



Romagnoli

I VINI ESCLUSIVI

GUTTURNIO D.O.C. Frizzante



Bottiglia:
Borgognotta Speciale 0,75

Composizione Ampelografica: Barbera 60% Croatina (Bonarda) 40%

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine

Esposizione: Sud - Est

Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Guyot per la Croatina, cordone speronato per la Barbera

Resa uva : 75 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Dopo pigiadiraspatura soffice, macerazione in vasche acciaio di 4-6 giorni con 2 rimontaggi al giorno, temperatura controllata a 26-28°C. Breve affinamento sulle fecce in vasche d'acciaio. Seconda lenta fermentazione in autoclave secondo metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino brillante di media intensità. Profumo fresco e fruttato con sentori di frutta rossa. Sapore avvolgente e completo, fresco e vivace.

Abbinamenti gastronomici : Salame cotto e bolliti in genere, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio : 12-13°C

Gradi alcolici: 12,5% vol

ORTRUGO D.O.C. Frizzante



Bottiglia:
Borgognotta Speciale 0,75

Composizione Ampelografica: Ortrugo 100%

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine

Esposizione: Sud - Est

Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Guyot

Resa uva : 70 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Pressatura soffice uve e separazione primo fiore per sgrondo. Fermentazione in vasche acciaio a 14°C per circa 1 mese. Affinamento sulle fecce in vasche d'acciaio. Seconda lenta fermentazione in autoclave secondo metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino, profumi di fiori bianchi e pesca melba. In bocca fresco e complesso, bevibile.

Abbinamenti gastronomici : Salumi, fritti, pasta con verdure, pesce bianco al forno.

Temperatura di servizio : 6-8°C

Gradi alcolici: 12% vol



MALVASIA Dolce Frizzante I.G.T.



Bottiglia:
Borgognotta Speciale 0,75

Composizione Ampelografica: Malvasia 100%

Natura del Terreno : Importante componente argillosa

Esposizione: Sud - Est

Seati di Impianto: 4000 Pianta/Ha

Gestione della vite : Guyot

Resa uva : 50 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Pigiadiraspatura delicata, separazione del succo dalle bucce in pressa pneumatica a bassa pressione allo scopo di rispettare il prodotto. Decantazione statica del mosto. Parziale fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio a temperatura controllata, seconda fermentazione in autoclave con lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche: Il vino si presenta di colore giallo intenso. Al naso sentori di petali di rosa e fiori bianchi. Al palato, le note dolci e fragranti sono bilanciate da una buona acidità che rende piacevole la beva. Vino pieno e succoso, di notevole persistenza gustativa.

Abbinamenti gastronomici : Dolci lievitati e al cucchiaio, pasticceria secca, dolci e paste alla crema.

Temperatura di servizio : 5-6°C - **Gradi alcolici:** 1% vol



5 STAR WINES AWARD



“IL PIGRO” SPUMANTE



Bottiglia:
Champagnotta 0,75 e 1,5 litri
Mathusalem 6 litri.

Composizione Ampelografica:

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Natura del Terreno :

Medio argilloso

Esposizione:

Sud

Sesti di impianto:

4500 Piante/Ha

Gestione della vite :

Cordone speronato

Resa uva :

75 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Vinificazione in bianco in acciaio e fermentazione a freddo a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico con aggiunta di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con volute di perle sottili e persistenti. Profumo con tipico sentore di crosta di pane e in particolare la presenza del giacinto. Al palato elegante con carattere deciso ma aristocratico. Acidità eccelsa ma non dominante. Note di nocciola tostata con chiusura salina e cremosa, il tutto veicolato da un perlage nobile e di grande charme.

Abbinamenti gastronomici :

Aperitivi, cocktails, antipasti e stuzzicherie.

Temperatura di servizio :

10°C

Gradi alcolici :

12,5% vol



“IL PIGRO” dosaggio zero SPUMANTE



Bottiglia:
Champagnotta 0,75

Composizione Ampelografica:

Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Natura del Terreno :

Medio argilloso con presenza di limo

Esposizione:

Sud-Est

Sesti di impianto:

4500 Piante/Ha

Gestione della vite :

Cordone speronato

Resa uva :

75 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Raccolta manuale in cassette alla maturazione dell'uva idonea per la chiarifica statica a freddo. Temperatura di fermentazione controllata, intorno ai 14-16°C. Durata della fermentazione pari a 15-20 giorni. Successiva rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico, con aggiunta di lieviti selezionati.

Affinamento di 36 mesi. Al momento della sboccatura, non viene utilizzata alcuna liquer e il volume delle bottiglie dopo la fuoriuscita dei lieviti congelati viene ripristinato con il medesimo vino sboccato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine ma persistente. Al naso sentore di lieviti, ben integrati con note minerali. In bocca acidità sostenuta da salinità, lunghezza gustativa e retronasale. Spuma cremosa ed accattivante. Sentori gustativi puliti e nitidi.

Abbinamenti gastronomici :

Aperitivi, cocktails, antipasti e stuzzicherie.

Temperatura di servizio :

5-7°C

Gradi alcolici :

12,5% vol



ROSSO EMILIA I.G.T.



Type of bottle:
High Bordeaux 0,75 liters.

Grape variety: Croatina, Barbera and Merlot blend

Structure of the ground: Red clay of ancient origin, with sediments of iron and other mineral elements

Exposure: South-East

Trees disposal: 4000 Plants/Ha

Pruning: Guyot for the Croatina, Spurred cordon for Barbera and Merlot

Production: 60 Q.li/Ha

Winemaking: Manual harvest in separate boxes for each variety. A part of the grapes of Croatina, about 20%, is picked up late in order to ensure to the grapes a superior sugary and aromatic concentration, that is naturally reached on the plants with ours late autumn temperatures. After the manual harvest there is a soft crush and with a maceration of the skins of a hort-time (5-6 days) at a controlled temperature (28-30°C) with three replacements per day, conducted with the aim to respect the characteristics of each variety of fruit. Individual wines are then aged for twelve months in French oak barriques, using new wood for the section of wine made from overripe grapes. After the refinement, wines will be setting up in steel tank. Followed by the bottling conducted with the aim of preserving the wine's characteristics of fragrant fruit.

Taste and flavour: Ruby red color, brilliant and lively. The nose appreciates crisp red fruits, lively cherry with the taste of rightly toasted wood and cherry liqueur as final taste. At tasting the wine is lively, fresh, with a good sour thorn, pleasantly tannic flavor, with a moderate sugary residual, that ensure an enjoyable drink and a significant long-lasting flavour.

Gastronomic Suggestions: First course of meat or mushrooms sauce, second course of meat and wild game, aged cheeses.

Serving temperature: 18-20°C

Alcoholic strenght: 13,5% vol



BIANCO EMILIA I.G.T.



Type of bottle:
High Bordeaux 0,75 liters.

Grape variety: Malvasia of aromatic Candia

Structure of the ground: Red clays of ancient origin, with sediments of iron and other mineral elements

Exposure: South and South-East

Trees disposal: 4500 Plants/Ha

Pruning: Renewable shoot Guyot

Production: 75 q.li/Ha

Winemaking: Manual harvest in boxes. A part of the grapes, about 20%, is picked up late in order to ensure to the bunches a superior sugary and aromatic concentration, that is naturally reach on the plants with ours late autumn temperatures. After the manual harvest there is a soft crush and also a soft pressure. The fermentation started after an appropriate static clarify of musts and then is bringing at a controlled temperature of about 16°C , for a period of around one month. After the fermentation, the wine made from overripe grapes is aged for twelve months in French oak barriques of second and third passage. Instead the remaining wine will be refining in steel. It is then achieved at the assembly work in the tank , which is followed by bottling.

Taste and flavour: Yellow intense color, with straw-yellow hint. The smell of white flowers allows to identify immediately the vine variety Malvasia, which has in this variety a fresh and intense expression, with hints of exotic fruit and white pulp. The wine-tasting give a good sharpness matched with a peculiar minerality, which makes the wine unique with sure flavor length. The residual sugary, that characterize it, ensure a pleasing taste

Gastronomic Suggestions: Dishes of raw fish, first course with light vegetables and fish sauces, second course of white meat and baked fish.

Serving temperature: 6-8°C

Alcoholic strenght: 13% vol



COLTO VITATO "DELLA FILANDA"



Bottiglia :
Bordolese Impero 0,75lt.

Composizione Ampelografica:

Ortrugo 100%

Natura del Terreno :

Sub-alcino, leggermente calcareo

Esposizione:

Est

Sesti di impianto:

4000 piante/ha

Gestione della vite :

Cordone speronato

Resa uva :

50 q.li/ha

Tecnologia di produzione:

Peculiare crio-macerazione pellicolare per 48 ore. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C. Il vino è stato affinato in serbatoi di acciaio inox. Dopo l'affinamento, assemblaggio del vino, leggera chiarifica e filtrazione finale.

Caratteristiche organolettiche:

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli molto concentrato e persistente con note floreali e selvatiche. La fragranza consistente rivela la solida struttura ed il frutto che si intreccia alle note minerali.

Abbinamenti gastronomici:

Antipasti, paste asciutte saporite e pesce.

Temperatura di servizio :

10°C

Gradi alcolici:

13% vol



GUTTURNIO SUPERIORE DOC COLTO VITATO DELLA BELLARIA



Composizione Ampelografica:

60% Barbera 40% Croatina (Bonarda)

Natura del Terreno :

Argilla rossa di antica origine

Esposizione:

Sud - Est

Sesti di impianto:

4500 Piante/Ha

Gestione della vite :

Guyot per la Croatina, cordone speronato per la Barbera

Resa uva :

75 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione:

Dopo la pigiatura, macerazione per 9 giorni con rimontaggi giornalieri.

Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 28-30°C.

Elevazione in acciaio, assemblaggio, leggera chiarifica e filtrazione finale.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso, sapore consistente e ricco di frutta, la potenza alcolica si fonde nel finale di spezie e liquirizia.

Abbinamenti gastronomici :

Zuppe saporite, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio :

18°C

Gradi alcolici:

13% vol

Bottiglia :

Bordolese Impero 0,75lt.



GUTTURNIO D.O.C. Frizzante



Bottiglia:
Bordolese Alta 0,75

Composizione Ampelografica: 60% Barbera - 40% Bonarda

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine con presenza di limo

Esposizione: Sud-Est

Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Cordone speronato per la Barbera, Guyot per la Croatina

Resa uva : 90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Dopo la pigiatura, macerazione di 6 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri.

Fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio a una temperatura di 18° C. Il vino viene poi spostato in autoclave dove svolge una lenta rifermentazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino brillante di buona intensità, profumo floreale e fruttato con sensazioni di bacche rosse, sapore nitido e deciso.

Abbinamenti gastronomici : Cotechini e bolliti, salumi, minestre, carni rosse.

Temperatura di servizio : 14-16°C

Gradi alcolici: 12% vol

GUTTURNIO Superiore D.O.C.



Bottiglia:
Bordolese Alta 0,75

Composizione Ampelografica: 60% Barbera - 40% Bonarda

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine con presenza di limo

Esposizione: Sud

Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Cordone speronato

Resa uva : 90 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Dopo la pigiatura il mosto ha sostato 10 giorni sulle bucce. Ha fatto seguito la svinatura, il vino ha finito la fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso con sfondo granata. Il profumo richiama le note di frutta a bacca rossa. Chiusura olfattiva con tabacco e cannella. Sapore fruttato e vinoso, elegante.

Abbinamenti gastronomici : Minestre, zuppe, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio : 14-16°C

Gradi alcolici: 13% vol



Romagnoli

I VINI ESCLUSIVI

BONARDA D.O.C. Frizzante



Bottiglia:
Bordolese Alta 0,75

Composizione Ampelografica: 100% Bonarda

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine con presenza di limo

Esposizione: Sud

Sesti di impianto: 4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Cordone speronato

Resa uva : 30 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Dopo la pigiatura, macerazione di 6 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Fermentazione con lieviti selezionati in vasche di acciaio a una temperatura di 18°C. Il vino viene poi spostato in autoclave dove svolge una lenta rifermentazione.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino con riflessi porporini, profumo fruttato e delicatamente aromatico con sentori di frutta rossa. Al palato note di ciliegia e bacche rosse.

Abbinamenti gastronomici :

Antipasti caldi di terra, salumi generosi, agnolotti al Plin e zuppe di legumi. Ottimo con formaggi bleu non stagionati eccessivamente.

Temperatura di servizio : 14-16°C

Gradi alcolici: 12% vol

ORTRUGO D.O.C. Frizzante



Bottiglia:
Bordolese Alta 0,75

Composizione Ampelografica: 100% Ortrugo

Natura del Terreno : Medio impasto, argille rosse di antica origine con presenza di limo

Esposizione: Sud - Est

Sesti di impianto: 4000-4500 Piante/Ha

Gestione della vite : Cordone speronato e GDC

Resa uva : 95 Q.li/Ha

Tecnologia di produzione: Criomacerazione pellicolare per 24 ore seguita da fermentazione con lieviti selezionati a 16° C di temperatura, successiva lenta rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat o Italiano con aggiunta di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche:

Giallo paglierino tenue con profumi floreali e leggermente erbacei, al palato fresco, semplice e scorrevole.

Abbinamenti gastronomici : Salumi, fritti, risotti con verdure, pesci al forno.

Temperatura di servizio : 8-10°C

Gradi alcolici: 12% vol