsamicità e chiodi di garofano, cannella, pepe nero, cioccolato e caffè. Assaggio materico, sostenuto da pregevole e fitta trama tannica, si mantiene equilibrato grazie alla vitale freschezza. Lungo finale di frutto rosso, dai riverberi tostati. Bocconcini di cervo al cavolo nero.

(91)



COLLI BOLOGNESI BARBERA FLORA ITALICA 2020

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Barbera 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Brodetto all'anconetana.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO DUESETTANTA 2021

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Grechetto gentile 10%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO DUESETTANTA
2018 | 2019 | 2020



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO CONTROLUCE
2016 | 2017 | 2018



Marengoni

(1920)

Marengoni prosegue con gradualità l'opera di rinnovamento dei vigneti più vecchi, estirpando le viti e liberando le aree dove l'anno prossimo saranno piantate nuove barbatelle. L'assortimento dei prodotti si arricchisce del nuovo Gutturnio Superiore Migliorina Centenario 2020, ottenuto unendo alla massa maturata in cemento una parte maturata in rovere. Creato per celebrare i cento anni dalla fondazione dell'azienda, nasce da un'annata calda che ha dato vini ricchi e di polpa e si colloca al vertice della produzione, a pari merito con il Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Bastiani 2018.

Località Casa Bianca, 1 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)
T. 0523 877229 | M. info@vinimarengoni.com
www.vinimarengoni.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 11 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Silvio Marengoni

Cond. enologica: Lino Marengoni, Fausto Borghi

Cond. agronomica: Silvio Marengoni, Flavio Marengoni

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUTTURNIO SUPERIORE MIGLIORINA CENTENARIO 2020

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 1.920 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 18 mesi

Rosso rubino concentrato, orlo porpora. Articolato all'olfatto, con cannella e chiodi di garofano, poi ciliegia sotto spirito, rosa, violetta, tamarindo e scorza di arancia. Ha volume sul palato, è sorretto da tannini maturi, che nel finale si fondono con una buona freschezza. Stracotto d'asino.



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON BASTIANI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 95%, Merlot 5%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Lepre in salmi.



GUTTURNIO FRIZZANTE G842 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Lasagne alla bolognese.



Mastrosasso

(1997)

L'essenzialità è forse il pensiero che più anima Alessandro Bartolini quando fa le cose: dal produrre un manufatto edile nella sua impresa, al grigliare ottima carne nel suo agriturismo, al fare vino genuino nella sua cantina, impiegando etichette colorate, semplici e lineari. "Less is more" è il motto di Bartolini, che fa vino con pochi solfiti aggiunti, in vasche di cemento o acciaio, per rispettarne le caratteristiche e dare al consumatore un prodotto che rispecchia pienamente la tipicità del territorio. Lieviti spontanei in fermentazione e niente chimica in vigna, anche questa è essenzialità.

Via Samoggia, 534/G - Località Savigno - 40053 Valsamoggia (BO)
T. 051 6708552 | M. azagricolatortricella@alice.it
www.mastrosasso.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Maria Leonelli

Cond. enologica: Alessandro Bartolini

Cond. agronomica: Alessandro Bartolini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO BASTIANO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cremisi fitto, lampi granato. Scrigno generoso, elargisce ciliegia in confettura e prugna, chiodi di garofano, echi balsamici, poi bacche di ginepro e cioccolato. Ingresso di struttura, tannini sostenuti, verde vitale, in cui si intrecciano frutto e ricordi di cacao, epilogo lungo e appagante. Filetto di cervo ai mirtilli.



COLLI BOLOGNESI BARBERA AMELIO 2021

Rosso Doc - Barbera 100%

Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cinghiale in umido.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON NARCISIO 2021

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



GRECHETTO GENTILE FRIZZANTE SABIO

Bianco Igt Frizzante - Grechetto gentile 100%

Alc. 12% | € 9 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio
Vitello tonnato.



CASA BIANCA PONTOLLIESE
2015 | 2016



GUTTURNIO FRIZZANTE G842
2018 | 2019 | 2020



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON NARCISIO
2017 | 2019 | 2020



COLLI BOLOGNESI MERLOT LANSELMO
2017 | 2019 | 2020

Medici Ermete

(1961)

Azienda di riferimento per il lambrusco reggiano, giunta alla quinta generazione, quest'anno ha ottenuto la Certificazione di Sostenibilità Equalitas, oggettiva testimonianza dell'impegno verso ambiente e sociale, un altro tassello importante nel percorso di lungo periodo che ha già portato alla conversione in regime biologico. L'ampio parco vitato è organizzato in cinque tenute, quattro dedicate alle varietà tipiche del reggiano: marani, salamino, grasperossa e una a Soliera, dedicata al Sorbara. Sempre consistente la proposta, quest'anno di un'incollatura emerge il Carezza.

Via Newton, 13/A - Località Gaida - 42124 Reggio Emilia (RE)
T. 0522 942135 | M. info@medici.it
www.medici.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 75 | **Bottiglie:** 900.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Medici e Gruppo Cevico
Cond. enologica: Giorgio Medici, Matteo Scaltriti
Cond. agronomica: Antonio Boron, Giorgio Medici
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAMBRUSCO DI SORBARA METODO CLASSICO CAREZZA

Rosso Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Perlage fitto e persistente su sfondo luminoso color succo di melagrana. Intriganti profumi di lampone, fragolina, pompelmo rosa e rosa canina. Assaggio vigoroso, fruttato e goloso, incalzato da buona freschezza e sottile sapidità, sfuma su tracce di mandarino e caramella alla fragola. Gnocchetti di zucca con porcini.



REGGIANO ROSSO ASSOLO 2021

Rosso Doc Frizzante - Ancellotta 55%, Lambrusco salamino 45%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



REGGIANO LAMBRUSCO CONCERTO 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco salamino 100%
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Gnocchi alla romana.



REGGIANO LAMBRUSCO CONCERTO
2018 | 2019 | 2020



REGGIANO ROSSO ASSOLO
2018 | 2019 | 2020



Monte delle Vigne

(1983)

Sulla strada che da Parma porta al Passo della Cisa, in località Ozzano Tarò, rinfrescata dalla brezza che proviene dal Monte Prinzera, troviamo Monte delle Vigne. Qui la famiglia Pizzarotti produce vini di qualità, con l'aiuto di persone preparate, ottime tecniche di cantina e uve sane. Malvasia Callas 2021, che fermenta e matura in anfora, a contatto con le bucce per 6 mesi, è una delle novità aziendali. Per potenziare la produzione, è stato recentemente messo a dimora un nuovo impianto di lambrusco Maestri. A partire dalla vendemmia 2021 l'intera produzione è biologica.

Via Monticello, 22 - Frazione Ozzano Tarò - 43044 Collecchio (PR)
T. 0521 309704 | M. info@montedellevigne.it
www.montedellevigne.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 240.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Pizzarotti
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Andrea Bonini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI PARMA CABERNET FRANC IL CHIUSO 2020

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Rubino compatto con guizzi ancora violacei. Coinvolgenti gli effluvi di ciliegia moretta, ribes, peperone, noce, note fumé e di grafite. Materico, ma di bocca sempre elegante, succosa, dalla viva e longilinea acidità con tannino gentile. Esteso nei rimandi fruttati e rinfrescanti rivoli balsamici. Agnello al forno con rosmarino.



NABUCCO 2019

Rosso Igt - Barbera 90%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio fitto e luminoso. Racconto odoroso stratificato: confettura di ciliegia poi cannella, ribes nero, polvere di cacao, eucalipto. Sorso pieno e imperativo. Trama tannica matura. Progressione fresca a trasportare lontano il frutto, con polvere di cacao, china e salsedine. Guancia di vitello in umido.



COLLI DI PARMA MALVASIA GINESTRA 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venire con verdure e crostacei.



MALVASIA CALLAS 2021

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi
Prosciutto di Parma 36 mesi.



COLLI DI PARMA BARBERA BRUSATA 2020

Rosso Doc - Barbera 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Quaglie alla cacciatora.



COLLI DI PARMA SAUVIGNON QUATTRO LAGHI 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Tagliere di salumi.



COLLI DI PARMA BARBERA
2019



MALVASIA CALLAS
2017 | 2020



Mossi 1558

(2002)

Mossi 1558 è in continuo sviluppo su tutti i fronti, nei vigneti ha impiantato quasi cinque ettari di croatina e barbera. In cantina ha acquistato nuove attrezzature, quali un filtro tangenziale per mosti e vini, sul fronte dell'export ha preso nuovi contatti con importatori e distributori in Polonia e Danimarca e ha iniziato una collaborazione con un distributore delle Filippine. Al vertice della gamma aziendale troviamo Colli Piacentini Bonarda Sfracciato e Colli Piacentini Malvasia Baciamaio entrambi da un'annata, la 2021, che qui è stata nella norma per quantità e qualità.

Frazione Albereto, 80 - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 0523 860201 | M. info@mossi1558.com
www.mossi1558.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 75 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Profumo
Cond. enologica: Stefano Testa
Cond. agronomica: Fabio Bernizzoni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI PIACENTINI BONARDA SFACCIATO 2021

Rosso Doc - Croatina 100%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rosso porpora con lucenti bagliori rubino. Percezioni floreali di violetta, con note terrose in sottofondo lasciano spazio a prugna, mora di gelso e infine a cenni di sottobosco. In bocca è sferico ed equilibrato, si completa con un tannino levigato e propone una romantica risacca di frutta sotto spirito. Carré di maiale con patate al forno.



COLLI PIACENTINI MALVASIA BACIAMANO 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 2.660 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



COLLI PIACENTINI MALVASIA FRIZZANTE TRAVOLGENTE 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Prosciutto di Parma 36 mesi.



GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE IMPETUOSO 2019

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



GUTTURNIO FRIZZANTE FOXTROT 2021

Rosso Doc Metodo Martinotti - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini al lardo di Colonnata.



ORTUGO DEI COLLI PIACENTINI SPUMANTE BRUT CONTRO TEMPO 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Ortrugo 100%
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
6 mesi sui lieviti
Frittata di piselli, fave e fagiolini.



COLLI PIACENTINI VIN SANTO LE SOLANE
2008



GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE IMPETUOSO
2018



Oinoe

(2013)

Un nome greco per una realtà italiana. Alex Cerioli individua in questa zona il luogo ideale per mettere in atto il proprio progetto vitivinicolo. La filosofia produttiva della cantina prevede vini in linea con la tradizione dei Colli di Parma. Lo testimoniano la meravigliosa Malvasia 4.0 Rea 2021, che ottiene l'eccellenza, e la nuova nata, Malvasia Anfora, espressione del vitigno in tutta la sua aromaticità, delicata e mai eccessiva. Nel 2022 è iniziata una collaborazione con la Fondazione Teatro Regio di Parma, simbolo della città, a cui la cantina ha dedicato un'etichetta.

Strada dei Ronconi, 23 - Località Guardasone - 43029 Traversetolo (PR)
T. 0521 842680 | M. info@oinoevini.it
www.oinoevini.it

Viticultura: Certificazione SQNPI
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alex Cerioli
Cond. enologica: Alberto Grasselli
Cond. agronomica: Alessandro Fioni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI PARMA MALVASIA 4.0 REA 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio
Paglierino screziato di splendente smeraldo. Profumo energico, che regala l'incanto degli orti e dei prati, rosa, sambuco, timo, bergamotto e menta. Sorso deciso, l'equilibrio è favorito dal contrasto acido e dal calore gustativo. Si produce in un finale coerente con l'olfattivo di ottima lunghezza. Risotto con salsiccia e Taleggio.



CERIOLI X BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot bianco 60%, Chardonnay 40%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 40 mesi sui lieviti
Culatello di Zibello e gnocco fritto.



COLLI DI PARMA MALVASIA ANFORA 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.300 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Lumache in umido alle erbe.



COLLI DI PARMA SAUVIGNON 2.0 VIRGO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



COLLI DI PARMA LAMBRUSCO 15.0 MESTOR 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco Maestri 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Zampone e lenticchie.



LAMBRUSCO 11.0 BOCANEGRA 2021

Rosso Igp Frizzante - Lambrusco Maestri 80%, Ancellotta 20%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio
Sfornato di patate e prosciutto cotto.



COLLI DI PARMA MALVASIA 4.0 REA
2018 | 2019 | 2020



COLLI DI PARMA CHARDONNAY 8.0 IKARIO
2019 | 2020



Gianfranco Paltrinieri

(1926)

Novità progettuali all'orizzonte in ambito enoturistico, per poter essere sempre più pronti all'accoglienza, attività che l'azienda sta sviluppando nell'ultimo periodo. Gli investimenti sono rivolti alla creazione di una nuova sala di degustazione e di uno shop che sarà seguito da una figura specifica chiamata a far parte dello staff aziendale. Nell'assortimento storico dei vini, Paltrinieri esce con la prima proposta biologica, il Sant'Agata, mentre il Pira cattura sempre più attenzione, ma il fuoriclasse è il Radice che primeggia, per la sua grande, fresca e dinamica tipicità.

Via Cristo, 49 - Frazione Cristo di Sorbara - 41030 Bomporto (MO)
T. 059 902047 | M. info@cantinapaltrinieri.it
www.cantinapaltrinieri.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alberto Paltrinieri
Cond. enologica: Attilio Pagli, Leonardo Conti
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE 2021

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio
Cangiante color peonia appena opalescente, mousse perlacea. Corredo olfattivo invitante che svela arancia sanguinella, ciliegia e lamponi freschi, nuance di rosa e mentuccia, poi suggestioni di lievito. Ingresso di sferzante freschezza, prosegue deciso lasciando un dilettevole ricordo agrumato. Alici panate e fritte.



LAMBRUSCO DI SORBARA PIRIA 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 70%,
Lambrusco salamino 30%
Alc. 11% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tartare di scampi.



SOLCO 2021

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco salamino 100%
Alc. 11% | € 9 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Lasagne alla bolognese.



LAMBRUSCO DI SORBARA LECLISSE 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spalla cotta di San Secondo.



LAMBRUSCO DI SORBARA SANT'AGATA 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT LARISERVA 2020

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
Verdure in tempura.



LAMBRUSCO DI SORBARA RADICE
2018 | 2019 | 2020



LAMBRUSCO DI SORBARA SANT'AGATA
2018 | 2019 | 2020



Podere Le Lame

(1950)

L'azienda mantiene un continuo ricambio nei vigneti, espiantando ogni anno parte delle viti vecchie e sostituendole, per avere rese e qualità costanti, in linea con la filosofia aziendale di produrre prevalentemente vini di pronta beva. Le nuove viti sono più basse, il grappolo cresce a una minore altezza dal terreno, risultando di fatto più adatto a sopportare le stagioni sempre più calde. Il Gutturio Riserva La Gazza conquista le Quattro Viti nella vendemmia 2018, arrivata dopo un'estate calda, ma senza eccessi, con uve giunte a una maturazione più dolce e più equilibrata.

Località Lame, 20 - Bacedasco Basso - 29010 Vernasca (PC)
T. 0523 895168 | M. info@poderelelame.it
www.poderelelame.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Torri
Cond. enologica: Fausto Manara
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



GUTTURNIO RISERVA LA GAZZA 2018

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 35%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Rubino con lievi riflessi rosso granato, limpido e di buona consistenza. Esordio speziato con intarsi di vaniglia, seguiti da arancia sanguinella e prugna matura, poi toni balsamici di menta. In bocca è snello, brioso, animato da piacevole freschezza e un tannino celsato. Si congela con l'agrumo. Spezzatino di manzo.



ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI SPUMANTE BRUT 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Ortrugo 100%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tigelle e salumi.



GUTTURNIO FRIZZANTE 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 65%, Croatina 35%
Alc. 12,5% | € 5 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Salame felino.



COLLI PIACENTINI MONTEROSSO VAL D'ARDA 2021

Bianco Doc Frizzante - Malvasia di Candia aromatica 25%,
Moscato bianco 25%, Ortrugo 25%, Trebbiano romagnolo 25%
Alc. 10,5% | € 5 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fritto di panza.



GUTTURNIO RISERVA LA GAZZA
2017



ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI SPUMANTE BRUT
2020





Cantina Puianello

(1938)

Puianello fin dalle origini si è concentrata sulla gestione agronomica, imponendo nello statuto l'utilizzo delle sole uve coltivate dai soci. Coerente conseguenza è stata l'adozione di basse rese, la conversione al biologico per buona parte delle vigne e il recente progetto per l'eliminazione dei diserbanti dalle restanti. Si punta a valorizzare le varietà tradizionali delle Terre Matildiche. Nell'annata 2021, purtroppo, il gelo ha colpito duramente, in particolare spergola e montericcio, mentre l'annata 2020 è risultata regolare. Esordio per l'Incontro, primo spumante biologico.

Via Carlo Marx, 19/A - Località Puianello - 42020 Quattro Castella (RE)
T. 0522 889120 | M. info@cantinapuianello.it
www.cantinapuianello.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 1.250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Alberto Grasselli
Cond. agronomica: Alberto Grasselli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA ANCESTRALE BIANCO 2020

Bianco Doc Metodo Ancestrale - Spergola 100%
Alc. 11% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Giallo dorato compatto con spuma persistente. Affascinante corredo odoroso, con tratti maturi di mela cotogna, susina e nespola seguiti da elegie di mandorla, pasticceria, cereali e mandarino cinese. Beva decisa e sapida che evoca aromi di frutta secca e sfuma su rintocchi di miele. Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA LAMBRUSCO MONTERICCIO ROSA MATILDE 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco Montericcio 100%
Alc. 11% | € 7 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio
Risi e bisi.



REGGIANO LAMBRUSCO CONTRADA BORGOLETO 2021

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco Maestri 30%, Lambrusco Marani 30%, Lambrusco salamino 30%, Ancellotta 10%
Alc. 9,5% | € 7 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio
Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE BRUT L'INCONTRO 2021

Rosso Doc Metodo Martinotti - Lambrusco Maestri 45%, Lambrusco Marani 45%, Ancellotta 5%, Malbo gentile 5%
Alc. 11% | € 9 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Tagliatelle al ragù.



LAMBRUSCO ANCESTRALE ROSSO 2020

Rosso Igt Metodo Ancestrale - Lambrusco Maestri 50%, Lambrusco Marani 50% | Alc. 12% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Tigelle e salumi.



COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA SPERGOLA SPUMANTE BRUT PUIANELLO 1938 2021

Bianco Doc Metodo Martinotti - Spergola 100%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | 10 mesi sui lieviti
Linguine agli scampi.



LAMBRUSCO ANCESTRALE ROSÉ
2019 | 2020



**REGGIANO LAMBRUSCO
CONTRADA BORGOLETO**
2019 | 2020



Quintopasso

(2010)

C'è sempre più interesse per i prodotti di Quintopasso. Aumentano le richieste nelle grandi città italiane per questa tipologia di spumante, che vede protagonista del Metodo Classico un vitigno che apporta un vibrante vigore alle cuvée, il lambrusco di Sorbara. In azienda il lavoro è incentrato sulla proposta di vini dalla grande identità territoriale. Il fil rouge dell'intera gamma produttiva è sempre il Sorbara, che nella versione Rosé esprime un connubio di energia e trasversalità indimenticabili, ma sa anche donare grande eleganza nelle cuvée con lo chardonnay.

Via Canale, 267 - Frazione Sozzigalli - 41019 Soliera (MO)
T. 059 3163311 | M. info@quintopasso.com
www.quintopasso.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Chiarli
Cond. enologica: Michele Faccin
Cond. agronomica: Filippo Mattioli
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



QUINTOPASSO PAS DOSÉ BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Lambrusco di Sorbara 20%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 20 mesi | 30 mesi sui lieviti
Paglierino acceso dal perlage fine. Rifornito all'olfatto, dal principio apre su guizzi di pasticceria, caffè d'orzo, pesca, cedro candito, nuance di ginestra nel finale. In bocca è di carattere, poi si allunga mantenendo tensione, con l'effervescenza che racconta di cedro candito. Davvero invitante. Scampi alla griglia.



MODENA BRUT ROSÉ QUINTOPASSO 2016

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
30 mesi sui lieviti
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



QUINTOPASSO BRUT CUVÉE PARADISO

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Lambrusco di Sorbara 20%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 12.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 20 mesi | 26 mesi sui lieviti
Tartare di gamberi.



**MODENA BRUT ROSÉ
QUINTOPASSO**
2013 | 2014 | 2015



QUINTOPASSO PAS DOSÉ
2014 | 2014

Rinaldini

(1972)

Paola Rinaldini e il marito Marco Melegari sono il fulcro di questa realtà fondata alla fine degli anni Sessanta. Oltre alle canoniche interpretazioni del Lambrusco Reggiano, la loro curiosità, abbinata alla tecnica e alla caparbietà, ha permesso negli anni il recupero del vitigno picol ross e l'offerta di prodotti originali, ottenuti dalle varietà tradizionali di lambrusco. Parliamo di vini fermi pensati per l'evoluzione, di passiti secchi e anche di spumanti Metodo Classico. Come spesso accade, il Moro del Moro ha suscitato ampi consensi in degustazione.

Via Andrea Rivali, 27 - Frazione Calerno - 42049 Sant'Illario d'Enza (RE)
T. 0522 679190 | M. info@rinaldinivini.it
www.rinaldinivini.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 15,5 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paola Rinaldini
Cond. enologica: Luca Zavarise, Marco Melegari
Cond. agronomica: Luca Melegari, Luca Casoli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MORO DEL MORO 2016

Rosso Igt Passito - Ancellotta 50%, Lambrusco 50%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Rubino profondo e con venatura granato. Naso ricco e stratificato. Esordio balsamico e di erba sfalciata, poi mora di gelso, china, cacao, peonia e tamarindo. Al palato è solido, incisivo ed equilibrato. Lunga progressione fruttata con tocchi di cuoio e cioccolato a chiudere. Stracotto d'asino.



LAMBRUSCO VECCHIO MORO 2021

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 85%, Ancellotta 15%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Straccetti di cavallo.



LIETO EVENTO

Bianco Passito - Malvasia bianca di Candia 100%
Alc. 14,5% | € 20 (0,5l) | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Torta sbrisolona.



R'OSÉ LAMBRUSCO 2021

Rosato Igt Frizzante - Lambrusco Marani 50%, Lambrusco salamino 50%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Fritto di paranza.



LAMBRUSCO AMABILE 2021

Rosso Igt Frizzante - Lambrusco Maestri 60%, Lambrusco salamino 25%, Ancellotta 15%
Alc. 9,5% | € 8 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Crostatina di mirtillo.



IL MIO ROSA 2020

Rosato Igt Metodo Martinotti - Malvasia 90%, Lambrusco Marani 5%, Lambrusco salamino 5%
Alc. 11,5% | € 11 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Sformato di patate e prosciutto cotto.



DEL PICCHIO 2018



MORO DEL MORO 2009 | 2012 | 2015

Tenuta Bonzara

(1963)

Annata 2021 decisamente buona, meglio della 2020, aiutata dagli oltre 500 metri di altitudine della Tenuta Bonzara che l'hanno messa al riparo dalle gelate primaverili e in parte dalla siccità. Grazie a un terreno ventilato, fresco e ben gestito in vigna, l'oidio non si è visto. In cantina si torna al passato: sui vini bianchi non si fa più la malolattica, per conservare la giusta freschezza, e si razionalizza l'uso dei solfiti aggiunti. Eccellente il Merlot Rocca di Bonacciaro 2019, seguito in Guida da un parterre de rois di alto livello: evidentemente in azienda qualcosa è cambiato.

Via San Chierlo, 37/A - Località San Chierlo - 40050 Monte San Pietro (BO)
T. 051 6768324 | M. info@bonzara.it
www.bonzara.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Lambertini
Cond. enologica: Walter Iannini
Cond. agronomica: Walter Iannini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI BOLOGNESI MERLOT ROCCA DI BONACCIA 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio lucente con riflessi granato. Complesso e generoso il ventaglio olfattivo, ciliegia sotto spirito, scatola di sigari, pepe verde, ribes nero e caffè. Gusto pieno, progressivo, tannino in perfetta evoluzione, finale dai soffi mentolati e fumé. Vino ricco e longevo. Filetto di capriolo ai mirtilli.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON BONZARONE 2019

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



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO VIGNA ANTICA 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



PIGNOLETTO PASSITO Û PÀSA 2019

Bianco Doc Passito - Grechetto gentile 100%
Alc. 13,5% | € 25 (0,5l) | Bt. 450.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Crêpe con confettura di albicocca.



COLLI BOLOGNESI SAUVIGNON LE CARRATE 2021

Bianco Doc - Sauvignon 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fettuccine ai finferli.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA ROSSO IL ROSSO BOLOGNA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guanciale di vitello in umido con patate.



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON BONZARONE 2016 | 2017 | 2018



PIGNOLETTO PASSITO Û PÀSA 2017 | 2018



Tenuta Colombarola

(2014)

Dolci colline ammantate da vigneti, è qui che sorge questa meravigliosa tenuta nella frazione di Trevozzo, che cela la sua cantina in una struttura di pietre, luogo unico, trenta ettari di vigneto già in produzione e sette che lo diventeranno nei prossimi anni. Le barbatelle vengono tutte selezionate in Borgogna e in Champagne. Circondato da un parco che accoglie adulti per passeggiate nella natura e bambini nell'area attrezzata con giochi. Affascinante struttura per eventi da sogno, in un posto magico. Obiettivo futuro è mantenere e garantire la qualità raggiunta.

SP 412 - Località Colombarola - Frazione Trevozzo - 29031 Alta Val Tidone (PC)
T. 0523 863932 | M. info@tenutacolombarola.com
www.tenutacolombarola.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Travini
Cond. enologica: Leonardo Valenti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



412 BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 60%, Chardonnay 40%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Veste paglierina lucente e solare, finissima la scia di catenelle. Fragranze di fiori bianchi e agrumi sono le protagoniste, che cedono la parola a ricordi di burro, crema di latte e pasticcini allo zabaione. Il palato coglie con entusiasmo il buon equilibrio. Lungheggia su suggestioni di mandorla. Gnocchetti di zucca con porcini.



EXTRA BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Spaghetti con vongole veraci.



BRUT ROSÉ 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



412 BRUT
S.A.



BRUT ROSÉ
S.A.



Tenuta Pederzana

(1940)

Dalla fondazione dell'azienda, la collaborazione con l'Università di Bologna ha portato a isolare e coltivare un interessante clone di grasperossa, unico nel territorio. I vigneti con caratteristiche pedoclimatiche diverse per esposizione, tessitura e dotazione calcarea, permettono più interpretazioni del grasperossa, dalle tradizionali a quelle pensate per l'evoluzione, la cui uscita è volutamente ritardata. Il Cantolibero è stato, in assoluto, il primo esempio di lambrusco vinificato senza solfiti aggiunti. La siccitosa vendemmia 2021 ha portato poca resa e uve sanissime. Ne riparleremo.

Via Cavalleria, 8 - Località Solignano Vecchio - 41010 Castelvetro di Modena (MO)
T. 059 748072 | M. info@tenutapederzana.it
www.tenutapederzana.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9,6 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Massimo e Mauro Gibellini
Cond. enologica: Francesco Gibellini
Cond. agronomica: Francesco Gibellini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CANTOLIBERO 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi
Porpora profondo e vivace. Articolato e intrigante al naso, regala percezioni di mora, marasca, sottobosco, iris, viola e tocchi speziati. In bocca è strutturato, energico e fresco, con tannino evidente e rifinito. Chiusura aristocratica, su frutta scura e ricordi pepati. Co-techino e lenticchie.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO PUNTAMORA 2020

Rosso Doc Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi
Crostata alle ciliegie.



UBI MAIOR 2017

Rosso Igt Passito - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 12 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.





Tenuta Santa Croce (1985)

Santacroce è ormai sinonimo di Colli Bolognesi Pignoletto in tutte le sue declinazioni, tant'è che troviamo ai primi quattro posti in Guida altrettante tipologie di questo vino, tutte originali e rappresentative del territorio. Destinare a pignoletto oltre il cinquanta per cento della superficie vitata aziendale, è stata una scelta vincente: la vocazione di questi terreni, dall'impasto argilloso-limoso-calcareo, si è rivelata ottimale, soprattutto per i frizzanti, oggi molto richiesti dal mercato, proprio in virtù della straordinaria bevibilità che sanno esprimere.

Via Abè, 33 - 40050 Monteveglio (BO)
T. 051 6702069 | M. info@tenutasantacroce.it
www.tenutasantacroce.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Chiarli
Cond. enologica: Giovanni Fraulini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2021

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 9 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Giallo limone dai riflessi verdolini, spuma candida, cremosa e persistente. Profumo delicato, fine e preciso, floreale di biancospino e sambuco, poi arriva la frutta fresca, pesca bianca e pera, quindi pompelmo e lime. Assaggio raffinato, fresco e bilanciato, sfocia in magnifiche e durevoli tracce citrine. Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE SURLIE METODO FAMILIARE

Bianco Docg Metodo Ancestrale - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio
Canapé di pasta sfoglia al formaggio.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO CLASSICO SIT A MONTUÌ 2018

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT NATURE CUVÉE NETTUNO

Bianco Docg Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
Torta salata alle zucchine e origano.



P?NOT!

Rosso - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e
Legno 40 mesi
Salame di cinta senese.



**COLLI BOLOGNESI CABERNET
SAUVIGNON SERMEDO RISERVA**
2016



**COLLI BOLOGNESI CABERNET
SAUVIGNON AL CAMPÈDI**
2013 | 2018 | 2020



Claudio Terzoni - La Conchiglia (1986)

La profonda conoscenza dei vitigni autoctoni, la climatologia del territorio piacentino con escursioni termiche che arrivano a diciannove gradi centigradi, poi i suoli franco-sabbiosi e sabbiosi, ricchi di fossili risalenti al Piacenziano, su cui sono impiantati i vitigni autoctoni a bacca bianca. Sommando a tutto ciò il determinante fattore umano, si ottengono vini di altissimo pregio: questo è Claudio Terzoni - La Conchiglia. Conferma assoluta per i due vini prodotti con malvasia di Candia aromatica: Sensazioni d'Inverno e Sorsi d'Incanto, da non perdere.

Località Paolini, 5 - Bacedasco Alto - 29010 Vernasca (PC)
T. 0523 895476 | M. info@terzonivini.it
www.terzonivini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Terzoni
Cond. enologica: Claudio Terzoni
Cond. agronomica: Claudio Terzoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI PIACENTINI MALVASIA PASSITO SENSAZIONI D'INVERNO 2016

Bianco Doc Dolce - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 14,5% | € 25 (0,375l) | Bt. 1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Veste i colori dell'ambra purissima, cristallino. Frutta secca e disidratata, albicocca, dattero, fico, miele e cannella ammaliano e conducono al sorso: avvolgenza glicerica, sapidità, una verva acida che accompagna il frutto pieno. Risuonano a lungo i rintocchi di miele. Gorgonzola naturale.



COLLI PIACENTINI MALVASIA SORSI D'INCANTO 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Giallo dorato con orlo ambrato, di bella luminosità. Profumi di rosa in piena fioritura, frutta disidratata, albicocche, uvetta sultanina, fico, accompagnati da nocciole tostate e arance candite. Abbrivio gustativo caldo, rotondo e sinuoso, ottimo equilibrio della sensazione fresco-sapida. Parmigiano Reggiano Riserva.



GUTTURNIO SUPERIORE ETICHETTA ORO 2017

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



GUTTURNIO FRIZZANTE FIGLIO MIO 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio
Tagliere di salumi.



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



**GUTTURNIO FRIZZANTE FIGLIO
MIO**
2020



Tizzano (1960)

L'azienda Tizzano, sita a poca distanza dall'omonimo eremo, domina il paesaggio delle dolci colline bolognesi, prospicienti il comune di Casalecchio di Reno. Qui trovano dimora i vigneti dei tradizionali grechetto gentile e barbera, insieme a quelli degli internazionali, cabernet sauvignon, merlot e sauvignon blanc: di quest'ultima varietà è stato recentemente piantato un nuovo ettaro, per aumentare la presenza di Bologna Bianco nell'assortimento aziendale. Tre quarti della produzione sono bollicine, frizzanti o spumanti, a riprova della predilezione bolognese per queste tipologie di vini.

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)
T. 051 577665 | M. info@tizzano.it
www.tizzano.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca Visconti di Modrone
Cond. enologica: Nicola Grandò
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



COLLI BOLOGNESI CABERNET SAUVIGNON RISERVA 2015

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Rubino luminoso, di ottima consistenza. Naso raffinato, speziato di cannella e chiodi di garofano, tostature nobili e polvere di caffè. Grafite e sottobosco, rosa essiccata, gelatina di frutta e sottile agrume. Palato morbido, tannino cesellato. Chiusura asciutta, dai toni minerali e fruttati. Filetto di orata allo zenzero.



COLLI BOLOGNESI MERLOT 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



COLLI BOLOGNESI BARBERA FRIZZANTE 2021

Rosso Doc Frizzante - Barbera 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Bigoli con salsiccia.



COLLI BOLOGNESI BOLOGNA BIANCO 2021

Bianco Doc - Sauvignon 50%, Pinot bianco 30%, Riesling italiano 20%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE 2021

Bianco Docg Frizzante - Grechetto gentile 100%
Alc. 11,5% | € 12 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittura di rane e verdure croccanti.



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO SUPERIORE 2021

Bianco Docg - Grechetto gentile 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli scampi.



COLLI BOLOGNESI MERLOT
2017 | 2018 | 2019



COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO FRIZZANTE
2018 | 2019 | 2020



Torre Fornello (1998)

Feudo nel cuore della suggestiva Val Tidone, di proprietà della famiglia Sgorbati, è stato ristrutturato alla fine degli anni Novanta da Enrico, uomo che ama il suo lavoro e sostiene che, per farlo bene, bisogna utilizzare le proprie mani. Lotta integrata, per quanto riguarda i trattamenti, e regime biologico in tutti i vigneti, vista la favorevole esposizione e condizione microclimatica. Alla produzione di vini territoriali, Enrico ha voluto affiancare gli spumanti Metodo Classico e i risultati gli stanno dando ragione.

Località Fornello - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 0523 861001 | M. vini@torrefornello.it
www.torrefornello.it

Viticoltura: Biologica certificata
Ettari: 61 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Enrico Sgorbati
Cond. enologica: Enrico Sgorbati
Vendita diretta: SÌ | **Visite in azienda:** SÌ



GUTTURNIO SUPERIORE SINSÄL 2019

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 11.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Rosso carminio con screziature purpuree. Leggiadro nei profumi fruttati di prugna, marasca, prugnolo, floreale di rosa e spezie dolci. Materico, ma sempre signorile all'assaggio, succoso, longilineo e dal tannino gentile fino a un'estensione che è vera dilatazione del sapore. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



ZU 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, altre varietà 60%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 3.100 | Mat. Acciaio 5 mesi
Lasagnette con ragu di coniglio e crema di piselli.



GUTTURNIO DIACONO GERARDO 1028 RISERVA 2013

Rosso Doc - Barbera 65%, Croatina 35%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.980 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



MUSICA 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 2.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Tordi in salmi.



ENRICO PRIMO BRUT ROSÉ 2016

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | 55 mesi sui lieviti
Coppa piacentina.



GUTTURNIO DIACONO GERARDO 1028 RISERVA
2009 | 2011 | 2012



COLLI PIACENTINI MALVASIA DONNA LUIGIA
2014 | 2016 | 2019



Vitvinicola Valla

(2007)

Davide Valla, nel 2007, fonda la propria azienda, cambiando il nome alla proprietà che era già stata del padre e del nonno. In collaborazione con l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, siamo al quinto anno di sperimentazione e utilizzo di centraline meteo, che ricevono dati statistici per prevedere l'insorgenza o meno delle principali malattie della vite, riducendo così i trattamenti in vigna. A marzo 2022 si è concluso il progetto di auto-sufficienza energetica, che grazie a fonti rinnovabili e batterie di accumulo, consente all'azienda di essere a ciclo energetico chiuso.

Via Montecucco, 229/C - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 0523 868115 | M. info@vinivalla.it
www.vinivalla.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 4,7 | **Bottiglie:** 17.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Davide Valla
Cond. enologica: Fausto Manara
Cond. agronomica: Andrea Bossi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GUTTURNIO SUPERIORE MERUM 2018

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 11 mesi
Lampi porpora a ornare il rubino impenetrabile. Frutta rossa matura: mora di gelso, prugna disidratata e lampone incorniciano un floreale di iris blu e toni di erba medica e timo. Deciso e succoso il sorso dal grande estratto. Tannino in divenire che marca l'assaggio di lunga persistenza. Pappardelle con sugo di lepre.



COLLI PIACENTINI MALVASIA 21.01 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 2.100 | Ferm. Cemento
Spaghetti con vongole e bottarga.



GUTTURNIO FRIZZANTE COME UNA VOLTA 2020

Rosso Doc Metodo Ancestrale - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.200 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 5 mesi
Tagliatelle al ragu.

MALVASIA PASSITO AL PASI
S.A.

GUTTURNIO FRIZZANTE
COME UNA VOLTA
2018 | 2019



Cantina Valtidone

(1966)

Cantina Valtidone sta svolgendo un'intensa attività commerciale per diffondere i vini piacentini nel mondo. È in corso la ricerca di nuovi operatori (importatori, buyer) per i mercati europei e continua la collaborazione con gli attuali importatori degli Stati Uniti per incrementare l'espansione anche su quel territorio. Al vertice della produzione troviamo Arvange Pas Dosé, un Metodo Classico presentato per la prima volta l'anno scorso, frutto di ricerca e sperimentazione delle lunghe soste sui lieviti del pinot nero e dello chardonnay del terroir della Val Tidone.

Via Moretta, 58 - 29011 Borgonovo Val Tidone (PC)
T. 0523 846411 | M. segreteria@cantinavaltidone.it
www.cantinavaltidone.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 1100 | **Bottiglie:** 6.500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Francesco Fissore, Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Sara Monaco
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ARVANGE PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 95%, Chardonnay 5%
Alc. 12% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 48 mesi sui lieviti
Giallo paglierino brillante con accenti verde limone, perlage ricco, di grana media. Esuberante il naso: cedro e scorza di agrumi in primo piano, poi lamponi, crosta di pane e ricordi minerali. Molto fresco al gusto, tagliente, saporito, succoso, rievoca orme citrine e ci lascia con un epilogo asciutto. Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



GUTTURNIO BOLLO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi
Fagiano arrosto.



COLLI PIACENTINI MALVASIA 50 VENDEMMIE 2021

Bianco Doc - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto alla zucca.



PERLAGE BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Pasta, patate e provola.



ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI FRIZZANTE 50 VENDEMMIE 2021

Bianco Doc Frizzante - Ortrugo 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittata di erbe.



GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE 50 VENDEMMIE 2020

Rosso Doc - Barbera 55%, Croatina 45%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Caciocavallo Silano.



GUTTURNIO BOLLO ROSSO
RISERVA
2015 | 2016 | 2017

PERLAGE BRUT MAGNUM
S.A. | S.A.



Francesco Vezzelli

(1958)

Nata come commercio di vini e passata alla produzione negli anni Ottanta, l'azienda è giunta alla terza generazione. Protagonista è il lambrusco di Sorbara coltivato in vigne golenali nei pressi del fiume Secchia. Si tratta di una scelta impegnativa e orientata alla qualità. Infatti, le esondazioni complicano la gestione agronomica ma allo stesso tempo donano al terreno limo, sabbia, azoto ed elementi minerali rendendolo particolarmente vocato per questa varietà. Per il grasperossa, invece, sono utilizzati terreni collinari di medio impasto. Proposta di vini di elevato profilo e identità territoriale.

Via Canaletto Nord, 878A - Fraz. San Matteo - 41122 Modena (MO)
T. 0593 18695 | M. aavezzelli@gmail.com
www.francescovezzelli.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Francesco e Roberto Vezzelli
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO DI SORBARA ROSÉ MOROSA 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bollicine minute e persistenti su sfondo lucente color fiore di pesco. Esordio profumato di rosa, fragolina di bosco, pompelmo rosa su scia gessosa finale. Ingresso deciso, scandito da vitale freschezza, che dona movimento e si fonde con golose allusioni fruttate in chiusura. Culatello di Zibello e gnocco fritto.



LAMBRUSCO DI SORBARA IL SELEZIONE 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 8 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pizza Margherita.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO RIVE DEI CILIEGI 2021

Rosato Doc Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



Villa di Corlo

(1998)

Un anno pieno di soddisfazioni per Villa di Corlo, con entusiasmo ne parla la direzione: i prodotti sono richiesti sia dagli Stati Uniti, sia dal Canada, oltre che dalla Germania. Ottima la domanda del Metodo Classico Elettra che raggiunge Norvegia e Francia. In effetti ha affascinato anche le commissioni di degustazione, perché articolato nel profilo olfattivo e ricco di charme al gusto. In testa alla gamma si posiziona il Corleto, un grasperossa in purezza che l'azienda produce a San Venanzio, con vendemmie manuali ed elaborazione in cantina molto accurata.

Strada Cavezzo, 200 - Località Baggiovara - 41126 Modena (MO)
T. 059 510736 | M. info@villadicorlo.com
www.villadicorlo.com

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 115.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Maria Antonietta Munari
Cond. enologica: Otello Venturelli
Cond. agronomica: Ottaviano Medici
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CORLETO 2021

Rosato Doc Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Attraente veste color rubino profondo, ravvivata da mousse fucsia generosa. Sfiziosi rivoli di frutti di bosco aprono ad appunti di muschio e mentuccia, e chiudono su una scia di cipria e iris blu. Palato deciso contraddistinto da uno sviluppo verticale, con tannino preciso e maturo. Chiusura invitante e fruttata. Stracotto d'asino.



LAMBRUSCO DI SORBARA SPUMANTE BRUT ROSÉ ELETTRA 2019

Rosato Doc Metodo Classico - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
24 mesi sui lieviti
Insalata di pollo e verdure.



GIACO 2017

Rosato Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e
Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BIOLOGICO OLIMPIA 2021

Rosato Doc Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 10,5% | € 9 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Spalla cotta di San Secondo.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO SPUMANTE BRUT ROSÉ ROSANTO 2021

Rosato Doc Metodo Martinotti - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tigelle e salumi.



LAMBRUSCO DI SORBARA PRIMEVO 2021

Rosato Doc Frizzante - Lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11% | € 8 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO CORLETO
2018 | 2019 | 2020



LAMBRUSCO DI SORBARA PRIMEVO
2018 | 2019 | 2020



Zanasi

(1984)

Zanasi ha una storia di famiglia che tramanda amore e passione per la vigna e per il vino nel territorio più vocato del lambrusco Grasperossa. L'azienda, da alcuni anni, ha abbracciato il progetto della produzione biologica, raggiungendo già la certificazione con l'etichetta Antica Natura. Dedicato al nonno dei proprietari, Bruno Zanasi, è ottenuto da uve che crescono su vigne vecchie, in due vigneti posti ad altitudini differenti, caratteristica che gli dona un'eccellente qualità: il vino denota sempre grande concentrazione di materia e matrice tannica presente, ma soffusa.

Via Settecane Cavidole, 53 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)
T. 059 537052 | M. info@zanasi.net
www.zanasi.net

Viticoltura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 210.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco e Matteo Uccellari
Cond. enologica: Giovanni Fraulini
Cond. agronomica: Graziano Miani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BRUNO ZANASI 2021

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 10 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Porpora impreziosito da un vivace fucsia e da una spuma sottile. Corredo olfattivo dai tocchi di glicine, garofani rossi ed erbe aromatiche, poi ciliegie mature, more e lamponi. All'assaggio è da subito grintoso e di volume, si sviluppa con trama tannica aggraziata, e dona durevoli aromi di ciliegia. Pappardelle al ragù di cervo.



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO ANTICA NATURA 2020

Rosso Dop Frizzante - Lambrusco grasperossa 100%
Alc. 11,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO ANTICA NATURA**
2018 | 2019



**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
DI CASTELVETRO BRUNO ZANASI**
2017 | 2019 | 2020



Zeroli

(1890)

I vigneti Zeroli rappresentano un angolo incontaminato, dove la scelta di aderire al disciplinare di produzione integrata, da più di venticinque anni, è mirata a tutelare l'ambiente naturale e gli insetti utili a salvaguardare la salute del consumatore. Per garantire la tradizionale genuinità e tipicità dei vini, si raccolgono le uve al momento ottimale di maturazione e queste vengono trasformate direttamente in azienda con l'ausilio di moderne attrezzature. L'imbottigliamento viene eseguito mediante processi che lasciano al vino tutte le sue componenti naturali.

Località Pozzolo Grosso, 253 - 29010 Ziano Piacentino (PC)
T. 0523 751229 | M. info@zerolivilini.com
www.zerolivilini.com

Viticoltura: Lotta Integrata
Ettari: 63 | **Bottiglie:** 290.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Zeroli
Cond. enologica: Claudio Colombi
Cond. agronomica: Filippo Zeroli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI PIACENTINI CABERNET SAUVIGNON IL PALAZZO TENUTA POZZOLO 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi
Rosso granato, impenetrabile, di buona consistenza. Profumi di frutta sotto spirito, tocchi speziati di vaniglia, pepe, caffè, cioccolato e cacao, rinfrescati da ventate balsamiche. Gusto diretto e generoso, ben bilanciato, tannino serico, di buona persistenza e con ricordi speziati. Brasato di manzo al vino rosso.



COLLI PIACENTINI VIN SANTO IL DUOMO 2013

Bianco Doc Passito - Malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13,5% | € 25 (0,5l) | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi
Robiola di Roccaverano.



GUTTUNIO SUPERIORE I NOCCIOLI TENUTA POZZOLO 2021

Rosso Doc - Barbera 60%, Croatina 40%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



COLLI PIACENTINI PINOT NERO IL FOSSONE TENUTA POZZOLO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 15 mesi e Cemento 6 mesi
Trippa in umido.



**GUTTUNIO TENUTA POZZOLO
RISERVA**
2011 | 2015



ZERIOLI BRUT
2018