

Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI
E CUCINE DEL TERRITORIO



 Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura

PRIMAPAGINA  EDITORE

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA



- OLTRE 1000 ETICHETTE
- ASSAGGIO DI VINI AL CALICE
- BANCHI D'ASSAGGIO TEMATICI
- CORSI DEDICATI AL MONDO DEL VINO
 - DEGUSTAZIONI GUIDATE
 - EVENTI SPECIALI
- MOSTRE ED INIZIATIVE CULTURALI

ORARI

MARTEDÌ	SABATO
MERCOLEDÌ	DOMENICA
GIOVEDÌ	10-13, 14-19
VENERDÌ	
10-13, 14:30-19	LUNEDÌ CHIUSO

PIAZZA ROCCA SFORZESCA • DOZZA (BO) • TEL. 0542/367741

SCOPRI I NOSTRI VINI



EMILIA ROMAGNA
Terra d'ingegno



Associazione Italiana Sommelier
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

Emilia
Romagna
daBere
e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI
E CUCINE DEL TERRITORIO

PRIMAPAGINA  EDITORE

Edizione 2024/2025

www.emiliaromagnavini.it



Associazione Italiana Sommelier AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

EDIZIONI PrimaPagina, Piazzale Ezio Vanoni, 100 - 47522 Cesena (FC)
press@agenziaprimapagina.it

DIRETTORE RESPONSABILE Maurizio Magni / magni@agenziaprimapagina.it
Reg. Trib. di Forlì 6-2012

COORDINAMENTO AIS Giulio Balsarin, Cristiano Morini

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE Silvia Zoffoli / grafica@agenziaprimapagina.it

HANNO COLLABORATO Giulia Fellini, Filippo Fabbri,
Anna Tassinari, Federica Bianchi

DEGUSTAZIONI A CURA DI AIS EMILIA - AIS ROMAGNA
AIS EMILIA - referente Giulio Balsarin
AIS ROMAGNA - referente Cristiano Morini

EDIZIONI PrimaPagina Cesena - Anno XII n°1

FOTOGRAFIE Foto Marco Anconelli-Artimmagine, Archivi: Assessorato Agricoltura
Regione Emilia-Romagna, Enoteca Regionale Emilia-Romagna, APT Servizi
Emilia-Romagna, Ais - IAL Emilia-Romagna - Archivio Consorzio di promozione
e tutela della Piadina Romagnola Igp - Consorzio Vini di Romagna

STAMPA GE.GRAF srl- Bertinoro (FC)
Finito di stampare nel mese di Luglio 2024

SI RINGRAZIANO Segreteria Ais Emilia e Segreteria Ais Romagna



Regione Emilia-Romagna



**ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA**

**VISIT
EMILIA
ROMAGNA**

La terra della dolce vita
Romagna



**UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA**



CAS/ARTUSI



ial



Strada dei Saperi della
Provincia di Ferrara



Strada dei Saperi della
Provincia di Ferrara



CANTINA SAN MARINO



**Piadina
Romagnola**
Indicazione
Geografica Protetta



PRIMAPAGINA  EDITORE

IL SOMMARIO

❖ LA PRESENTAZIONE

- 5 Raccontare e promuovere la cultura enogastronomica
- 6 Non solo bianchi in terra d'Emilia
- 7 Un anno di sfide e di speranza per la Romagna
- 9 Vino e cibo: alto valore identitario per le nostre comunità
- 11 Lavoriamo per portare le nostre eccellenze in Italia e nel Mondo
- 24 Sottozone, Novebolle e vini bianchi, gli assi della Romagna

❖ LA LEGENDA

- 12 Come si legge la guida

❖ I MIGLIORI VINI

- 13 Gli ambasciatori dei territori
- 20 I BEST di Emilia e Romagna

❖ AIS EMILIA AIS ROMAGNA

- 26 Cos'è Ais Emilia
- 27 Cos'è Ais Romagna

❖ ANALISI SENSORIALE

- 28 A scuola da sommelier
- 28 Tutti parliamo di vino, ma la degustazione è ben altra cosa

❖ VINI E VITIGNI

- 31 Vini e denominazioni
- 38 Annata messa a dura prova da alluvione e andamento climatico
- 40 Con Enoteca progetti ed eventi promozionali

❖ PRODOTTI

- 42 Gusta la Food valley dell'Emilia-Romagna con 44 prodotti certificati

❖ OLIO EVO

- 50 Annata nera per produzione, ma buona qualità

❖ SPIRITS

- 58 La vetrina degli Spirits

67 **PIACENTINO** I vini, le cantine

101 **PARMENSE** I vini, le cantine

117 **REGGIANO** I vini, le cantine

137 **MODENESE** I vini, le cantine

171 **FERRARESE** I vini, le cantine

179 **BOLOGNESE** I vini, le cantine

203 **IMOLESE** I vini, le cantine

221 **FAENTINO** I vini, le cantine

245 **RAVENNATE** I vini, le cantine

255 **FORLIVESE** I vini, le cantine

297 **CESENATE** I vini, le cantine

321 **RIMINESE** I vini, le cantine

339 **SAN MARINO** I vini, le cantine

342 **INDICE**

TECNO PI

MACCHINARI ENOLOGICI



Richiedete maggiori informazioni sulla nuova VALVOLA DI RIEMPIMENTO ELETTO-PNEUMATICA GAI, ideale sia per spumanti che per prodotti fermi e che dà grandi vantaggi in termini di sterilizzazione, precisione e produttività

**Vendita macchinari nuovi e usati:
LINEE DI DIRASPA-PIGIATURA
POMPE PER UVA, VINO E VINACCE
SISTEMI DI FILTRAZIONE
PRESSE
SERBATOI E BARRIQUES
IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE
LINEE DI IMBOTTIGLIAMENTO
CAPSULATRICI ED ETICHETTATRICI**

**Esperienza ed affidabilità
al tuo servizio**

Tecno Pi srl
Via Proventa 120/8
48018 Faenza (RA)
Tel. 0546/646031
amministrazione@tecnopisrl.it
www.tecnopisrl.it

Raccontare e promuovere la cultura enogastronomica

di Maurizio Magni direttore 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'

Diffondere e promuovere l'enogastronomia regionale sia sul nostro territorio sia presso ospiti e turisti che frequentano la Riviera, le città d'arte, i borghi e le colline dell'Emilia Romagna.

È questa principalmente la mission di questa Guida e degli eventi di Tramonto DiVino, che da 19 anni raccontano e fanno degustare i vini e i cibi certificati della nostra regione con la mediazione dei sommelier di Ais, maestri nella narrazione e nell'abbinamento. Un obiettivo che anno dopo anno prende forma e si consolida attraverso azioni e strumenti dedicati che PrimaPagina ha messo in cantiere. A supporto della Guida è infatti nato il portale emilia-romagnavini.it con il blog che informa sulle principali iniziative e novità che riguardano il mondo del vino e dell'enogastronomia regionale, i profili facebook e ig per la promozione social degli eventi e delle iniziative collegate, l'app vini E/R in doppia lingua, scaricabile gratuitamente da tutti gli store che contiene a portata di un click tutti le informazioni della Guida cartacea, con le foto delle bottiglie, cartine e geolocalizzazione delle cantine.

E poi ci sono gli eventi, quelli di Tramonto DiVino, in Romagna e in Emilia. Eventi che in una sola sera raccontano l'Emilia-Romagna del gusto, abbinando centinaia di etichette a decine di prodotti certificati con la mediazione di chef e sommelier incaricati di narrare, mescolare, spettacolarizzare il grande patrimonio enogastronomico regionale. Un compito importante per la riconoscibilità culturale del nostro territorio che quest'anno stiamo particolarmente curando, rendendo gli eventi ancora più spettacolari e aprendo le porte, attraverso convenzioni e partnership, ai turisti della riviera: a Milano Marittima con la promozione verso gli albergatori di Proloco Projet, a Riccione con Federalberghi, a Cesenatico con l'associazione degli esercenti balneari. Convinti che il buon vivere della nostra regione passi anche dalla capacità di reinventare un comparto determinante per la nostra economia come il turismo e che questo, evoluto e consapevole, sia sempre più alla ricerca di esperienze e identità. E che l'enogastronomia sia un ingrediente fondamentale di questo necessario rinnovamento.



Non solo bianchi in terra d'Emilia

di Luca Manfredi, Presidente Ais Emilia



L'Emilia non è solo terra di vini bianchi e frizzanti. I nostri vini soddisfano ogni esigenza, presentandosi nelle varianti bianca, rosata e rossa, sia frizzante che spumante, con una forte predominanza di lambrusco, pignoletto, gutturnio e malvasia. E l'estate, che in questi mesi stiamo vivendo, è il momento migliore per valorizzare tutti i nostri vini, rossi compresi, a partire dai Lambrusco, senza dimenticare i grandi prodotti dei colli bolognesi a base di

merlot e cabernet sauvignon. Generalmente, infatti, si pensa che il vino rosso vada bevuto esclusivamente a temperatura ambiente, dunque l'opinione più comune è quella che i vini estivi siano esclusivamente quelli bianchi. Ma non è così. Dobbiamo far passare il messaggio che anche i rossi possono essere consumati in estate portandoli alla giusta temperatura.

In realtà, non raffreddiamo il vino per rinfrescarci, ma per godercelo meglio. Tutti i rossi in estate, vanno rinfrescati e portati a una temperatura attorno ai 16 gradi o ancora più bassa, per raggiungere quindi una quindicina di gradi in meno della temperatura esterna. Questo processo non modifica il profumo e le caratteristiche del vino, anzi, le esalta! Ed è quello che cercheremo di far sperimentare durante gli eventi di Tramonto DiVino, il tour del Gusto dell'Emilia-Romagna che, da Riccione fino a Piacenza, promuove vini regionali, esaltandone gli abbinamenti con i prodotti certificati del territorio, le famose DOP e IGP emiliane, ambasciatrici del grande valore italiano nel mondo. E questa Guida, nella sua nuova geometria comunicativa, è uno strumento importante per la diffusione di questo messaggio. Un ringraziamento, dunque, a tutti i sommelier che hanno partecipato attivamente alla degustazione dei vini e alla redazione dei testi di Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare, dimostrando che i sapori emiliani possono essere d'esempio alle tavole di tutta la penisola.

Un ringraziamento anche alla Regione e all'Enoteca Regionale per la fiducia accordata da 19 anni alla nostra Associazione.

Un anno di sfide e di speranza per la Romagna

di Adolfo Treggiari Presidente Ais Romagna

Il 2023 sarà ricordato come un anno particolare per la Romagna, segnato da eventi climatici devastanti. L'alluvione di maggio ha portato con sé frane e danni incalcolabili, cambiando profondamente le vite di molti. A completare il quadro, la peronospera, esasperata dall'umidità conseguente all'alluvione, ha messo a dura prova i viticoltori della regione.

Nonostante una produzione quantitativamente inferiore, la qualità dei vini romagnoli rimane eccellente. Questo è un tributo alla resilienza dei romagnoli, noti per la loro indomabilità e tenacia. È da questo spirito che deve ripartire la crescita del territorio. Promuovere l'uso dei prodotti locali diventa fondamentale per aiutare l'economia a risorgere.

I vitigni autoctoni come Albana, Sangiovese, Famoso, Rebola e Trebbiano dominano ancora lo scenario viticolo della regione e stanno guadagnando riconoscimento anche oltre i confini locali. Allo stesso tempo, i vitigni internazionali contribuiscono con prodotti di alta qualità. La campagna #iobevoromagna è diventata virale e rappresenta un importante veicolo di promozione.

È essenziale che i turisti trovino i prodotti del territorio ovunque vadano. Incentiviamo i ristoratori a inserire nei loro menù sempre più vini e prodotti romagnoli. Questo non solo aiuterà l'economia locale, ma trasformerà un periodo drammatico in un'occasione di conoscenza e valorizzazione della Romagna.

La Romagna enologica deve risaltare per i suoi splendidi vitigni autoctoni. Un esempio è l'Albana, regina delle tavole romagnole, che sta conquistando il favore dei giovani grazie alle sue molteplici sfaccettature. Sia in acciaio, legno, cemento, anfora, secca, passita, spumante o con muffa nobile, l'Albana dimostra una versatilità sorprendente.

Un immenso grazie va ai sommelier, ai produttori, alle istituzioni e all'editore che, con il loro impegno e passione, hanno reso possibile la realizzazione di questa guida. Continuare a credere nel progetto è fondamentale per il futuro della nostra amata Romagna.



Tramonto DiVino®

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

Le tappe del Tour 2024

28 GIUGNO dalle 18.30

MODIGLIANA

Mercato Coperto

TAPPA DELLA 'SOLIDARIETÀ'

19 LUGLIO dalle 19.00

MILANO MARITTIMA

Rotonda Primo Maggio

/viale Gramsci

ANTEPRIMA TDV

'Craft Gin Summer Fest

Novebolle Lounge'

26 LUGLIO dalle 19.30

RICCIONE Villa Mussolini

TRAMONTO DIVINO 'IN VILLA'

2 AGOSTO dalle 19.30

CESENATICO Piazza Spose Marinai

TRAMONTO DIVINO 'GOURMET'

6 SETTEMBRE dalle 19.00

SCANDIANO (Rocca del Boiardo)

TRAMONTO DIVINO 'IN ROCCA'

11 SETTEMBRE dalle 19.00

FERRARA (Piazza del Municipio)

TRAMONTO DIVINO 'GOURMET'

14 SETTEMBRE dalle 19.00

PIACENZA (Piazza Cavalli - Porticato di Palazzo Gotico)

TRAMONTO DIVINO 'A PALAZZO'

Tramonto DiVino

Sette tappe tra mare e città d'arte per celebrare i vini e i prodotti d'eccellenza dell'Emilia-Romagna. Riparte Tramonto DiVino, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna, che da 18 anni sposa magistralmente vini e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo, apparecchiando il meglio dell'enogastronomia per turisti, winelover e addetti ai lavori. Anteprima a Milano Marittima, poi Riccione e Cesenatico le Tappe della Romagna dove il Tour si è aperto a Modigliana con la Tappa della Solidarietà. Si prosegue in Emilia con i banchi d'assaggio a Scandiano, Ferrara e Piacenza

Vino e cibo: alto valore identitario per le nostre comunità

di Alessio Mammi, Assessore agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca Regione Emilia - Romagna

Quando parliamo delle nostre eccellenze alimentari e vinicole entrano in campo anche la storia, le tradizioni, la cultura, la conoscenza per un livello qualitativo sempre migliore. Attraverso la condivisione del cibo e del vino sulle nostre tavole si rafforzano le relazioni umane e sociali, e si creano le occasioni per ritrovarsi, a partire dalle nostre famiglie, dalle tavole imbandite nei giorni di festa. Questa tradizione locale ha saputo evolversi e arrivare con i nostri straordinari prodotti sulle tavole di tutto il mondo.



Portare all'attenzione del pubblico il forte legame tra i vini e il cibo del nostro territorio è un valore aggiunto sempre premiante che ci contraddistingue, e che la Regione Emilia-Romagna sostiene attraverso una strategia condivisa con le imprese, i Consorzi di prodotto e gli operatori.

Le nostre filiere in ambito viticolo ci permettono di avere un sistema di produzione e commercializzazione consolidato. I grandi gruppi regionali e tante piccole cantine indipendenti esportano in tutto il mondo, in una fase storica nella quale - anche a fronte di una contrazione generalizzata dei consumi - l'Italia è il secondo esportatore mondiale di vino dopo la Francia. Insistiamo a creare relazioni promo-commerciali con gli Stati Uniti perché sono i principali importatori di vino al mondo con 6,2 miliardi di euro (dati Nomisma- Winemonitor), mentre la crescita di importazioni in Canada negli ultimi 20 anni raggiunge risultati straordinari. La nostra presenza negli Stati Uniti si va consolidando e gli americani scelgono sempre di più l'Emilia-Romagna come luogo di vacanza e per praticare turismo esperienziale, e di conseguenza apprezzano in modo sempre più significativo i nostri prodotti.

Come Regione supportiamo la produzione vitivinicola con circa 26 milioni di euro ogni anno, in particolare su 3 interventi: la ristrutturazione e riconversione dei vigneti (13 milioni di euro), gli investimenti nelle cantine (6 milioni di euro), la promozione dei vini a denominazione d'origine e indicazione geografica verso mercati extra UE (7 milioni di euro).

Le nostre DOP e IGP continuano ad essere un biglietto da visita globale, che portiamo e promuoviamo in tutto il mondo: il valore alla produzione a indicazione geografica in Emilia-Romagna è di quasi 4 miliardi di euro, pari al 40% circa del totale nazionale. Siamo il cuore agroalimentare del Paese; i nostri prodotti sono un'esperienza qualitativa straordinaria e garantiscono la presenza di migliaia di imprese e di centinaia di migliaia di posti di lavoro, anche in zone profondamente rurali che diversamente rischierebbero lo spopolamento e l'abbandono.

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA



- OLTRE 1000 ETICHETTE
- ASSAGGIO DI VINI AL CALICE
- BANCHI D'ASSAGGIO TEMATICI
- CORSI DEDICATI AL MONDO DEL VINO
 - DEGUSTAZIONI GUIDATE
 - EVENTI SPECIALI
- MOSTRE ED INIZIATIVE CULTURALI

ORARI

MARTEDÌ	SABATO
MERCOLEDÌ	DOMENICA
GIOVEDÌ	10-13, 14-19
VENERDÌ	LUNEDÌ CHIUSO
10-13, 14:30-19	

PIAZZA ROCCA SFORZESCA • DOZZA (BO) • TEL. 0542/367741

SCOPRI I NOSTRI VINI



EMILIA ROMAGNA
Terra d'ingegno

Lavoriamo per portare le nostre eccellenze in Italia e nel Mondo

Davide Frascari, Presidente Enoteca Regionale Emilia-Romagna

Enoteca Regionale Emilia Romagna, insieme a tutto il suo staff e ai suoi soci è impegnata intensamente per sfruttare al massimo le straordinarie potenzialità del nostro territorio. Il nostro obiettivo principale è diventare il punto di riferimento per la promozione congiunta del vino e del cibo certificato dell'Emilia Romagna, in linea con le indicazioni della legge regionale. Vino e cibo, infatti, non sono solo prodotti, ma veri e propri simboli identitari che promuovono conoscenza e aggregazione, e devono essere raccontati e valorizzati insieme per amplificarne l'efficacia, trasformandoli nei principali ambasciatori del nostro territorio. In quest'ottica abbiamo avviato una nuova fase focalizzata sulla promozione, il racconto e la valorizzazione delle nostre eccellenze sia in Italia che all'estero. Questo impegno si riflette chiaramente negli eventi che abbiamo programmato e stiamo realizzando. La missione a New York, in collaborazione con la Regione e numerosi testimonial della nostra enogastronomia, così come l'annuale partecipazione a Vinitaly con un padiglione dedicato all'Emilia Romagna, la missione in Giappone, a Tokio e Osaka a fine 2023, in vista dell'expo a Osaka nel 2025 dove siamo pronti a presentarci uniti come Food Valley, e ancora eventi come Tramonto DiVino, che porta i nostri vini sulla Riviera e nelle città d'arte della regione, sono testimonianze concrete della nostra attività. Abbiamo già intrapreso numerose iniziative per far conoscere e apprezzare le nostre eccellenze a livello globale, potenziando la nostra presenza sui mercati internazionali e collaborando con partner sia locali che internazionali per creare sinergie e nuove opportunità. La nostra strategia si basa su una comunicazione incisiva e su eventi esperienziali che esaltano la qualità e la tradizione delle nostre produzioni, coinvolgendo esperti, appassionati e nuovi consumatori. Crediamo fermamente che il futuro del nostro territorio risieda nella valorizzazione dei suoi prodotti più autentici e ci dedichiamo con passione per raggiungere questo ambizioso obiettivo.



Come si legge la guida

Tutti i vini degustati e valutati dalle commissioni Ais sono nuovi e si riferiscono preferibilmente alle ultime vendemmie.

LE SCHEDE VINO

Contengono una breve descrizione dell'azienda, descrizione e valutazione di alcuni vini (da 2 a 4) della cantina.

LE DEGUSTAZIONI

Effettuate alla cieca dalle commissioni Ais di Emilia e Romagna, seguono la metodologia e la scheda organolettica utilizzate dall'Associazione Italiana Sommeliers. Di ogni vino un'analisi organolettica con suggerimenti all'abbinamento cibo/vino e temperatura ottimale di servizio.

Inoltre indicati: tipologia, uvaggio, gradazione alcolica, bottiglie prodotte e prezzo indicativo in enoteca, suggerito dai produttori stessi.

I PUNTEGGI

 Il **grappolo** è il simbolo per visualizzare il risultato della degustazione. In base al punteggio ottenuto viene associato a ciascun vino un numero di acini colorati:

3 acini punteggio inferiore ai 75 punti (vini di discreto profilo organolettico)

4 acini punteggio da 75 a 79 punti (vini di discreto profilo organolettico e stilistico)

5 acini punteggio da 80 a 84 punti (vini di buon profilo organolettico)

6 acini punteggio da 85 a 87 punti (vini di buon profilo organolettico e stilistico)

 **6 acini e stellina nera** punteggio da 88-90 punti (vini di ottimo profilo organolettico)

 **Grappolo e stellina oro** punteggio superiore ai 91 punti (vini di ottimo profilo organolettico e stilistico)

BEST50 I migliori 50 vini descritti in guida, selezionati tra i punteggi più alti tra i vini con 6 acini e la stella, con un massimo di due vini per azienda. Sono 50 per l'Emilia e 50 per la Romagna

TOP6 È il simbolo per visualizzare il VINO TOP Ambasciatore per ciascun territorio, 6 in Emilia e 6 in Romagna. Sia i Best che i Top vengono premiati con un attestato

I SIMBOLI

-  uvaggi
- Alc.** alcol
-  bottiglie prodotte
-  temperatura di servizio
-  prezzo in enoteca
-  abbinamento cibo/vino

LE COMMISSIONI

Sono formate da sommelier degustatori di Ais Emilia e Ais Romagna. Il loro compito è quello di assaggiare alla cieca i vini, valutarli, assegnare un punteggio e comporre la degustazione. Le commissioni sono divise in panel da 4/5 sommelier e un capo panel che si occupa di rendere anonimi i campioni e sovrintende alla realizzazione delle degustazioni.

DEGUSTAZIONE DI OLIO

Il bicchierino è il simbolo prescelto per visualizzare il risultato della degustazione dell'Olio. Per la massima qualità i 4 bicchierini sono seguiti dalla stellina dell'eccellenza.

QR CODE Inserito in ciascuna scheda delle cantine rimanda a una Web app interattiva in doppia lingua, scaricabile direttamente dagli store (Ios, Google play), in cui saranno digitalizzati tutti i contenuti della guida.

Gli ambasciatori dei territori

Dodici ambasciatori dell'eccellenza enologica dell'Emilia Romagna. Sono i vini, uno per ciascuna zona vinicola, che raccontano in maniera emblematica il territorio di produzione, veri e propri portabandiera che le commissioni dei sommelier hanno scelto come top assoluti e nel cui racconto viene rappresentata storia, cultura enologica e originalità produttiva. Viene proposto anche un doppio abbinamento cibo vino, uno più tipicamente territoriale e uno più estroso, che osa accostare al sorso sapori meno tradizionali, proponendo incontri speciali. Come si conviene ai vini top.

TOP6 Emilia

Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno Doc Vino Passito 2013
Erede Corsini

Vigna Del Guasto Colli Parma Doc Rosso Fermo 2020
Lamoretti

Migliolungo Emilia Igp Lambrusco Frizzante
Cantina di Arceto

Lambrusco Sorbara Doc
Spumante Vsq Rosè Metodo Classico Brut 2018
Cantina della Volta

Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante secco 2022
Tenuta Garusola Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

E.V. Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021
Terre Rosse Vallania

TOP6 Romagna

Thea Bianco Rubicone Igp Bianco 2022
Tre Monti

Pietramora Romagna Doc Sangiovese Ris. Marzeno 2018
Fattoria Zerbina

Saltagrillo Spumante Vsq Extra Brut Metodo Classico
Cantina Rapatà

San Joves Romagna Doc Sangiovese Predappio 2020
Sadivino

Damadora Romagna Docg Albana Secco Bio 2023
Podere La Grotta

Larus Colli di Rimini Doc Rebola 2022
Le Rocche Malatestiane

TOP6 Emilia 2024



Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno Doc Vino Passito 2013

Erede Corsini

Il Vin Santo di Vigoleno è un vino passito prodotto fin dal 1200 dalle uve dei vigneti posti intorno al castello omonimo, all'interno della denominazione Colli Piacentini. Identifica perfettamente il suo territorio non per la sua diffusione o notorietà, ma per l'immenso valore storico e culturale e per il pregio organolettico scandito dal gusto articolato e persistente su toni dolci, balsamici e amaricanti. Il primo abbinamento è con un formaggio Blu di Capra i cui caratteri di intensità, piccantezza e persistenza trovano equilibrio nella sobria dolcezza e nella lunga persistenza del vino. Un altro abbinamento, meno originale ma di sicuro successo, è con una crema catalana ricca di cannella e noce moscata. Qui all'equilibrio delle sensazioni gustative si aggiunge una forte affinità aromatica.

Vigna Del Guasto Colli Parma Doc Rosso Fermo 2020

Lamoretti

Vigna del Guasto è un Colli di Parma Rosso, quindi si ottiene dalle uve barbera e croatina, che da sempre caratterizzano i rossi fermi della denominazione. L'aggiunta di croatina dona morbidezza, bilanciando la esuberante freschezza della barbera, e sostiene la struttura senza dare particolari contributi ai profumi. Vigna del Guasto è un vino importante, che proviene da vigne vecchie e ben rispecchia questo stile, offrendo un sorso pieno, avvolgente e dotato di un tannino ben integrato. Gli abbinamenti suggeriti sono vecchia di cavallo e goulash ungherese, in entrambi i casi l'equilibrio col piatto si fonda sulla struttura, la pienezza di gusto e la presenza tannica in grado di bilanciare la succulenza, l'untuosità e la ricchezza dei piatti.



TOP6 Emilia 2024

Migliolungo Emilia Igp Lambrusco Frizzante

Cantina di Arceto



Dire Reggio Emilia è dire lambrusco, ma qui siamo davanti a qualcosa di speciale, un vero caso di archeologia enologica: Migliolungo è il risultato di un progetto di salvaguardia di lambruschi storici reggiani e antiche varietà e viene prodotto da un blend di 21 vitigni del patrimonio storico reggiano. È un vino snello, agile e pulito con toni fruttati e vegetali e un lieve ricordo di tannino. L'abbinamento tradizionale è il cappello del prete con lenticchie col quale si crea una ottima armonia fra la grassezza del piatto e la freschezza del vino. Guardando al di fuori dei confini nazionali si può accostare allo yakitori di pollo: spiedini giapponesi caratterizzati da grassezza e succulenza contenute e da una incisiva sapidità che ben si sposano quindi con questo vino leggero dotato di poco tannino e poco alcol.

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Vsq Rosè Metodo Classico Brut 2018

Cantina della Volta

Una grande passione per gli spumanti metodo classico, che da quattro generazioni si coltiva nella famiglia Bellei, ha condotto Christian a realizzare Cantina della Volta, e applica il suo sapere anche al Lambrusco di Sorbara, il vino tipico del territorio in cui si trova. Questo Lambrusco di Sorbara Spumante Brut Rosé ha profumi seducenti e un gusto dinamico in cui piccoli frutti di bosco si integrano con la sapidità in un mare di bollicine cremose. Accompagna perfettamente la tendenza dolce e la morbida fragranza di un risotto gamberi e sedano. Un abbinamento alternativo di sicuro fascino è una tartina di pane di segale con ricciolo di burro salato e lampone, il pane dona tendenza dolce, il burro grassezza e sapidità e il gusto del lampone fresco è affine ai profumi del vino.



TOP6 Emilia 2024



Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante secco 2022

Tenuta Garusola

Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

Ferrara è qui rappresentata dal rosso frizzante secco della denominazione Bosco Eliceo, ottenuto da uve fortana, identitarie dell'area del Delta del Po, dove si coltiva da 500 anni su terreni sabbiosi. La sua vivace freschezza, il suo articolato profumo, la misurata trama tannica ed il corpo snello ben si accompagnano alla grassezza e all'aromaticità di una braciola di maiale cotta in padella con aglio e rosmarino. In alternativa lo vediamo accanto ad un tipico cheeseburger americano, con tanto di pancetta croccante, cetriolini, foglia di lattuga e fetta di Ceddar. In questa situazione può ben armonizzarsi con la grassezza dell'hamburger, la tendenza dolce del panino e le variazioni aromatiche introdotte dagli elementi di contorno.

E.V.

Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021

Terre Rosse Vallania

Il cabernet sauvignon è probabilmente il vitigno rosso che dà i migliori risultati sui terreni dei colli bolognesi. Il Cabernet Sauvignon E.V. 2021 ne è uno splendido esempio col suo profumo fine e complesso, i suoi toni fruttati intrecciati con sensazioni balsamiche e terziarie e un tannino pregiato. Ma non è tutto, questo vino è un segno della rinascita di un'azienda che negli anni 80 e 90 del '900 aveva dato risonanza nazionale ai Colli Bolognesi. Per tradizione lo proponiamo accanto ad uno spezzatino di cinghiale ai frutti rossi, che presenta struttura, sapore intenso ed una succulenza che ben si adatta ai tannini nobili del vino. Nella cucina internazionale invece il pensiero corre al filetto alla Wellington, un piatto sontuoso delle feste natalizie inglesi, in cui il filetto di manzo, in sé semplice, si arricchisce di mille gusti e profumi con il foie gras, la salsa duxelles e la cottura in crosta che li concentra.



TOP6 Romagna 2024



Thea Bianco
Rubicone Igp Bianco 2022
Tre Monti

Uno tra i più originali e sorprendenti vini bianchi di Imola e dell'intera Romagna, prodotto da uve aziendali non indigene che ne esaltano il territorio e danno origine a un avvolgente e straordinario bouquet aromatico e variegato. Nel calice è di un oro brillante, dall'articolata complessità olfattiva. Si susseguono note di albicocca, zafferano e scorze di limone e cedro. È l'equilibrio del sorso a donare l'eccellenza qualitativa, garantita dal dinamismo gustativo tra freschezza e sapidità. La beva è dissetante e persistente con sensazioni intense di spezie e agrumi. Da provare con passatelli al pesto di pistacchio e bruciatini di tonno o in perfetto abbinamento con gamberi in tempura di agrumi e salsa agrodolce

Pietramora
Romagna Doc Sangiovese Ris. Marzeno 2018
Fattoria Zerbina

Tra le più iconiche cantine di Romagna, nella sottozona di Marzeno, il cui suolo è in grado di donare potenza, struttura, frutto ma al tempo stesso eleganza, finezza e complessità. È il caso di questo Sangiovese riserva dal colore rubino intenso con riflessi granati. Eccelle sin dal primo impatto con netti profumi di more di gelso, fiori di mirto, eucalipto e tocchi balsamici di sottobosco. Il sorso è paradigma di eleganza, grazie alla trama raffinata dei tannini e all'equilibrio che media tra volume alcolico e freschezza. Appagante persistenza dai risvolti fruttati da abbinare a una guancia di manzo e cipolline in agrodolce o a un succulento filetto alla Wellington.



TOP6 Romagna 2024



Saltagrillo Spumante Vsq Extra Brut Metodo Classico Cantina Rapatà

Nel ravennate si sta ritagliando un ruolo di primo piano nel panorama vitivinicolo la piccola cantina Rapatà, che si rivolge spesso a vitigni internazionali ma che quest'anno colpisce con questo rinfrescante spumante metodo classico da trebbiano e pinot bianco di un giallo dorato con spuma cremosa e perlage fine. Un bouquet olfattivo ampio, arricchito da sentori balsamici di erbe aromatiche e delicate sfumature di tiglio. All'assaggio si distingue per una straordinaria freschezza e un'impeccabile pulizia gustativa. Il sorso è ben equilibrato, intarsiato da una raffinata mineralità che dona eleganza al lungo epilogo. A tavola, si lega bene a piatti di mare come degli strozzapreti alle canocchie o dei tagliolini all'astice.

San Joves Romagna Doc Sangiovese Predappio 2020 Sadivino

Adagiata sulle colline argillose di Predappio, si estende la proprietà di Sadivino, la cui particolarità si riflette in vini robusti, ma in stile moderno e di ottima bevibilità. Lo specchio di questo territorio si riflette in questo Sangiovese rosso carminio lucente. La complessità e la finezza dei profumi, con note di arancia sanguinella su un sottofondo floreale di violetta, si incarnano in un soffio balsamico. Al palato regna l'equilibrio, il tannino setoso e perfettamente integrato dona una dinamica gustativa di estrema eleganza. La lunga persistenza è cesellata da sensazioni calde e avvolgenti di cannella e ciliegia corvina. Ottimo con una fiorentina al sale di Cervia o un delicato cosciotto al forno.



TOP6 Romagna 2024



Damadora **Romagna Docg Albana Secco Bio 2023** **Podere La Grotta**

A Saiano di Cesena, scavata nelle rocce di origine marina e i cui vigneti sono circondati da fitti boschi, si producono vini sapidi, freschi e minerali come questa accattivante albana gialla. Paglierino lucente con riflessi dorati. Profilo olfattivo ricco e coinvolgente, spazia da profumi di ginestra, pesca gialla, albicocca ad aromi vegetali di erbe officinali. Elegante e pregevole all'assaggio, di buona struttura, è vivacizzato dalla freschezza che enfatizza slancio ed equilibrio. La sapidità gratifica il sorso in un lungo finale dai risvolti agrumati. Si consiglia di assaggiarlo con un piatto di strozzapreti al ragù bianco di anatra o in alternativa con tortelli di zucca con fonduta al pecorino.

Larus **Colli di Rimini Doc Rebola 2022** **Le Rocche Malatestiane**

L'azienda rappresenta le radici del territorio viticolo riminese e qui, oltre al Sangiovese, si esprime ai massimi livelli la produzione di grechetto gentile, qui chiamato Rebola, dove quel tocco semiaromatico e balsamico lo rende particolarmente originale. Il Larus si presenta di un giallo dorato lucente. Erbe aromatiche e officinali si alternano a profumi floreali di mugugno e gelsomino, poi emergono pesca bianca e melone. Il sorso dinamico e di vibrante freschezza scorre agile su progressione agrumata. La morbidezza dona equilibrio alla beva, che sfuma in un finale dai tratti sapidi e dai richiami di lime. Adatto sia con piatti locali semplici come una piadina con sardoncini e cipolla rossa, ma anche con un più raffinato risotto con cappesante e zafferano.



I BEST di Emilia e Romagna 2024

PIACENTINO

★ Antiquum Gutturnio Doc Classico Riserva 2018	Cantine Campana
★ Il Pigno Spumante Vsq Metodo Classico Dosaggio Zero 2021	Cantine Romagnoli
★ Il Pigno Poetario Spumante Vsq Met. Clas. Extra Brut Ris. 2017	Cantine Romagnoli
★ Punctatum Gutturnio Doc Classico Riserva 2020	Casa Benna
★ Dea Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2016	Ganaghello
★ Gutturnio Doc Classico Riserva 2015	Ganaghello
★ Gutturnio Doc Riserva 2018	La Ciocca
★ LX Blanc De Blancs Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2016	La Tollara
★ Il Giorgione Rosso Fermo da Uve Stramature 2016	La Tollara
★ Sorriso di Cielo Colli Piacentini Doc Malvasia 2023	La Tosa
★ Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2021	La Tosa
★ Mea Culpa Gutturnio Doc Riserva 2020	Loschi
★ Vin Santo di Vigoleno Colli Piacentini Doc Passito 2012	Lusignani
★ Ianus Gutturnio Doc Superiore 2021	Oppizzi
★ Il Poggio Colli Piacentini Doc Gutturnio Classico Riserva 2018	Pusterla
★ Spumante Vsq Metodo Classico Dosaggio Zero 2018	Tenuta Nura
★ Donna Luigia Colli Piacentini Doc Malvasia 2020	Torre Fornello
★ Gutturnio Doc Superiore 2022	Villa Rosa
★ Il Duomo Colli Piacentini Doc Vin Santo 2013	Zerioli Tenuta Pozzolo

PARMENSE

★ Colli Parma Doc Malvasia 2023	Lamorette
---------------------------------	-----------

REGGIANO

★ Oro Reggiano Doc Lambrusco Frizzante 2023	Bertolani Alfredo
★ Il Ligabue Reggiano Doc Lambrusco Frizzante 2023	Cantina Sociale di Gualtieri
★ Il Lombardini Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut 2023	Cantine Lombardini
★ Il Signor Campanone Reggiano Doc Lambr. Spum. Brut 2023	Cantine Lombardini
★ Ca' Besina Pas Dosè Colli Scandiano Canossa Dop Spumante Metodo Classico 2017	Casali Viticoltori
★ Spumante Vsq Millesimato Metodo Classico Brut 2005	Lini 910

MODENESE

★ Spumante Vsq Metodo Classico Brut Nature	Francesco Bellei & C.
★ Spumante Vsq Metodo Classico Blanc de Noirs	Francesco Bellei & C.
★ DDR Lambrusco Sorbara Doc Spum. Vsq Met. Clas. Brut 2015	Cantina della Volta
★ Unico Lambrusco Sorbara Doc Spumante Brut 2023	Cantina Divinja
★ Premium Mention Honorable Lambrusco Sorbara Doc 2023	Cleto Chiari
★ Valentina Lambrusco Sorbara Dop Spumante Rosato Brut 2023	Garuti Vini
★ Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizz. Bio 2023	Gavioli Antica Cantina
★ Radice Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2022	Paltrinieri
★ Quintopasso Rosè Modena Doc Spum. Rosè Millesim. Brut 2017	Quintopasso
★ Corleto Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizz. 2023	Villa di Corlo

I BEST di Emilia e Romagna 2024

FERRARESE

- | | |
|--|--|
| ★ Rosaperchiosa Spumante Rosato Brut Non Filtrato 2023 | Mattarelli Vini |
| ★ Rosa delle Sabbie Spumante Rosato Brut 2023 | Tenuta Garusola Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini |

BOLOGNESE

- | | |
|---|--------------------|
| ★ D'Estro Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico Superiore 2021 | Botti |
| ★ D'Intenso Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2022 | Botti |
| ★ Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2020 | Cinti Floriano |
| ★ Orfeo Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2017 | Corte D'Aibo |
| ★ Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2020 | Gaggioli |
| ★ Barbera Riserva del Monticino Colli Bolognesi Doc 2020 | Il Monticino |
| ★ Vecchie Vigne Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2022 | Isola |
| ★ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2023 | Isola |
| ★ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico Superiore Bio 2022 | Manaresi |
| ★ Flora Italica Colli Bolognesi Doc Barbera 2022 | Manaresi |
| ★ Bonzarone Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021 | Tenuta Bonzara |
| ★ Sit a Montuì Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2019 | Tenuta Santa Croce |

IMOLESE

- | | |
|--|------------------------------|
| ★ Colle del Re Romagna Docg Albana Passito 2015 | Umberto Cesari |
| ★ Codronchio Romagna Docg Albana secco 2022 | Fattoria del Monticino Rosso |
| ★ Romagna Docg Albana Passito 2020 | Fattoria del Monticino Rosso |
| ★ Ombre di Luna Romagna Docg Albana Passito 2022 | Merlotta |
| ★ Drusiana Romagna Docg Albana Secco 2022 | Poderi delle Rocche |
| ★ Castellano Romagna Dop Sangiovese Sup. 2021 | Poderi delle Rocche |
| ★ Vitalba Romagna Docg Albana Secco 2023 | Tre Monti |

FAENTINO

- | | |
|---|----------------------------|
| ★ Leggiadro Romagna Docg Albana Secco 2023 | Ballardini Riccardo |
| ★ Remel Vino Rosso 2021 | Ca' di Sopra |
| ★ Romagna Doc Sangiovese Marzeno 2021 | Ca' di Sopra |
| ★ Ribesco Romagna Dop Sangiovese Superiore Riserva 2021 | Cantina di Faenza |
| ★ SabbiaGialla Vino Bianco Fermo 2022 | Cantina San Biagio Vecchio |
| ★ Domus Aurea Romagna Docg Albana Passito 2021 | Ferrucci Stefano |
| ★ Téra Rubicone Igt Trebbiano 2023 | Fondo San Giuseppe |
| ★ Modigliana Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2022 | Fondo San Giuseppe |
| ★ Corallo Rosso Romagna Doc Sangiovese Brisighella Bio 2022 | Gallegati |
| ★ Memi Rubicone Igp Manzoni Bianco 2022 | Tenute Tozzi |

FORLIVese

- | | |
|---|---------------------|
| ★ Framonta Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022 | Balducci Alessandro |
| ★ Amor Divino Romagna Docg Albana Passito 2021 | Balducci Alessandro |
| ★ Redinoce Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2021 | Balia di Zola |
| ★ Bissoni Riserva Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021 | Bissoni |
| ★ Bissoni Passito Romagna Docg Albana Passito 2021 | Bissoni |

I BEST di Emilia e Romagna 2024

★ Bron & Ruseval Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2021	Celli
★ Sol Ara Romagna Docg Albana Passito 2022	Celli
★ Notturmo Romagna Doc Sangiovese Predappio Bio 2021	Drei Donà Tenuta La Palazza
★ Pruno Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio Bio 2020	Drei Donà Tenuta La Palazza
★ Predappio di Predappio Vigna del Generale Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021	Fattoria Nicolucci
★ Ombroso Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2021	Giovanna Madonia
★ Area 8 Romagna Doc Sang. Modigliana 2022	Menta e Rosmarino
★ Area 66 Romagna Doc Sang. Modigliana 2022	Menta e Rosmarino
★ Conzano Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021	Podere Baratta
★ Campodora Romagna Docg Albana Secco 2023	Poderi dal Nespoli
★ Belladama Romagna Docg Albana Secco 2022	Poggio della Dogana
★ Bramabene Romagna Doc Sang. Predappio 2021	Rocca le Caminate
★ Vitignano Romagna Doc Sangiovese Sup. Ris. Predappio 2020	Rocca le Caminate
★ Buco del Prete Romagna Doc Sang. Modigliana 2021	Ronchi di Castelluccio
★ Cesco 1938 Romagna Doc Sangiovese Predappio Bio 2022	Tenuta Piccolo Brunelli
★ Dante 1872 Romagna Doc Sangiovese Ris. Predappio 2021	Tenuta Piccolo Brunelli
★ Papesse Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2022	Villa Papiano
★ Probi Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2019	Villa Papiano

CESENATE

★ 1888 Cà di Camilla Spumante Metodo Classico Brut	Ca' di Camilla
★ Vigna Cavaliere Bianco Colli Romagna Centr. Doc Trebb. 2023	Tenuta Casali
★ Vigna Quartosole Romagna Doc Sang. Ris. Mercato Saraceno 2021	Tenuta Casali
★ Romagna Docg Albana Secco 2023	Tenuta Colombarda
★ Taibo Romagna Doc Sangiovese Sup. Mercato Saraceno 2022	Tenuta Santa Lucia
★ Villa Zappi Spumante Vsq Metodo Classico Dosaggio Zero 2020	Villa Zappi
★ Romagna Docg Albana Secco 2023	Zavalloni Stefano
★ Amedeo Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020	Zavalloni Stefano

RIMINESE

★ Colli di Rimini Doc Cabernet 2022	Il Mio Casale
★ Avi Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021	San Patrignano

Un ottimo vino dipende anche da un'ottima logistica

MWM è partner strategico per l'import-export di vino. Si pone al fianco degli operatori italiani per assicurare che tutta la passione contenuta in una bottiglia venga valorizzata lungo l'intera catena logistica. Siamo in grado di gestire la relazione tra cliente e compratore estero e di seguire con cura ogni fase della movimentazione: dallo stoccaggio in depositi sorvegliati e a temperatura controllata all'imballaggio, dal trasporto in container refrigerati alla consegna del prodotto.



www.mwmitaly.com

Deposito doganale

Accisa assoluta

Picking e distribuzione

Contrassegni di stato

Temperatura controllata

Depositi sorvegliati

Sottozone, Novebolle e vini bianchi, gli assi della Romagna

Roberto Monti, Presidente Consorzio Vini di Romagna



Il Consorzio Vini di Romagna da oltre 60 anni affianca i vitivinicoltori romagnoli nella promozione delle loro produzioni sui mercati nazionali ed internazionali. Oggi gli associati al Consorzio sono 120, di cui 8 cantine cooperative che rappresentano, oltre l'80% della viticoltura della Romagna. È una base sociale importante, molto diversificata, da microimprese a imprese medio grandi, fino a grandi cooperative; mondi diversi, animati comunque da un obiettivo comune: valorizzare la produzione e un

territorio stupendo, portando un reddito adeguato alle singole unità agricole.

Il lavoro del Consorzio non è semplice, con molteplici visioni e interessi da comporre, ancor più per le tante problematiche dell'annata 2023, che ha visto molte aziende dell'area collinare costrette ad operare in mezzo a grandi difficoltà.

I romagnoli hanno comunque reagito con grande tenacia e determinazione e così oggi ritroviamo una Romagna combattiva, in grande evoluzione, impegnata nella valorizzazione del Romagna Albana DOPG - suo prodotto di punta - così come del Romagna DOC nelle varie tipologie prodotte, nonché delle altre DOC che completano il quadro romagnolo a denominazione d'origine.

In particolare, è forte l'impegno a comunicare le 16 sottozone del Romagna DOC che, come tessere di un mosaico, identificano l'area collinare romagnola da Castel San Pietro Terme fino a Rimini, veicolate dal marchio collettivo Rocche di Romagna.

Molte aziende stanno orientando i propri sforzi su questa strada, nell'intento di porre in risalto il legame territorio-vitigno-vino, per accompagnare il consumatore in un viaggio tra emozioni diverse.

Ci piace sottolineare lo sviluppo degli spumanti Novebolle e anche la crescita della tipologia Sangiovese Appassimento, due recenti nuove perle della nostra produzione che di anno in anno registrano una crescita interessante con apprezzamento del mercato nazionale e internazionale.

Di pari passo, con lo spostamento dei consumi verso i vini bianchi, si stanno affermando la Rimini Rebola DOC e il Famoso Romagna DOC Mercato Saraceno, Famoso che si attesta bene sul mercato anche come IGT Rubicone, a conferma di una Romagna attenta ai cambiamenti delle esigenze e dei gusti del consumatore.

Il ruolo chiave del Consorzio è la promozione di conoscenza e posizionamento dei vini romagnoli, attraverso attività che portano la Romagna e i suoi vini all'attenzione dei consumatori e della stampa specializzata italiana ed estera.

Un grazie a tutti coloro che si adoperano annualmente per la realizzazione di Emilia-Romagna da Bere, appuntamento che rappresenta un momento di confronto importante per i produttori, oltre che un grande supporto per diffondere la cultura del vino romagnolo, nella ristorazione e fra i consumatori.

Forza Romagna, sempre!

Cos'è Ais Emilia

www.aisemilia.it

Ais Emilia nasce a metà degli anni 70. La squadra di Ais Emilia svolge attività didattica e divulgativa nelle singole aree territoriali in modo continuo e professionale. Abbiamo visto crescere negli ultimi anni il numero dei nostri Soci che oggi sono oltre 2000. Nel 2015 è stata inaugurata la nuova sede legale di Ais Emilia in Via Foro Boario, 89 a Ferrara. Le Delegazioni territoriali organizzano per i nostri associati non solo i corsi didattici professionalizzanti, ma degustazioni guidate, seminari a tema e di aggiornamento, viaggi studio in Italia all'estero. Continuamente siamo in relazione con Enti pubblici, Scuole superiori e Università del nostro territorio. Stiamo sviluppando progetti nuovi per cercare di portare i nostri neo diplomati Sommeliers ad avere una preparazione sempre più ricca. Stiamo vivendo un momento di entusiasmo e di crescita davvero importante e continua. Ci auguriamo di poter essere sempre stimolati, per dare il meglio ad Ais Emilia.

Commissioni di degustazione Ais Emilia

Le attività di degustazione AIS Emilia per le guide, si sono svolte in maniera centralizzata presso la nuova sede regionale AIS Emilia di Bologna sita in via Guelfa 5, dotata di ampi e luminosi spazi per accogliere fino a quattro commissioni composte ciascuna da almeno cinque persone. Le commissioni miste, composte da degustatori esperti provenienti dalle varie delegazioni emiliane, hanno messo a fattor comune le loro conoscenze, partecipando attivamente ai panel, con la voglia di scovare le eccellenze del territorio. I campioni in degustazioni, organizzati in batterie per categoria, sono stati preventivamente anonimizzati, per non influenzare i degustatori e garantire l'attendibilità delle valutazioni. Ogni commissione, presieduta da un capo panel, ha lavorato due ore abbondanti, degustando mediamente 8/9 vini per ognuna delle 59 commissioni tenutesi nell'arco di quasi due mesi, dal 5 maggio al 29 giugno 2024. In totale hanno partecipato 56 degustatori ufficiali, sono stati degustati 448 vini, scelti dalle 126 cantine partecipanti. Per le attività operative è stata utilizzata la piattaforma informatica di AIS Emilia, basata su dispositivi tablet, per centralizzare le informazioni e garantirne la sicurezza, con l'obiettivo di agevolare il più possibile l'acquisizione locale del dato e ottimizzare la redazione dei testi descrittivi dei vini.



Referente Guida Emilia: Giulio Balsarin **Ottimizzazione Testi:** Giulio Balsarin **Capi Panel:** Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Fausto Catellani, Anna Maria Compiani, Roberto Delfi, Tiziano Fantini, Flavio Marzo, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli. **Redattori:** Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Daniela Cavina, Fausto Catellani, Roberto Delfi, Tiziano Fantini, Marco Pondrelli, Alessandro Ranieri, Fabio Vezzani. **Sommelier degustatori:** Alessandro Agazzi, Luca Alberti, Luca Ariani, Elisa Balsarin, Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Paolo Benetti, Federica Bertuletti, Adriana Adele Bianco, Stefano Bondioli, Barbara Boni, Gianni Camozzi, Marinella Campi, Romeo Catellani, Fausto Catellani, Rosalinda Cavalca, Daniela Cavina, Anna Maria Compiani, Michele Coratti, Ivan Dal Monte, Domenico De Paola, Roberto Delfi, Giovanni Derba, Tiziano Fantini, Fabio Farnè, Carlo Favella, Susanna Ferrari, Paolo Ferretti, Barbara Fini, Maria Teresa Fortini, Angela Giasi, Marco Gorreri, Raffaella Guidi, Simone Guizzardi, Guglielmo Immovilli, Andrea Iori, Luca Manfredi, Lorenzo Marcheselli, Massimiliano Marruchi, Flavio Marzo, Francesco Mazzoni, Elena Melchiorri, Anna Molinotti, Stefano Padovan, Giuseppe Paparella, Manuel Pianazzi, Marco Pondrelli, Davide Postiglione, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli, Enea Rossi, Diana Scanferla, Gabriele Sighinolfi, Fulvia Tai, Giuseppe Todisco, Angela Ugatti.

Nella foto Giulio Balsarin Referente Guida Ais Emilia

Cos'è Ais Romagna www.aisromagna.it

Nata a metà degli anni '70, Ais Romagna rappresenta una importante realtà nel panorama vitivinicolo della nostra regione. L'Emilia Romagna vanta due specifiche sedi regionali: Ais Emilia ed Ais Romagna, questo per rispettare le specifiche caratteristiche vitivinicole dei vini prodotti nella regione. Ais Romagna conta oggi oltre 1500 associati suddivisi tra le delegazioni di Imola, Faenza, Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini. Come ogni anno AIS Romagna è partnership organizzativa del Master del Sangiovese, nato nel 2000, una vetrina di prestigio all'interno della quale si svolge il concorso che vede i partecipanti sfidarsi a colpi di conoscenza del sangiovese. E dal 2017 si è aggiunto il Master dell'Albana. Ais Romagna organizza inoltre per gli associati seminari di approfondimento, sessioni di esame per futuri relatori, degustazioni guidate, visite alle cantine del nostro territorio oltre a simposi e manifestazioni a carattere enologico di livello nazionale ed internazionale. Infine vogliamo sottolineare la grande attenzione agli istituti alberghieri, con progetti mirati che attivano partnership sul territorio.

Commissioni di degustazione Ais Romagna

Degustatori, relatori e capi panel che hanno partecipato alla redazione dell guida Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare edizione 2024-2025:

Cristiano Morini, Andrea Baschetti, Flavio Carlini, Timothy Carrozza, Carla Laghi, Mirko Morini, Cristina Cavina, Silvia Carloni, Stefano Quagliere, Stefano Buda, Graziella Moscatelli, Marco Mancini, Oriana Gavelli, Domenico Serenari, Lorenzo Zavaglia, Stefano Morgagni, Marilù Gattelli, Francesco La Barile, Giuseppe Palareti, Paola Pedrazzi, Ettore Arru, Ivana Berti, Renata Bonara, Raffaele Nanni, Stefano Luppi, Eros Camporesi, Angela Casadei, Enzo Tardino, Massimo Martini, Giovanni Solaroli.



A scuola da sommelier

Nati per diffondere la cultura del vino e del territorio e i giusti abbinamenti con i piatti della cucina tradizionale e innovativa, i corsi per aspiranti sommelier sono aperti a tutti, previa iscrizione all'Ais, e si sviluppano su tre livelli.

PRIMO LIVELLO introduttivo, si articola in 14 incontri più una visita in cantina. Durante il corso vengono illustrate le principali funzioni e mansioni del sommelier e fornite le nozioni base di viticoltura, enologia e tecniche di degustazione.

SECONDO LIVELLO enografia, si articola in 15 incontri di cui uno specifico per i vini della regione. Si focalizza sulle degustazioni ed offre una conoscenza approfondita delle principali

zone vitivinicole, dei vitigni e dei vini di ciascuna regione italiana, Francia, resto d'Europa e Mondo.

TERZO LIVELLO è incentrato sulle tecniche di abbinamento cibo/vino. È articolato in 13 incontri, fra cui due di prove pratiche di abbinamento, più l'esame finale.

Con il superamento dell'esame del 3° livello viene rilasciato il diploma di Sommelier (professionista nel caso di lavoratori del settore). È poi possibile proseguire l'iter formativo all'interno dell'associazione conseguendo i titoli di: Seminario in tecniche di servizio, Sommelier della birra, Degustatore dell'olio, Degustatore, Relatore, Commissario d'esame.

Tutti parliamo di vino, ma la degustazione è ben altra cosa

di *Ilaria di Nunzio*

Prima regola: il giudizio non è mai edonistico, ma è volto ad individuare le caratteristiche qualitative del vino. Il parametro è la tipologia di riferimento, un Romagna Sangiovese Riserva non dovrà essere degustato con gli stessi parametri di Lambrusco Sorbara Doc, al contrario saranno le rispettive tannicità ed effervescenza i soggetti d'indagine circa l'integrazione nel resto del corpo del vino.

Seconda regola: non perdiamo la vista. L'analisi visiva è la fase più immediata e spesso anche quella che conquista il degustatore. Permette di capire alcuni caratteri del vino e di prevederne altri, come le uve di provenienza, lo stato evolutivo, ovvero l'età del vino, ma soprattutto una tonalità vivace e ricca sarà sintomo di salubrità del vino.

L'esame visivo valuta anche la consistenza di un vino e consente di avere indicazioni sulla struttura del vino. Le informazioni sono legate alla maggiore

o minore presenza nel vino di polialcoli, polifenoli, alcol etilico, zuccheri e altre sostanze.

Come si valuta la consistenza? Si fa ruotare il calice in modo da mettere in movimento la massa vinosa. È proprio la velocità di arresto del vino nel beverante a determinare la consistenza data dalla componente glicerica e dall'alcol. Ma attenzione, questa operazione è ad appannaggio dei vini fermi. Gli spumanti non si ruotano, mai!

Terza regola: profumi sì, ma autentici. Il vino contiene circa 220 molecole aromatiche ed odorose. Tuttavia l'esame olfattivo non mira ad individuarle tutte, sarebbe impossibile oltre che disumano. L'olfazione è importante innanzitutto per escludere la presenza di sensazioni odorose difettate. Il secondo obiettivo è il riconoscimento di profumi "varietali", ovvero riconducibili al vitigno con cui è stato prodotto il vino e

all'identificazione degli aromi derivati dalla produzione e dall'affinamento. Sono infatti detti "aromi secondari" tutte quelle sensazioni odorose che vengono a crearsi nella fase pre e post fermentativa e "terziari" quelli che si creano in fase di maturazione e affinamento del vino.

I profumi del vino sono associazioni odorose con fiori, frutta, spezie, elementi tostati o vegetali. Un vino di qualità non deve presentarli tutti, il numero degli aromi non identifica un vino di qualità, piuttosto un vino complesso. Gli aromi, pochi o molti che siano, devono essere puliti, nitidi, riconoscibili ed autentici, in altre parole devono essere lo specchio in aromi del terroir.

L'assaggio: parola d'ordine godibilità. L'assaggio è l'ultima fase dell'analisi sensoriale del vino ed anche la più complessa, perché valuta i sapori del

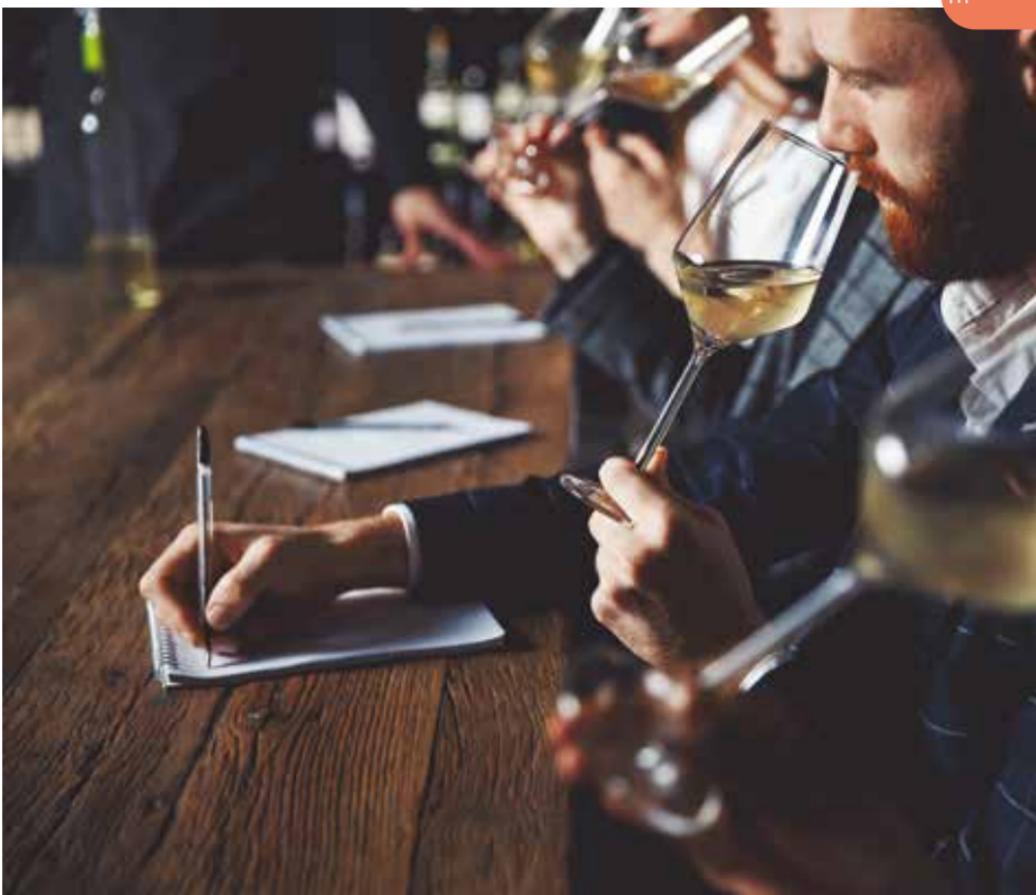
vino (dolce, acido, salato, amaro) e le sensazioni tattili. Il vino incide sulla bocca con una sua fisicità che può manifestarsi con l'effetto termico della temperatura del vino, lo pseudocalore dell'alcol, o l'astringenza dei tannini; la pungenza dell'anidride carbonica e la consistenza dell'estratto secco.

L'ABBINAMENTO CIBO E VINO

L'arte dell'abbinamento è tanto affascinante quanto complessa. A complicare la situazione i molti stereotipi sedimentati in anni di informazioni generiche ed approssimative.

Cerchiamo di fare un po' di chiarezza, facendo riferimento ai vini della nostra regione:

Vitigni aromatici piacentini, parmensi e ravennati ed i nobili salumi. Abbinamento buono e giusto, ma questi sono vini che incontrano anche la cucina



NOVEBOLLE

ROMAGNA **DOC** SPUMANTE



SCEGLI NOVEBOLLE: BEVI LA ROMAGNA!

Novebolle è la preziosa riscoperta della spumantizzazione romagnola di inizio '900 che porta nuova luce alle bollicine di Romagna.

Il marchio Novebolle racconta un vitigno storico come il Trebbiano e promuove una versione innovativa del Sangiovese, il tutto attraverso la tutela e la valorizzazione della zona di origine.

NOVEBOLLE.IT





Vini e denominazioni

Sono i grandi protagonisti di questa guida e di una regione vitivinicola importante, con un export in crescita, in particolare sui mercati extra-Ue. Sono i vini certificati della vitivinicoltura emiliano-romagnola, che sotto il profilo della qualità e dell'innovazione in cantina ha fatto enormi passi avanti. I vini dell'Emilia-Romagna conquistano i palati, i vitigni da cui vengono prodotti raccontano, ciascuno, un territorio e le sue storie. Le Denominazioni celebrano importanti traguardi.

Fatta costruire nel 189 a. C. dal console romano Marco Emilio Lepido (da cui ha preso il nome), da ventidue secoli la via Emilia è la spina dorsale di questa regione, collegando Rimini - l'antica Ariminium - affacciata sull'Adriatico a Piacenza e dando un impulso decisivo ai commerci. È questo asse viario a unire in modo strettissimo l'Emilia (che dalla strada consolare ha preso il nome) e la Romagna. Due territori con specifiche peculiarità e che storici, ampelografi, pedologi vogliono ostinatamente distinti. Eppure è proprio la moltitudine, che catalizza l'Emilia-Romagna verso primati produttivi. Pensiamoci: quante altre regioni possono vantare un mosaico di terre e genti, che convivono con orgoglio e vanto nello stesso confine? Questa guida vuole dare voce, iniziando ad elencare le molte denominazioni vitivinicole, a questa diversità.

CARTA DEI VINI D.O.P. D



VINI E VITIGNI

- | | | | |
|---|--|---|---|
|  | Gutturno D.O.P. |  | Lambrusco di Sorbara D.O.P. |
|  | Otrugo D.O.P. |  | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.P. |
|  | Colli Piacentini D.O.P. |  | Reno D.O.P. |
|  | Colli di Parma D.O.P. |  | Pignoletto D.O.P. |
|  | Reggiano D.O.P. |  | Colli Bolognesi D.O.P. |
|  | Colli di Scandiano e di Canossa D.O.P. |  | Colli Bolognesi D.O.P. Pignoletto |
|  | Modena o di Modena D.O.P. |  | Bosco Eliceo D.O.P. |
|  | Lambrusco Salamino di Santa Croce D.O.P. |  | Colli d'Imola D.O.P. |



DELL'EMILIA-ROMAGNA

LIST OF EMILIA-ROMAGNA P.D.O. WINES
 KARTE DER G.U. WEINE DER EMILIA-ROMAGNA
 CARTE DES VINS A.O.P. DE LA RÉGION EMILIA-ROMAGNA



Docg Colli Bolognesi Pignoletto

Quattro le tipologie: Frizzante, Spumante, Superiore, Classico Superiore. Già Doc dal 1997, guadagna nel 2010 la Docg. Si ottiene dal vitigno grechetto gentile (min. 85%) localmente chiamato alionzina. La molteplicità di versioni lo rende il re della tavola, perché versatile per occasioni e piatti, dall'aperitivo con le versioni frizzanti da servire a 6-8°, ai salumi e formaggi freschi con i rifermentati in bottiglia e ai secondi di crostacei e filetti di pesce bianco con i classico superiore, da proporre a 10-12°.

Colli Piacentini Doc

La Doc Colli Piacentini, riconosciuta nel 1967, ha come zona di produzione la collina piacentina. Tra i vini rossi della Doc vi sono la Bonarda, il Pinot Nero e il Barbera. Tra i vini bianchi troviamo lo Chardonnay, la Malvasia (anche in versione passito), il Sauvignon, il Trebbiano Val Trebbia e il Valnure.

Gutturnio Doc

I vini della Doc, riconosciuta dal 2010, sono ottenuti da uve Barbera (dal 55% al 70%) e Croatina (localmente detta Bonarda, dal 30% al 45%). La zona di produzione delle uve comprende il territorio collinare piacentino; sono ammesse le tipologie frizzante, superiore e riserva, entrambe con la possibile menzione di classico. La versione frizzante va servita tra gli 8-10° con salumi e paste ripiene con salse di carni; i gutturnio fermi accompagnano con grande armonia bolliti e umidi a seconda della struttura e dell'evoluzione del vino.

Ortrugo Doc

Comprende il territorio collinare della provincia di Piacenza. La base ampelografica è data da un minimo del 90% dell'omonima uva Ortrugo, "altra uva". Questo è il significato di una varietà sempre utilizzata in assemblaggi

in virtù della aromatica percezione di agrumi ed erbe aromatiche e del sorso dotato di un'acidità sostenuta. Nel 2010 la Doc le ha riconosciuto l'identità ed un profilo tipico. Si abbina alla cucina di pesce, ma diverte anche con la cucina Thai.

Colli di Parma Doc

Riconosciuta nel 1982, la Doc Colli di Parma annovera numerosi rossi e bianchi, in diverse tipologie, tra cui frizzanti, spumanti e riserve, e dosaggi che vanno dal secco al dolce. La coltivazione della vite in questa regione ha origini antiche, risalenti al Gran Ducato di Parma, e la base ampelografica si è arricchita nel XX secolo a seguito della ricostruzione post fillosserica. I vitigni più rappresentativi sono la Malvasia aromatica di Candia, il Sauvignon e la doppietta Barbera e Bonarda.

Reggiano Doc

La Doc Reggiano, riconosciuta nel 1971, comprende le quattro tipologie Rosso, Lambrusco Rosso o Rosato, Lambrusco Salamino Rosso o Rosato e Bianco Spumante, prodotte nei territori della provincia di Reggio Emilia. Sono presenti tutte le varietà del lambrusco, con prevalenza dei vitigni salamino, maestri, marani, montericco e ancillotta (o lancellotta). La tipologia Rosso della Doc Reggiano nasce da un uvaggio di ancillotta (50-60%).

Colli di Scandiano e Canossa Doc

Ottenuta nel 1996, si inserisce nella zona della Doc Reggiano occupando i territori di 15 comuni della Provincia di Reggio Emilia. Forte è la presenza del lambrusco nelle tipologie Montericco Rosso e Rosato e lambrusco Grasparròssa. I terreni gessosi di questa area la rendono perfetta per la coltivazione della spergola, uva bianca dall'alta acidità, ideale per le spumantizzazioni. Un prodotto che ha tutte le qualità

competitive per fronteggiare i mercati nazionali dei prodotti effervescenti.

Modena Doc

Con la menzione Modena o di Modena Doc vengono identificare dal 2009 tipologie di Modena, Pignoletto di Modena, Rosso di Modena, Rosato di Modena, Bianco di Modena. La zona di produzione comprende 32 comuni tra i quali Campogalliano, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Formigine, Maranello, Marano sul Panaro, Mirandola, Modena, Nonantola, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzone, Spilamberto, Vignola.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc

Riconosciuta nel 1970, ha come zona di produzione i territori di 14 comuni della provincia di Modena. Prevede alla base del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro le uve del vitigno omonimo (min. 85%). Deve il nome al colore rosso vinoso del raspo e dei pedicelli del vitigno, coltivato soprattutto nella zona di Castelvetro. Esiste anche la versione Rosato.

Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc

Il lambrusco salamino, detto anche di Santa Croce, dal nome della frazione di Carpi al quale si lega la sua origine, deve il suo nome alla particolare forma cilindrica del grappolo che lo fa assomigliare ad un piccolo salame. La Doc, riconosciuta nel 1970, si estende nei territori di 13 comuni della parte settentrionale della provincia di Modena. È un vino da bere ancora giovane, ideale con cotechino o Parmigiano Reggiano.

Lambrusco di Sorbara Doc

Doc ottenuta nel 1970, comprende i territori di 12 comuni della provincia di Modena. Previsto anche nella versione Rosato, si ottiene dal vitigno omonimo (min. 60%) e dal lambrusco salamino (max 40%); è un vino di colore rosso rubino chiaro. La gradazione alcolica minima prevista dal disciplinare della Doc è 10,5%, l'abbinamento ideale è con Parmigiano Reggiano e lasagne.

Reno Doc

Riconosciuta nel 1987, comprende 28 comuni della provincia di Bologna e 5 comuni del modenese. Tre vini bianchi di questa Doc: il Montuni, un autoctono della pianura bolognese di antiche origini, il Bianco ottenuto da un uvaggio di albana e trebbiano romagnolo al 40% e altri vitigni a bacca bianca, il Pignoletto originario del comune di Bentivoglio.

Doc Pignoletto

Doc nata nel 2014 che conta 3 sottozone: Reno, Modena, Colli di Imola. Si ottiene dal vitigno grechetto gentile (min. 85%) e da altre uve bianche fino ad un massimo del 15%. La zona di produzione corrisponde al nome geografico della omonima località ricadente nel comune di Monteveglio in provincia di Bologna.

Doc Colli Bolognesi

Doc ottenuta nel 1993 che comprende numerosi vini bianchi e rossi tra i quali spiccano quelli a bacca bianca come Sauvignon, Chardonnay, Riesling e Pinot Bianco. Tra i rossi spiccano le riserve di Barbera e Cabernet Sauvignon.

Bosco Eliceo Doc

Riconosciuta nel 1989, la Doc si estende dalle zone lagunari del ferrarese fino ai comuni di Ravenna e Cervia, producendo i cosiddetti "vini della

sabbia". Il vino più noto è ottenuto dall'uva fortana, prodotto nelle versioni secco, dolce, vivace e frizzante. Un vino nato e sviluppatosi insieme alla sua gente, che ama abbinare le versioni frizzanti alla compaesana anguilla.

Colli d'Imola Doc

Doc riconosciuta nel 1997, comprende i comuni di Borgo Tossignano, Casalfumane, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola e Ozzano dell'Emilia. La Doc prevede le tipologie Bianco e Rosso, nelle tipologie frizzante, superiore e riserva. La denominazione può riportare l'indicazione delle molte varietà: Chardonnay; Pignoletto; Trebbiano; Barbera; Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Una grande varietà che si declina sulla tavola, con molteplici abbinamenti di tradizione.

Colli di Faenza Doc

Doc riconosciuta nel 1997, comprende interamente i comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme e parte di Castel Bolognese e Faenza, in provincia di Ravenna; interamente il comune di Modigliana e parte di Tredozio in provincia di Forlì-Cesena. Prevede le tipologie, Bianco, Rosso anche nelle tipologie Riserva, oppure con indicazione di vitigno Pinot Bianco, Trebbiano e Sangiovese. Un areale recente che vede, tra gli altri illustri comuni di produzione, anche Modigliana e Brisighella, due zone di rilievo nella produzione romagnola.

Romagna Doc

Un grande cappello all'interno del quale oggi troviamo molte tipologie di vini: Cagnina, Bianco, Rosato e Albana Spumante, Pagadebit (il quale può fregiarsi anche della MGA Bertinoro), Trebbiano ed ovviamente Sangiovese. Tutti inclusi nel Romagna Doc che dal 2022 proprio per il Sangiovese preve-

de la possibilità di etichettare con una delle seguenti 16 menzioni geografiche (sottozone): Bertinoro, Brisighella, Castrocaro - Terra del Sole, Cesena, Coriano, Imola, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Mercato Saraceno (che comprende anche il vitigno Famoso), Oriolo, Predappio, San Clemente, Serra, Verucchio. Ammesse anche le tipologie Novello e Passito, oltre che i classici superiore e riserva.

Romagna Docg Albana

Docg riconosciuta nel 1987 come Albana di Romagna e diventata con la vendemmia del 2011 Romagna Docg Albana. La zona di produzione comprende i comuni di Bertinoro, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano, Meldola, Montiano, Roncofreddo e Savignano sul Rubicone, in provincia di Forlì-Cesena; Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza e Riolo Terme, in quella di Ravenna; Borgo Tossignano, Casalfumane, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola e Ozzano dell'Emilia, in quella di Bologna.

Colli Romagna Centrale Doc

Doc riconosciuta nel 2001. La zona di produzione comprende i comuni di Borghi, Castrocaro Terme, Civitella di Romagna, Dovadola, Galeata, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Predappio, Rocca S. Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, Sarsina, Sogliano al Rubicone, Tredozio, Bertinoro, Cesena, Forlì, Forlimpopoli, Longiano e Savignano (FC). Tipologie: Bianco; Chardonnay, Trebbiano; Rosso, da cabernet sauvignon, sangiovese, merlot, barbera, montepulciano; Cabernet Sauvignon e Sangiovese.

Colli di Rimini Doc

Doc riconosciuta nel 1996, comprende Coriano, Gemmano, Mondaino, Mon-

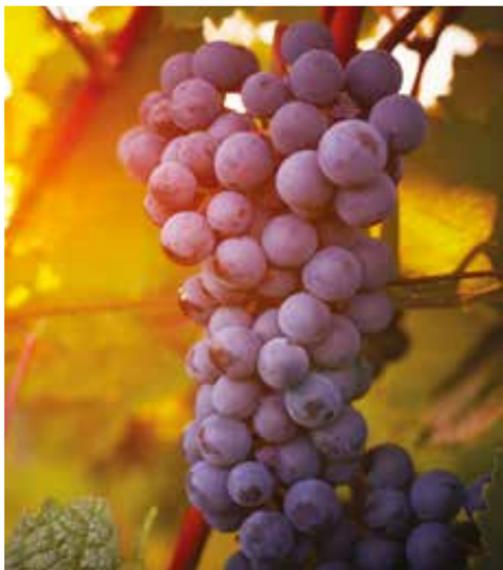
te Colombo, Montefiore Conca, Montegrifolfo, Montescudo, Morciano di Romagna, Poggio Berni, Saludecio, San Clemente, Torriana, Verucchio e in parte Cattolica, Misano Adriatico, Riccione, Rimini, San Giovanni in Marignano e Santarcangelo di Romagna. La Doc prevede le tipologie Bianco, da trebbiano romagnolo, biancame e/o mostosa; Biancame; Rébola, ottenuto da grechetto gentile; Rosso da sangiovese, cabernet sauvignon, merlot; Sangiovese; Cabernet Sauvignon.

Emilia-Romagna Doc

Doc riconosciuta nel 2024 (cambio nome della DOC pignoletto), è la prima SOC interregionale. Il territorio di riferimento comprende le colline di Modena, Bologna, Imola e Faenza. In pianura si spinge fra Panaro e Reno fino alla Romagna nel comune di Faenza. L'area di denominazione prevede tre sottozone: Modena, Colli di Imola, Reno. Le province di produzione sono Bologna, Modena e parte di Forlì e Cesena, mentre per le sole pratiche di vinificazione, imbottigliamento e confezionamento l'area di pertinenza si estende anche alle province di Reggio Emilia e Ravenna. La Doc prevede il vitigno grechetto gentile (pignoletto) nelle tipologie frizzante, fermo, spumane e passito.

Igt d'Emilia e di Romagna

La produzione di vini Igt (Indicazione geografica tipica) comprendono un ampio territorio viticolo, con un'uniformità ambientale e in grado di conferire caratteristiche omogenee al vino ottenuto. In Emilia sono state riconosciute le Igt Bianco di Castelfranco Emilia, Emilia, Fortana del Taro, Terre di Veleja, Val Tidone. In Romagna, con Decreto 18/11/1995 - G.U. 06/12/1995, sono state riconosciute le Igt Forlì, Ravenna, Rubicone e Sillaro o Bianco del Sillaro



2023, annata messa a dura prova da alluvione e andamento climatico

di Francesco Bordini

Fatta eccezione per il perdurare della siccità nel Nord-Est della Regione, l'inverno è proceduto nella normalità, seppur con temperature più miti della media storica di lungo periodo, si sono registrate buone piogge e alcune nevicate su tutto il territorio.

La primavera e l'avvio vegetativo della vite è partito nella media storica (con un ritardo di circa 7 giorni rispetto alle ultime 2 annate). Purtroppo si sono avuti ritorni di freddo accompagnati da brinate nei fondovalle Emiliano-Romagnoli con danni ai frutteti ed ai vigneti.

Il mese di aprile ha registrato temperature miti nelle zone più prossime al mare e nelle pianure mentre nelle alture le temperature si sono mantenute molto basse, frequentemente con minime sotto i 12°C creando due situazioni vegetative opposte, con vigne in rapido sviluppo vegetativo nelle zone più calde e considerevoli rallentamenti nelle zone più fredde: erano molti anni che non si osservavano condizioni vegetative così differenti già a fine aprile tra i

differenti areali regionali.

Il mese di maggio è iniziato all'insegna delle piogge in tutta la Regione con condizioni di estrema criticità nella parte centrale della Romagna, dove tra il 2 ed il 3 di maggio e tra il 16 e 17 maggio i picchi di piogge hanno raggiunto livelli impressionanti: 597 mm a Modigliana, 530 mm a Riolo Terme, 513 mm a Brisighella, 501 mm a Monzuno, 499 mm a Casola Valsenio, 481 mm a Tredozio, 480 mm Dozza, 383 mm a Predappio, 365 mm a Santa Sofia, 349 mm a Bertinoro. I danni provocati sui territori sono stati sbalorditivi: 25 punti di rottura o esondazione di fiumi, enormi superfici agricole ed intere città allagate, imponenti fronti di frana su strade, boschi e terreni coltivati in collina e montagna.

Epicentro delle alluvioni i comuni di Faenza, Conselice e Sant'Agata sul Santerno, delle frane i comuni di Brisighella e Modigliana. Per ritrovare nella storia eventi meteorici così estremi e calamità così estese occorre andare molto indietro nella storia: 1939, 1848, 1634.



Il mese di giugno è iniziato con deboli anticicloni delle Azzorre freschi ed interrotti da frequenti piogge; il primo anticiclone africano ha fatto ingresso in Italia il 17 giugno: da molti anni il caldo africano non era arrivato così tardi allungando il periodo di rigoglio vegetativo della vite. Il mese di luglio è stato caratterizzato da poderosi e caldissimi anticicloni africani con picchi di temperature superiori ai 44°C in Emilia-Romagna, registrando in alcune località le temperature più alte di sempre. Questi picchi di calore sono risultati abbastanza brevi ed interrotti da periodi più miti.

L'invaiaatura è iniziata con un ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media storica (e di circa 15 giorni rispetto alle ultime due annate).

I vigneti sono giunti a maturazione tendenzialmente con poca uva, e dotazioni idriche buone.

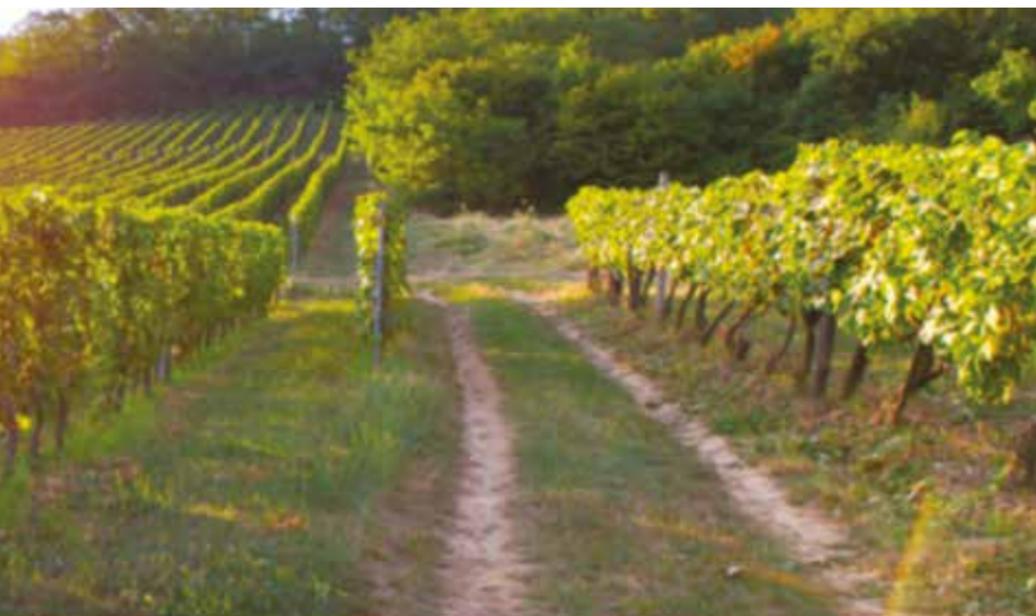
La vendemmia è iniziata abbastanza presto soprattutto nelle zone più colpite dalla siccità ma poi è proseguita con relativa calma per le positive condizioni meteoriche. I Sangiovese

e i Lambrusco più interessanti si sono raccolti nella seconda metà di settembre, con interessanti episodi di raccolte ottobrini, sempre più rare negli ultimi anni.

Quale conseguenza delle buone condizioni ambientali dell'autunno e del modesto numero di grappoli, i tannini delle uve rosse sono risultati buonissimi, belle note saline e aromaticità fragranti, solo sporadicamente note sovrature.

La qualità dei vini è molto buona sperando che possa compensare le fatiche dei vignaioli e le preoccupazioni per le basse produzioni.

Da molti anni non si percepiva una così diffusa preoccupazione in Italia per le difficoltà produttive dovute ad andamenti stagionali sempre più imprevedibili: una ulteriore riflessione sul ruolo della buona agricoltura e di come sia necessario puntare all'eccellenza per remunerare correttamente gli sforzi dell'intera filiera



Con Enoteca progetti ed eventi promozionali

L'Emilia Romagna è una Regione meravigliosa dove tradizioni e culture, anche molto differenti tra di loro, trovano sintesi nella possibilità di fare ovunque esperienze straordinarie legate a luoghi, cibi e vini di incredibile storia. L'Emilia Romagna è il cuore delle filiere agroalimentari italiane. Enoteca Regionale è una Associazione che si occupa di promozione di vino, aceto balsamico e distillati. Il vino è uno straordinario interprete dei territori e dei sogni degli uomini ed Enoteca Regionale Emilia Romagna ha l'ambizione di promuovere i loro progetti. In questo ambito progettuale Enoteca cura il padiglione Emilia Romagna

a SloWine Fair, Vinitaly, Gusto Bologna, Prowein e Tramonto DiVino oltre che essere a capo del progetto di Enoturismo regionale e gestire la splendida esposizione permanente presso la rocca di Dozza.

È partito un periodo di profondo rilancio promozionale e fieristico che porterà nei prossimi 18 mesi a confermare l'impegno nelle sopra descritte attività, oltre che ritornare a curare un palinsesto fieristico e di eventi sfidante e internazionale.

Attualmente Enoteca Regionale ha 210 associati tra cui i consorzi di tutela dei vini Doc e Igp regionali, oltre ad avere tra i suoi soci onorari AIS, AIES e FISAR Regionali.





VINI E VITIGNI



I prodotti **Dop** e **Igp** d



**Nati qui,
apprezzati
in tutto il mondo!**

PRODOTTI



Regione Emilia-Romagna

agricoltura.regione.emilia-romagna.it



Gusta la Food valley dell'Emilia-Romagna con 44 prodotti certificati

Nell'Emilia-Romagna, terra di passioni gastronomiche e di prodotti d'eccellenza, la cucina è un gustosissimo viaggio tra i sapori, che diventa storia di territorio, racconto di antiche abitudini e scoperta di tecniche d'avanguardia con un unico obiettivo: mettere in tavola qualcosa che vada al di là di un prodotto gustoso e commestibile, e sia invece occasione per apparecchiare le culture gastronomiche di questa terra. Salumi, formaggi, prodotti della terra e pasta tirata a mano, dall'Adriatico agli Appennini passando per la pianura e le città d'arte, qui sorge il più grande distretto del cibo italiano, la Food Valley nazionale. Un prestigioso paniere di prodotti della tradizione, tutelati da marchi Dop (Denominazione di Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta) che

ell'Emilia-Romagna



ne garantiscono la qualità e la genuinità, ne definiscono procedure di produzione e ne trasmettono storia e cultura. Lungo la via Emilia, da Rimini a Piacenza si incontrano ben 44 prodotti certificati, vere e proprie perle del buon gusto e testimoni del Made in Italy enogastronomico nel mondo. L'Emilia-Romagna è infatti la regione europea con il più alto numero di prodotti certificati. Le eccellenze si possono trovare nei salumi, negli insaccati, nella frutta e nei latticini e sono risultati di rigidi disciplinari. Questi tesori del gusto caratterizzano le diverse aree regionali tanto da andare a costituirne veri itinerari storico-culturali ed eno-gastronomici, in un viaggio tra aromi e sapori che si snoda in quindici "strade del gusto", con soste in oltre 20 Musei del gusto.

Un elenco irresistibile, in cima al quale troviamo il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, ma senza dimenticare le tante altre eccellenze gastronomiche da assaggiare almeno una volta nella vita: mortadella di Bologna, lo zampone di Modena, gli aceti balsamici, il formaggio di fossa e lo Squacquerone di Romagna.

DOP E IGP

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

AGLIO DI VOGHIERA DOP

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP

AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP

ANGURIA REGGIANA IGP

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI IGP

CASCIOTTA D'URBINO DOP

CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

COPPA DI PARMA IGP

COPPA PIACENTINA DOP

COPPIA FERRARESE IGP

COTECHINO MODENA IGP

CULATELLO DI ZIBELLO DOP

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

FUNGO DI BORGOTARO IGP

GRANA PADANO DOP

MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP

MELONE MANTOVANO IGP

MORTADELLA BOLOGNA IGP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BRISIGHELLA DOP

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP

PAMPAPATO O PAMPEPATO DI FERRARA IGP

PANCETTA PIACENTINA DOP

PARMIGIANO-REGGIANO DOP

PATATA DI BOLOGNA DOP

PERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP

PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP

PIADINA ROMAGNOLA IGP

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

PROVOLONE VALPADANA DOP

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

SALAMA DA SUGO IGP

SALAME CREMONA IGP

SALAME FELINO IGP

SALAME PIACENTINO DOP

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

ZAMPONE MODENA IGP



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA D.O.P.

SQUACQUERONE
di Romagna
D.O.P.

Coppa
piacentina
D.O.P.



emiliaromagnacuochi®

centomani 2019



CheftoChef emiliaromagnacuochi,

associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale.

I cuochi, professionisti del gusto, al centro e al servizio della filiera. Imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione insieme con le Istituzioni della regione possono andare nel mondo e far venire il mondo da noi. Una regione "piattaforma gastronomica organizzata" necessaria per un'immagine vincente.

Iniziative locali di qualità con proiezioni regionali e sempre con l'accoppiata di 'pari dignità' chef/produttori, lunghe filiere concettuali e alte professionalità si integrano nei territori.

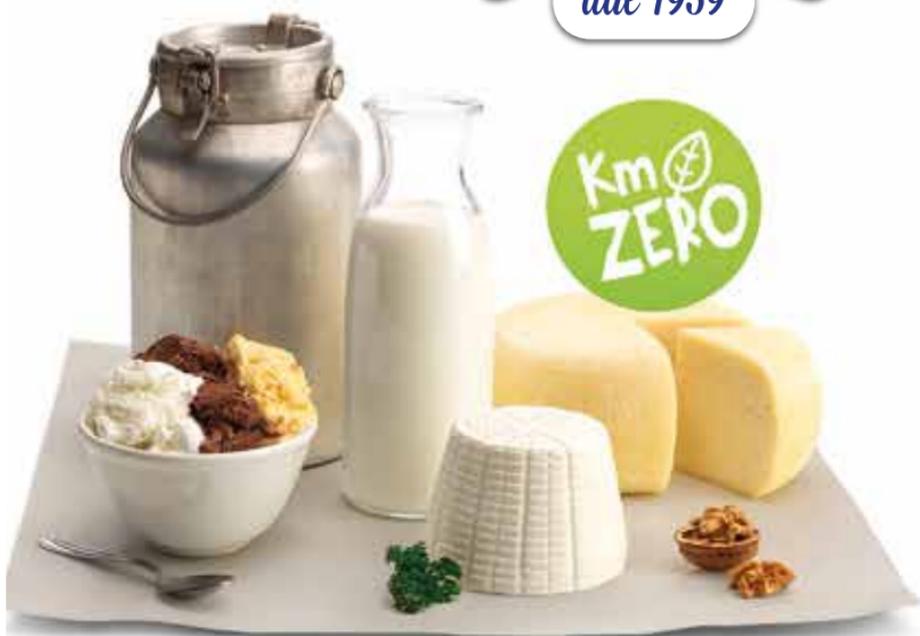
Cuochi, produttori e gourmet dell'Emilia-Romagna, per accrescere l'impegno verso il proprio territorio e per creare un solido rapporto fra i diversi attori che operano nel mondo dell'agroalimentare e della gastronomia.

In questa direzione il protocollo d'intesa tra Regione Emilia-Romagna e CheftoChef emiliaromagnacuochi "per la realizzazione di iniziative di valorizzazione integrata del patrimonio enogastronomico e dei prodotti agricoli ed alimentari regionali di qualità" approvato dalla giunta regionale.

Scopri
di più!



Latte, formaggi e gelati di Romagna



il Buono della tua Terra dal 1959

   centralelattecesena.it

Le Strade dei Vini e dei Sapori dell'Emilia-Romagna



 Regione Emilia-Romagna

VISIT **EMILIA ROMAGNA**
ITALY

Dieci itinerari in Emilia-Romagna accompagnati da sapori, colori, profumi e paesaggi. Un'esperienza di viaggio lento per incontrare la gente, godere degli spazi aperti e di paesaggi rurali costellati di vigneti, dalla pianura alla collina fino alle pendici delle cime dell'Appennino. E per gustare i vini e i prodotti che in queste terre nascono. È un viaggio speciale nel turismo enogastronomico dell'Emilia-Romagna che ci fa conoscere le dieci Strade dei Vini e dei Sapori, tutte legate alle tradizioni e alla storia dei territori che attraversano, ricche di prodotti di qualità e di eccellenze. Scopritele nel sito.

<https://stradevinisapori.it/it>



Prima Pagina

per il vino

-  CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE
-  UFFICI STAMPA
-  SOCIAL MEDIA MARKETING
-  GUIDE RIVISTE E PUBBLICAZIONI
-  ORGANIZZAZIONI EVENTI
-  PRODUZIONI VIDEO
-  SITI INTERNET E APP

AGENZIA PRIMAPAGINA
CESENA

tel +39 0547 24284

www.agenziaprimapagina.it

www.emiliaromagnavini.it

 Emilia Romagna da Bere

 Emilia-Romagna Vini

 Guidavinier





Olio EVO, annata nera per produzione, ma buona qualità

di Antonietta Mazzeo

Fonti storiche e documentarie, convalidate sia da reperti archeologici, che dalla presenza di piante antichissime, ancora in vita e produttive, sono precisa evidenza che l'olivo sia una specie coltivata in EmiliaRomagna da oltre due millenni. In Emilia-Romagna l'olivicoltura è prevalentemente diffusa in Romagna, nella fascia collinare tra i 150 e i 600 s.l.m., areali vocati in cui le condizioni microclimatiche hanno consentito lo sviluppo di una ricca piattaforma varietale, più precisamente in alcuni territori delle

province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, ma è interessante sottolineare come nell'ultimo decennio la coltivazione dell'olivo ha trovato microambienti favorevoli anche, nel versante occidentale della regione, interessando così anche le province emiliane, di Bologna, Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza. Seppur l'olivicoltura in Emilia-Romagna occupi ancora un ruolo marginale, il crescente interesse di agricoltori e appassionati olivicoltori ha generato un forte aumento delle superfici olivetate ricavate

anche riqualificando e ripristinando ecosistemi agricoli in aree svantaggiate, rese fruibili dai cambiamenti climatici. Ma per quanto vi siano tutti i presupposti perché l'ulivo torni a salvaguardare biodiversità e paesaggi, e che l'olio della nostra regione torni sulle nostre tavole, e sulle tavole dei nostri ristoranti e trattorie, la strada per l'olio di qualità è ancora molto lunga. È necessario predisporre un vasto servizio di supporto tecnico e agronomico agli olivicoltori, l'assenza di una adeguata formazione penalizza significativamente la qualità di un prodotto, oggi, ancora distante dalle eccellenze prodotte dalle regioni storicamente vocate

Così, come dimostrato e testimoniato dal significativo incremento registrato sia delle produzioni che dei consumi, l'Olio Extra Vergine di Oliva, uno degli alimenti principali della dieta mediterranea (inserita dall'UNESCO nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità), ha conquistando l'interesse di consumatori, sempre più informati e avveduti, che hanno abbandonato l'atteggiamento passivo, fin troppo diffuso, nel basarsi esclusivamente sul prezzo, facendo invece attenzione ad altri elementi, essenziali per comprendere il prodotto. Quando si parla di prodotti che consumiamo tutti i giorni e che sono alla base dell'alimentazione, si dovrebbe porre maggiore attenzione alla qualità, ed abbandonare i concetti di praticità, economicità, abitudine.

Con un raccolto di circa 4.272 tonnellate di olive e una produzione di olio pari a circa 595 tonnellate, la campagna olivicola 2023 è stata "l'annata nera", dell'olivicoltura dell'Emilia-Romagna, una delle peggiori dell'ultimo decennio. A causa del succedersi di eventi calamitosi, la produzione è crollata di

circa il 70%, prima c'è stato l'innalzamento delle temperature all'inizio della primavera che ha fortemente anticipato la fioritura degli ulivi, poi a causa delle piogge estreme e della devastante alluvione di maggio, i fiori non hanno allegato (e cioè non si sono trasformati in frutti) a causa della troppa umidità, ed infine, come se non bastasse, un'estate siccitosa a tal punto, da provocare la cascola delle drupe (le olive si distaccano provocando la perdita di parte del raccolto). In contrapposizione al dato negativo relativo alla quantità, la qualità però, si conferma, eccezion fatta per alcuni casi particolari, nella maggior parte, discreta.

A causa delle sopracitate problematiche, i campioni pervenuti al Panel di Assaggio Olio AIS Emilia-Romagna 2024 per l'assaggio, stati numericamente inferiori agli scorsi anni, ma inaspettatamente, la percentuale dei campioni valutati positivamente, è stata maggiore rispetto agli anni precedenti.

A comporre il panel di Assaggio Oli AIS Emilia-Romagna, riunito presso la nuova sede AIS Emilia di Bologna: Luca Manfredi (Presidente AIS Emilia), Adolfo Treggiari (Presidente AIS Romagna), Antonietta Mazzeo (Capo Panel), Flavio Della Luna (Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oli-va Vergini ed Extra Vergini), Mirco Paltrinieri (Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oli-va Vergini ed Extra Vergini), Fausto Catellani (Assaggiatore Esperto degli Oli d'Oli-va Vergini ed Extra Vergini).



Le Aziende

Az. Agr. Bonazza
 Az. Agr. Bononi 'Gli olivi di Gianpa'
 Az. Agr. Fantoni Roberta
 Az. Agr. Gozzoli Mara Tenuta Bellavista
 Az. Agr. Sereni
 Fraternali Grilli Primo
 Nobili Egoisti
 Oleificio Pecci
 Palazzo di Varignana
 Podere La Torre
 Tenute Tozzi
 Turchi Antico Frantoio

Panel assaggiatori

Luca Manfredi Presidente Ais Emilia
 Adolfo Treggiari Presidente Ais Romagna
 Antonietta Mazzeo Capo Panel Tecnico
 Assag. Esperto di oli iscritta all'Albo
 Flavio Della Luna Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oliva
 Vergini ed Extra Vergini
 Mirco Paltrinieri Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oliva
 Vergini ed Extra Vergini
 Fausto Catellani
 Assaggiatore Esperto degli Oli d'Oliva Vergini ed Extra Vergini

Az. Agr. Bonazza



Via del Pozzo, 2 - 40068 San Lazzaro del Savena (BO)
 Tel. 339.8952270 - erman.roc@libero.it - www.saporidalpodere.it

Superbio - Olio Extra Vergine di Oliva 2023 bio

Varietà: nostrana di Brisighella 100%

Produzione: 300/400 litri

Prezzo consigliato: €14,00 bott.

Fruttato verde medio/leggero note di erba, cardo, foglia pomodoro
 Lieve equilibrio olfatto/gusto, dominanza delle note amare sulla
 sensazione di piccantezza. Si consiglia abbinamento con: panzanella,
 risotto con zucca, zuppa di legumi.

Az. Agr. Bononi 'Gli olivi di Gianpa'



Località Perossi, 20 - 29025 Gropparello (PC)
Cell. 335.7763152 - www.bononi.net - info@bononi.net

Incanto sublime - Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: blend di varietà italiane: leccino 30%, frantorio 20%, moraiolo 10%, autoctoni 30%

Produzione: 400 litri **Prezzo consigliato:** €14 bott. 500 ml
Fruttato verde leggero, in evidenza mela verde foglia di pomodoro all'olfatto. Amaro leggero, piccantezza dominante. Al gusto risulta equilibrato, poco armonico. Abbinamenti consigliati: pasta e fagioli, zuppa di legumi, riso e piselli.

Fantoni Roberta



Via A.Boito, 39 - 41058 Vignola / via Fondovalle 7750 Marano sul Panaro (MO) Cell. 335.380804 - r.fantoni@goldredvision.net

Oro Puro - Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: blend di varietà italiane: Leccino, pendolino, leccio del Corno, bianchera, nostrana di Brisighella

Produzione: 200 litri

Prezzo consigliato: €24 bott. 1 L

Fruttato maturo medio, foglia, mela, frutti rossi. Amaro e piccante mediamente intensi, poco armonico, squilibrato tra olfatto e gusto. Consigliato con zuppe di legumi, vellutata di zucca.

Gozzoli Mara Tenuta Bellavista



Via Villabianca, 615 - 41054 Marano Sul Panaro (MO)
Cell. 329.4503022- 329 4503023
www.tenutabellavista.it - info@tenutabellavista.it

Mâran - Olio Extra Vergine di Oliva 2023 bio

Varietà: blend di varietà italiane: 40% leccino, 35% nostrana, 10% frantoio, 10% moraiolo, 5% pendolino

Produzione: 480 bottiglia

Prezzo consigliato: €16,00 bott. 500 ml

Fruttato maturo medio, mela gialla, pomodoro rosso, mandorla dolce. Amaro leggero, lievemente piccante. Consigliato per sugo al pomodoro, carpaccio di cavolo, minestrone di verdure.

Az. Agr. Sereni



Via Villabianca, 2871 Marano sul Panaro (MO)
Tel./Fax 059 705105 - www.acetaiasereni.com
info@acetaiasereni.com

Il Calancolle - Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: blend di varietà italiane: 30% frantoio, 30% leccino, 20% moraiolo, 20% bianchera

Produzione: 1200 litri circa

Prezzo consigliato: €18,00 bott. 500 l

Fruttato verde medio, con lieve accenno di maturo: foglia di pomodoro, mela gialla, lieve mandorla. Amaro e piccante leggeri, nota dolce in chiusura. Consigliato per maionese, salsa verde, salsa di pomodoro.

Fraternali Grilli Primo



Via Villa Parigi, 37 - 47837 Montegridolfo (RN)
Tel. 335 8417310 - 348 6538616
www.ulivetodelfattore.it - info@ulivetodelfattore.it

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Monovarietale Et. Viola Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: correggiolo 100%

Produzione: 1600 litri

Prezzo consigliato: €16,00 bott. 500 ml bott.

Fruttato verde medio sentori netti di erba falciata, foglia di pomodoro e carciofo. Nota amara leggera sensazione di piccantezza in perfetto equilibrio con la nota amara. Abbinamenti consigliati: carpaccio di tonno, pizza Margherita, calamari alla griglia.

Nobili Egoisti



Via Monte delle Forche, 250 - Roncofreddo (FC)
Tel. 378 0678860 - www.nobiliegoisti.it - info@nobiliegoisti.it

La Scolta ed.2024 Colline di Romagna Dop Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: frantoio 100%

Produzione: 100 litri

Prezzo consigliato: €24,00

Fruttato, verde medio/leggero si avvertono note di rucola, erba medica, lieve mandorla. Note amare di intensità medio/leggera, piccantezza leggermente più elevata. Leggero squilibrio gusto-olfattivo. Abbinamento consigliato: spaghetti aglio, olio e peperoncino, pesce al forno con olive e capperi.

Oleificio Pecci



Via Carducci, 8/10 - 47833 Morciano di Romagna (RN)
Tel. 3476855719 - www.famigliapecci.it - info@famigliapecci.it

Monocultivar Frantoio

Olio Extra Vergine di Oliva Dop 2023

Varietà: frantoio 100%

Produzione: 100 kg.

Prezzo consigliato: €18,00 bott. 250 ml.

Fruttato verde medio/leggero sentori di erbe aromatiche, (salvia, timo). Abbinamenti consigliati: petto di pollo alla griglia, insalata mista, rombo al vapore.

Oleificio Pecci



Via Carducci, 8/10 - 47833 Morciano di Romagna (RN)
Tel. 3476855719 - www.famigliapecci.it - info@famigliapecci.it

Blend Pecci

Olio Extra Vergine di Oliva Dop 2023

Varietà: blend di varietà italiane: leccino, moraiolo, correggiolo, frantoio

Produzione: 600 kg.

Prezzo consigliato: €22,50 bott. 500 ml

Fruttato verde leggero con accenni al fruttato maturo: mela gialla, fieno e mandorla. Abbinamenti consigliati: insalata di riso arricchita di sott'oli, insalata di pesce con limone fresco.

Palazzo di Varignana



Via Ca' Masino, 611A - Varignana Castel San Pietro Terme (BO)
Tel. 051.19939917 - www.palazzodivarignana.com
food@palazzodivarignana.com

Blend Verde Biologico Olio Extra Vergine d'Oliva 2023

Varietà: blend di varietà italiane: 60% maurino, 40% grignano

Produzione: 3.300 litri

Prezzo consigliato: €18,00 bott. 500 ml

Fruttato medio/leggero verde, note olfattive evidenti di cardo e mandorla. Amaro medio, piccantezza intensa, squilibrato, molto persistente la sensazione di piccantezza. Abbinamenti consigliati: verdure al gratin, crostino con fegatini, cereali e legumi con particolare tendenza dolce, risotto con piselli.

Podere La Torre



Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Cell. 338 3016284
www.poderelatorrerubicone.com
poderelatorrerubicone@gmail.com

Nostrana di Brisighella Olio Extra Vergine Oliva 2023

Varietà: nostrana di Brisighella 100%

Produzione: 600 bottiglie da 0,50 l.

Prezzo consigliato: €16,00 bott. 0,50 l.

Fruttato verde mediamente intenso, freschezza e pulizia olfattiva di erba falciata, carciofo, equilibrato nel gusto, amaro medio piccante lievemente più elevato, complessivamente armonico.

Abbinamenti consigliati: velluta di zucca, zuppa di cozze, costata ai ferri, coniglio in casseruola.

Tenute Tozzi



Via Renzano, 16 - 48032 Casola Valsenio (RA)
 Tel. 0544/525500 - www.tenutetozzi.it - info@tenutetozzi.it

Brisighella - Olio Extra Vergine di Oliva Dop 2023

Varietà: nostrana di Brisighella 100%

Produzione: 216 litri

Prezzo consigliato: €23,00 bott.

Fruttato verde leggero, sentori di erbe officinali e lieve mandorla. Amaro e piccante leggeri, in equilibrio gusto-olfattivo. Consigliato in abbinamento con: polpo con patate, bresaola con rucola e Parmigiano.

Turchi Antico Frantoio



Via Balignano, 956 - 47020 Longiano (FC)
 Tel. 0547 665555 - info@turchifarm.com - www.turchifarm.com

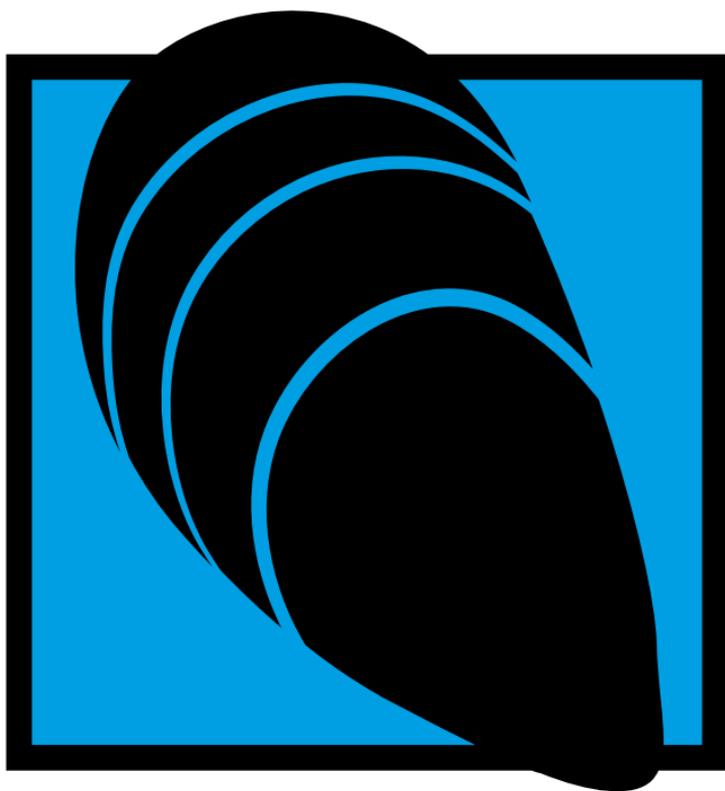
Colline di Romagna Dop Olio Extra Vergine di Oliva 2023

Varietà: 90% correggiolo 10% moraiolo/rossina

Produzione: circa 10 quintali

Prezzo consigliato: €11,00 bott. 500 ml

Fruttato verde leggero, cicoria, erba, foglia. Amaro e piccante equilibrati. Consigliato su crema di fave e cicoria, persico alla griglia, sformato di patate arricchito di formaggio fuso.



COZZA ROMAGNOLA

“**COZZA ROMAGNOLA**” è il marchio collettivo registrato che identifica le cozze, allevate o selvagge, nate e cresciute al largo della costa Emiliano-Romagnola. Una cozza di grande pregio, garanzia di qualità, maturata e raccolta nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie per offrire ai consumatori un prodotto gustoso e sicuro.

Consorzio Mitilicoltori dell'Emilia-Romagna

Via E. Toti, 2 - 47841 Cattolica (RN)

mitilicoltori.er@coopmare.com



La vetrina degli Spirits

Non solo vino. L'Emilia-Romagna è ricca di produttori di spirits, dal gin al vermut ai vini fortificati. Prodotti di alto livello che sempre più vengono richiesti come abbinamento a piatti gourmet o a proposte finger food, all'ora dell'aperitivo come a cena nei locali più trendy. Ecco quindi che non poteva mancare in questa Guida un'attenzione particolare a questi prodotti regionali sempre più apprezzati dal grande pubblico. Di seguito abbiamo proposto una selezione di cantine e aziende produttrici e, attraverso la competenza dei sommelier di Ais, abbiamo predisposto una nostra breve descrizione di ciascun prodotto, contando nelle prossime edizioni, di ampliare questa sezione. A questo proposito ci rivolgiamo a tutti i produttori di spirits dell'Emilia-Romagna invitandoli a contattarci alla mail press@agenzia-primapagina.it per proporre i loro prodotti in degustazione nella prossima Guida.

Panel assaggiatori

Stefano Buda, Cristina Cavina, Anna Grossi, Cristiano Morini
Stefano Longanesi, Adriana Adele Bianco,
Corrado De Marchi, Simona Biolcati

Le Aziende

Ariola
Bad Spirits Company
Calonga
Cantina di Arceto
Cantina Franco Galli
Fiorentini Vini
FoCe Spirits
Gestint
La Sabbiona
Mariotti
Mattarelli Vini
Nobili Egoisti
Podere Broletto
Poggio della Dogana
Premiata Officina Lugaresi
Reggiana
Ronchi di Castelluccio
Tenuta De' Stefenelli

Ariola

Strada della Buca, 5 - 43013 Langhirano (PR)
Tel. 0521.637678 - info@viniariola.it - www.viniariola.it

Marcello Vermouth 2023

Tipologia: vermouth rosso

Alcol: 16%

Materia prima: lambrusco con infusione di 56 botaniche

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €26,90

Note gradevoli di fragoline di bosco e rosa canina.

Il sorso è accattivante e il suo finale fruttato invita il riassaggio.

In abbinamento: torta frita e strolghino.

Bad Spirits Company

Via dei Pioppi, 8 - 40010 Padulle di Sala Bolognese (BO)

Tel. 329.8841356 - info@badspirits.it - www.badspirits.it

Amaro 1904

Tipologia: amaro / **Alcol:** 29%

Materia prima: menta, arancio, cannella, camomilla, finocchio, liquirizia, chiodi di garofano...

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €27,02

Naso sfaccettato, arance mandarino candito, cenni di citronella. Bocca suadente, cenni di fragola, tocchi di violetta. Chiude elegante su persistenza attrattiva. In abbinamento: creme brûlé.

La Sambuca Sbagliata

Tipologia: liquore - sambuca

Alcol: 40%

Materia prima: fiori di sambuco, anice stellato, scorze d'arancia

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €28,32

Bouquet elegante e tipico di anice e agrumi dolci. Il sorso è dolce ed equilibrato, con lunga persistenza di fiori di sambuco. In abbinamento: carpaccio di branzino.

Calonga

Via Castel Leone, 8 - 47121 Forlì (FC) Tel. 0543.753044

info@calonga.it - www.calonga.it

BV Baravelli Vermouth 2022

Tipologia: vermouth bianco

Alcol: 18%

Materia prima: vino pagadebit e spezie

Maturaz. / Affinam.: acciaio, bottiglia

Prezzo consigliato: €28,00

Effluvi di arancia candita, e buccia di mandarino. In bocca tocchi floreali di rosa, molto delicato e persistenza sui ritorni di arancia. In abbinamento: ribs di maiale.

Cantina di Arceto

Via 11 Settembre 2001, 3 - 42019 Arceto di Scandiano (RE)

Tel. 0522.989107 - info@emiliawine.eu - www.emiliawine.eu

1077 Grappa

Tipologia: grappa

Alcol: 40%

Materia prima: vinacce di spergola

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €25,00

Naso molto floreale di sambuco, note vegetali. Entra al palato fresco e diretto, e si sviluppa amaricante. Chiusura con cenni di confetto bianco e mandorle. In abbinamento: salmone affumicato su panbrioche.

Cantina Franco Galli

Via Pianventena, 681 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN)
Tel. 0541.955195 - info@cantinafrancogalli.it - www.cantinafrancogalli.it

Rendez - Vous

Tipologia: vermouth bianco

Alcol: 19%

Materia prima: vino bianco, alcool, erbe aromatiche, spezie

Maturaz. / Affinam.: acciaio, bottiglia

Prezzo consigliato: €28,00

Naso vegetale, note decise di origano, segue ortica, foglie di capperi.
Sorso secco e vegetale, chiude lievemente sapido.

In abbinamento: catalana di astice.

Fiorentini Vini

Via Sadurano, 6 - 47011 Castrocaro Terme (FC)
Tel. 335.6545770 - fiorinoflorentini@gmail.com - www.fiorentinivini.com

Honore di Caterina Sforza

Tipologia: liquore

Alcol: 26%

Materia prima: vino albana, spezie, distillato di vino

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €20,00

Naso vegetale, tocchi intensi di medicinale, cenni di fiore di camomilla essiccata. Bocca coerente, torna miele di castagno, persistente.

In abbinamento: charlotte alle mele.

FoCe Spirits

Via O. Zanchini, 14 - 47121 Forlì (FC)
Tel. 340.2853766 - info@foce-spirits.com - www.foce-spirits.com

Letro F 2023

Tipologia: vermouth bianco

Alcol: 17,50%

Materia prima: vino bianco famoso Rubicone Igp, bacche, radici

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €28,00

Profilo olfattivo tipicamente fruttato e floreale. Il sorso è piacevole e leggero. Finale pulito con ricordi agrumati.

In abbinamento: spiedini misti di frutta.

Gorgoni Euriale 2024

Tipologia: london dry gin

Alcol: 42,50%

Materia prima: ortica, papavero, primula

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €38,00

Ventaglio erbaceo, accenni di mentuccia e note salmastre. In bocca persiste il tono amaricante e il tocco salato.

In abbinamento: tagliata di tonno rosso

Gestint

Viale Fratelli Spazzoli, 175 - 47121 Forlì (FC) Tel. 348.4433793
 amministrazione@gestint.it

Bandito

Tipologia: gin premium
Alcol: 45%

Materia prima: gin con botaniche cervesi e sale dolce di Cervia

Maturaz. / Affinam.: acciaio

Prezzo consigliato: €45,00

Profilo olfattivo agrumato e cenni balsamici. Sorso saporito e citrino, con un finale salino, dai tratti amaricanti.

In abbinamento: mignon cioccolato e caramello.

Malandrino

Tipologia: amaro
Alcol: 30%

Materia prima: piante aromatiche, agrumi, zucchero caramellato, sale dolce di Cervia

Maturaz. / Affinam.: acciaio

Prezzo consigliato: €28,00

Spiccano note di erbe officinali, rabarbaro e china. L'assaggio è caratterizzato da note dolci salate. Finale balsamico.

In abbinamento: coppa fiordilatte e crumble.

La Sabbiona

Via di Oriolo, 10 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546.642142
 info@lasabbiona.it - www.lasabbiona.it

Gin alla Lavanda

Tipologia: gin / **Alcol:** 42%

Materia prima: distillato di ginepro, fiori di lavanda, zenzero, bergamotto

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €32,00

Note di bergamotto, cenno di citronella, impattante nota centrale di lavanda. Al retrogusto torna in centro bocca. La rotondità della lavanda con finale accennato di piccantezza dello zenzero.

In abbinamento: tartare di pesce spada.

Vermouth

Tipologia: vermouth

Alcol: 17% / **Materia prima:**

vino famoso, salvia, menta, mirtilli essiccati, petali di rosa

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €32,00

Un bouquet floreale di rose, con sbuffi mentolati e di mirtillo. Il gusto è decisamente fruttato con richiami di erbe officinali.

In abbinamento: crostata di marasche.

Mariotti

Via Rosa Bardelli, 12 - 44011 Argenta (FE) Tel. 0532.804134
 info@mariottivinidellesabbie.it - www.mariottivinidellesabbie.it

Vigoroso

Tipologia: vino bianco aromatizzato

Alcol: 14,5%

Materia prima: vino bianco sauvignon "Passo Morgone"

Maturaz. / Affinam.: acciaio

Prezzo consigliato: €20,00

Al naso note di camomilla, albicocca, e refole officinali.

Il sorso è leggero, con tocchi floreali e di erbe amaricanti sul finale.

In abbinamento: biscotti al burro.

Mattarelli Vini

Via della Vite, 2 - 44049 Vigarano Pieve (FE) Tel. 0532.43123
info@mattarelli-vini.it - www.aziendavinicolamattarelli.it

Marè Liquore di Fortana Umberto I

Tipologia: liquore

Alcol: 30%

Materia prima: vino fortana

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €17,00

Note invitanti di amarene sciroppate, cioccolato e pan di zenzero.

Un tripudio di frutti accompagna un sorso pieno e avvolgente.

In abbinamento: salame al cioccolato.

Nobili Egoisti

Via Monte delle Forche, 250 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel. 378.0678860
info@nobiliegoisti.it - www.nobiliegoisti.it

Egoista n. 2

Tipologia: gin

Alcol: 43%

Materia prima: ginepro, fave di cacao, carciofo, foglia di fico, lavanda

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €48,00

Ricche sfumature erbacee fresche, in primis carciofo e lavanda.

Sorso deciso e avvolgente, dai ritorni balsamici.

In abbinamento: fritto di gamberi e salsa alle erbe.

Podere Broletto

Via M.L. Tondelli, 27A - 42020 Albinea (RE) - Tel. 0522.347038
poderebroletto@poderebroletto.it - www.poderebroletto.it

Gin Ote 2023

Tipologia: gin / **Alcol:** 40%

Materia prima: alcool, ginepro, bergamotto, scorza di limone, basilico, fiori di arancio, cardamomo, sambuco, coriandolo, vino spergola

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €30,00

Cenni di fiori di genziana e sentori officinali. Bocca coerente al naso, diretto e sapido Sviluppo citrino e chiusura su note di buccia di pompelmo giallo. In abbinamento: passatelli con le canocchie.

Amaro Come la Vita 2023

Tipologia: liquore

Alcol.: 23,50%

Materia prima: alcool, rabarbaro, caffè, ginepro, assenzio, melissa, salvia, clitoria ternatea, erba cedrina, bergamotto, menta, vino lambrusco

Maturaz. / Affinam.: bottiglia

Prezzo consigliato: €28,00

Olfatto centrato su foglie di bergamotto, carciofo, caffè. In bocca si esprime coerente col naso, cenni tostati e polvere di cacao. In abbinamento: tiramisù.

Poggio della Dogana

Via Mengozzi, 18 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
Tel. 348.6446081 - info.poggiodelladogana@rdcpdd.com
www.poggiodelladogana.com

Beldemonio

Tipologia: vermouth rosso

Alcol: 18%

Materia prima: vino sangiovese

Maturaz. / Affinam.: barrique

Prezzo consigliato: €26, 50

Naso balsamico, selce, note di arancia rossa candita.

Sorso polveroso, note di frutta rossa sotto spirito, china sul finale.

In abbinamento: cheesecake alle amarene.

Premiata Officina Lugaresi

Via Vittorio Veneto, 4 - 47521 Cesena (FC) - Tel. 347.0834968
premiataofficinalugaresi@gmail.com - www.premiataofficinalugaresi.com

Gin Primo

Tipologia: gin

Alcol: 43%

Materia prima: alcol di cereali, ginepro, santolina, erba luigia, lavanda, sale marino di Cervia

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €40,00

Pronunciati sentori di sambuco, ginepro e anice stellato.

Appagante sorso sinuoso con retrogusto salmastro.

In abbinamento: anguilla alla brace con erbe officinali.

La Miscela al 30

Tipologia: amaro

Alcol: 30%

Materia prima: alcol di cereali, botaniche in infusione

Maturaz. / Affinam.: n.d.

Prezzo consigliato: €35,00

Profumi di erbe officinali e sbuffi di aloe. Sorso equilibrato e poliedrico. Scia finale con ricordi di cacao.

In abbinamento: tortino di cacao con spuma di liquirizia.

Reggiana

Via E. Zacconi, 22/a-b-6 - 42020 Borzano di Albinea (RE) - Tel. 0522.591129
info@aziendagricolareggiana.com - www.aziendagricolareggiana.com

Cà Duchi

Tipologia: grappa stravecchia

Alcol: 40%

Materia prima: vinacce

Maturaz. / Affinam.: barrique

Prezzo consigliato: €25,00

Al naso emergono note burrose e di frutti maturi.

L'assaggio è morbido e caldo, con una progressione dai ritorni fruttati.

In abbinamento: toma con chutney di mele.

Ronchi di Castelluccio

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 348.6446081
info.ronchidicastelluccio@rdcpdd.com - www.ronchidicastelluccio.com

Grappa di Sangiovese

Tipologia: grappa

Alcol: 42%

Materia prima: vinacce di sangiovese

Maturaz. / Affinam.: barrique

Prezzo consigliato: €38,00

Aromi di fiori gialli, ginestra, miele e zafferano e frutta rossa sul finale.

Sorso di struttura, sapida, ritorna lunga la frutta rossa matura.

In abbinamento: cinghiale in salmì.

Tenuta De' Stefenelli

Via Fratta, km 1,8 - 47032 Fratta Terme di Bertinoro (FC)
Tel. 348.3997443 - info@destefenelli.it - www.destefenelli.it

Rock & Roses

Tipologia: vino aromatizzato

Alcol: 18,8%

Materia prima: vino bombino, botaniche del territorio come rosa canina, rabarbaro, genziana

Maturaz. / Affinam.: acciaio, bottiglia

Prezzo consigliato: €28,00

Note floreali intense, pot-pourri di rose e genziana. Gusto fresco, con un'alternanza di aromi floreali ed erbe officinali.

In abbinamento: mixology da aperitivo.



ZURICH[®]

Bank



Insieme per un futuro migliore.

UFFICIO DI CESENA

Viale Mario Angeloni 286
47521 Cesena (FC)
+39 0541 395577

UFFICIO DI BELLARIA - IGEA MARINA

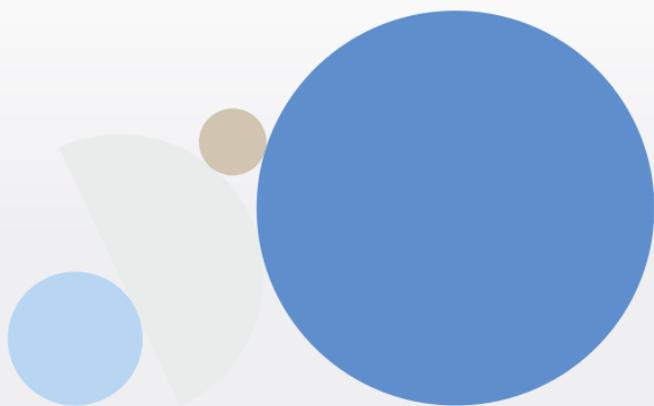
Via Mar Jonio 33
47814 Bellaria-Igea Marina
+39 0541 395577

UFFICIO DI RIMINI

Via Flaminia 57
47923 Rimini (RN)
+39 0541 395577

UFFICIO DI RAVENNA

Via Mariani 3
48121 Ravenna (RA)
+39 0541 395577



Piacentino

Il piacentino, incastonato tra il Po e le alture dell'Appennino, si estende in un susseguirsi di vallate, Tidone, Val D'Arda, Val Trebbia e Val Nure, territori dove nasce un ricco patrimonio enologico, testimoniato da note Doc.

Il rosso Gutturmo, la Malvasia e l'Ortrugo sono i vitigni più rinomati, che hanno reso i colli di Piacenza un'area vitivinicola di grande rilevanza. Lungo le Strade dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini l'incontro con castelli, borghi e pievi e tra i tanti itinerari che si snodano nelle valli, partendo magari da Piacenza, medioevale e rinascimentale, dove è d'obbligo una visita a Palazzo Farnese. Castell'Arquato, poetico borgo medioevale, il Castello di Gropparello, Bobbio in Val Trebbia con l'antichissima Abbazia di San Colombano sono solo alcune delle mete. A qualunque tavola vi sediate, fra castelli, dolci colline e distese di vigneti, non dimenticate di assaggiare i prodotti d'eccellenza di un paniere dei sapori che vanta tre insaccati, i Salumi piacentini Dop, Salame, Coppa e Pancetta, straordinari formaggi come le Dop Grana Padano e Provolone Valpadana. La Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina ci conduce alla scoperta di un paesaggio diverso, verso la nebbiosa Valle Padana dove matura il Culatello delle nebbie e il fiocchetto. In una terra caratterizzata dalla presenza del grande fiume.

Aziende

- Badenchini
- Cantina di Vicobarone
- Cantina Valtidone
- Cantine Campana
- Cantine Romagnoli
- Casa Benna
- Castello di Luzzano
- Erede Corsini
- Ferraia
- Fratelli Piacentini
- Ganaghello
- Il Ghizzo
- Il Poggiarello
- La Ciocca
- La Tollara
- La Torretta
- La Tosa
- Loschi
- Lusignani
- Marengoni
- Montesissa
- Monteverdi Vini
- Mossi 1558
- Oppizzi
- Podere Gaiaschi
- Podere Le Lame
- Pusterla
- Santa Giustina
- Tenuta Nura
- Torre Fornello
- Villa Rosa
- Vitivinicola Valla
- Zeroli Tenuta Pozzolo

Badenchini

Località Albareto, 89/A - 29010 Ziano Piacentino (PC)

Tel. 0523.860256 - www.badenchini.com - info@badenchini.com 

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: barbera, ortugo, malvasia di Candia aromatica, croatina. Proprietario: Andrea e Paolo Badenchini. Conduzione enologica: Paolo Badenchini. Bottiglie prodotte: 65.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata e convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione

Colli Piacentini Doc

Malvasia Frizzante 2023

Colore giallo paglierino luminoso, la spuma è rapida ed evanescente. Il corredo olfattivo si apre con sentori aromatici, a cui seguono note fruttate, melone bianco, pesca, erbe aromatiche e salvia. L'ingresso è cremoso, persistente e fresco. Grande coerenza con l'olfattivo, nel finale si percepisce un tipico e piacevole gusto amaricante.

 Tortelli alle erbe con burro e salvia.



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%

 7.000

 10°C.

€ 6,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Gutturnio Classico Superiore 2022

Colore rosso rubino con riflessi carminio, intenso, consistente e vivace. Naso fruttato con sentori di confettura di prugna, tamarindo, rosa appassita, liquirizia e china. Il sorso è avvolgente, pieno e verticale, accompagnato da un tannino misurato con un finale caldo, lungo dai piacevoli ricordi di frutta.

 Stracotto d'asino.



 barbera 60%
croatina 40%

Alc. 13%

 1.000

 16°C.

€ 7,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli Piacentini Doc Chardonnay Spumante Brut 2023

 chardonnay 100%

Alc. 12%  10.000  6°C. € 7,50

Meteora Emilia Igt Merlot 2022

 merlot 100% Alc. 14%  4.000  14°C. € 9,00



Cantina di Vicobarone



CANTINA DI VICOBARONE
VINI DA UNA TERRA ANTICA E GEOGRAFICA

Indirizzo via Creta 60 - Vicobarone di Ziano P.no (PC)

Tel. 0523.868522 Fax 0523.868627

www.cantinavicobarone.com - info@cantinavicobarone.com 

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 700 Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, ortugo, croatina, barbera. Proprietario: Giuseppe Gaddilastri (presidente). Conduzione enologica: Saverio Callaci, Laura Gonzales. Bottiglie prodotte: 3.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, sostenibile. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Malvasia Sostenibile Viva

Colli Piacentini Doc Malvasia Frizz.2023

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, delicata spuma tersa ed evanescente, corona continua. Al naso è aromatico, intenso e identitario. Si percepiscono note di salvia, muschio, fiori d'arancio e pesca. Il sorso è fresco, leggiadro, con un centro bocca fruttato e moderatamente saporito, chiusura fresca e agrumata.

 Tortelli alle erbe con burro e salvia.



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11,5%

 13.200

 8°C.

€ 6,40

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Gutturnio Sostenibile Viva

Gutturnio Doc Frizzante 2023

Bell'aspetto di colore rosso amaranto profondo, con una spuma veloce e una corona assente. Il naso è ricco di frutta e regala note di mora e ribes nero, a cui seguono un piacevole floreale con profumi di glicine e viola. L'ingresso in bocca è fresco ed avvolgente, con finale ricco di frutto.

 Costine di maiale alla griglia.



 barbera 55%
croatina 45%

Alc. 12,5%

 12.000

 10°C.

€ 6,40

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Andromeda

Emilia Igt Malvasia Macerato 2022

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%  5.000  12°C. € 10,50



Prometeo

Emilia Igt Rosso in Appassimento

 merlot 100% Alc. 13,5%  8.000  16°C. € 8,50



Cantina Valtidone

Via Moretta, 58 - 29011 Borgonovo Valtidone (PC)

Tel. 0523.846411 Fax 0523.864582

www.cantinavaltidone.it - segreteria@cantinavaltidone.it 

Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 1.100. Vitigni principali: barbera, croatina (localmente bonarda), malvasia di Candia, ortrugo. Presidente: Gianpaolo Fornasari. Conduzione enologica: Francesco Fissore, Giuseppe Caviola. Bottiglie prodotte: 6.500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

50 Vendemmie

Colli Piacentini Doc Malvasia 2022

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, vivace, luminoso, terso e consistente con una piacevole e interessante intensità. Al naso emergono erbe aromatiche di salvia, menta, litchi ed espressioni aromatiche tipiche del vitigno. Chiude con un fruttato di albicocca croccante. Ingresso deciso, avvolgente, fresco, intenso, esaltato da un'intrigante sapidità.

 Tortelli con coda burro e salvia.



 malvasia di Candia aromatica
100%

Alc. 12%

 6.500

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Bollo Rosso

Gutturnio Doc Riserva 2020

Manto carminio compatto e consistente. All'olfatto compare un ventaglio fruttato con sentori di prugne secche, note balsamiche, spezie dolci come cannella, anice e chiodi di garofano. Tostatura di cacao e caffè. Il sorso è avvolgente con uno sviluppo fruttato, tannino integrato con un finale rotondo e prolungato.

 Cinghiale al cacao.



 55% barbera 45% croatina

Alc. 14%

 25.000

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione: n.d.



Arvange

Spumante Vsq Pas Dosè Metodo Classico

 pinot nero 95% chardonnay 5%

Alc. 12%  3.000  8°C. € 25,00



Venus Colli Piacentini Doc Malvasia Dolce

Spumante Metodo Charmat 2023

 malvasia di Candi romatica 100%

Alc. 6,5%  15.000  6°C. € 10,00



Cantine Campana

Via Madonna della Quercia, 116 - 29013

Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC) Tel. 0523.859448

www.cantinecampana.it - info@cantinecampana.it 

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortrugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Patrizio Campana. Conduzione enologica: Giuseppe Braghieri, Christian Silva. Bottiglie prodotte: 1.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Giò Maria Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2021

All'aspetto si apprezza un colore rosso carminio consistente. Il corredo olfattivo si caratterizza per profumi di ribes nero, lavanda, paprica, rabarbaro, china e pepe. L'ingresso in bocca è equilibrato con la presenza di un tannino levigato. La chiusura è prolungata, sapida e regala piacevoli ricordi fruttati.

 Spezzatino di cervo.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 13,5%

 7.000

 16°C.

€ 9,40

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique

Antiquum

Gutturnio Doc Classico Riserva 2018

Colore rosso carminio intenso e consistente. Il naso elegante regala profumi di mirtillo, ciliegia, tamarindo, viola, genziana e note balsamiche. Chiude con goudron, grafite e fumé. Il sorso è pieno, avvolgente ed equilibrato. Il tannino è levigato. Lungo e profondo con finale fruttato e piacevolmente sapido.

 Germano reale arrosto / Lievre Royal.



BEST50

 barbera 60%
bonarda 40%

Alc. 13,5%

 3.000

 16°C.

€ 15,30

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique

Dòn

Spumante Bio Extra Dry Metodo Charmat

 chardonnay 50% incrocio Manzoni 50%

Alc. 11,5%  5.000  8°C. € 7,20

Dante 45 Gutturnio Doc Frizzante 2023

 barbera 60% bonarda 40%

Alc. 12,5%  65.000  12°C. € 6,50





ROMAGNOLI
D.M.G. 1877

Cantine Romagnoli

Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone (PC)

Tel. 0523.870904 Fax 0523 870867

www.cantineromagnoli.it - commerciale@cantineromagnoli.it 

Anno di fondazione: 1857. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: barbera, bonarda, pinot nero, malvasia di Candia aromatica, croatina. Proprietario: Famiglia Bertola. Conduzione enologica: Alessandro Perini. Bottiglie prodotte: 300.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Il Pigro Spumante Vsq

Metodo Classico Dosaggio Zero 2021

L'aspetto si caratterizza per un colore giallo paglierino, cristallino, con una spuma bianca cremosa, tersa con una corona continua. Effervescenza fine e mediamente numerosa. Profumi floreali di tiglio e acacia, agrumato, frutta secca, noccioline tostate, note di pasticceria, biscotti e burro fuso. L'assaggio è fresco con un finale sapido di grande serbevolezza.

 Risotto gamberi e zucchine / Falafel.



BEST50

 pinot nero 60%
chardonnay 40%

Alc. 12,5%

 30.000

 6°C.

€ 28,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Il Pigro Poetario Spumante Vsq

Metodo Classico Extra Brut Ris. 2017

Colore giallo paglierino delicato, brillante con un'effervescenza fine e numerosa. All'olfatto emergono note di pasticceria con ricordi di bignè, a cui seguono buccia di pompelmo, un tocco di vaniglia ed erbe aromatiche. Il sorso è fresco, cremoso e strutturato, con ritorno di frutta secca e arachide.

 Tagliolini scampi e zucchine / Jamon Iberico.



BEST50

 pinot nero 60%
chardonnay 40%

Alc. 12,5%

 6.000

 6°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia



Il Pigro

Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2022

 pinot nero 60% chardonnay 40%

Alc. 12,5%  60.000  6°C. € 15,00



Ape

Gutturnio Doc Superiore 2020

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 15%  6.500  18°C. € 10,00





AZIENDA AGRICOLA
CASA BENNA

Casa Benna

Loc. Casa Benna - 29014 Castell'Arquato (PC)

Tel. 0523.803356 - www.casabenna.it - info@casabenna.it 

Anno di fondazione: 1916. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: barbera, bonarda, malvasia di Candia aromatica, ortrugo. Proprietario: Andrea Molinari. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Pervinca

Emilia Igt Rosso 2021

Colore rosso amaranzo fitto. Il corredo olfattivo si apre con un floreale di lilla e glicine, per poi virare su note vegetali. L'ingresso in bocca è fruttato, con sentori di mora. Il tannino è bene integrato con la freschezza, ricordo vegetale con sentori di corteccia asciutta. Gusto buona persistenza.

 Tartare di cavallo.



 ervi 100%

Alc. 14%

 1.100

 16°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte

Punctatum

Gutturnio Doc Classico Riserva 2020

Rosso rubino con riflessi carminio, vivace e consistente. Al naso si percepiscono sentori di frutti di bosco che ricordano mirtillo, mora, visciola e amarena. Seguono china, catrame, speziatura di cannella e un tocco di rabarbaro. Chiude su note di tostatura di caffè e viola appassita. Ingresso robusto e voluminoso, con tannino perfettamente integrato e un finale che ricorda i frutti rossi.

 Lepre in casseruola / Filetto alla bordolese.



BEST50

 barbera 68%

bonarda 32%

Alc. 14%

 5.500

 18°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte



Orma di Irma

Colli Piacentini Doc Rosso Frizzante 2023

 bonarda 100%

Alc. 12%  3.000  14°C. € 8,50



Sisura

Colli Piacentini Doc Rosso Fermo Abboccato 2023

 bonarda 100% Alc. 13%  2.400  16°C. € 9,00





Castello di Luzzano

Località Luzzano, 5 - 27040 Rovescala (PC)

Tel. 0523.863277 Fax 0523.865909

www.castelloluzzano.com - info@castelloluzzano.it 

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortrugo. Proprietario: Giovannella Fugazza. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti. Ospitalità: 4 stanze e 6 appartamenti.

Tasto di Seta

Colli Piacentini Doc Malvasia 2023

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Profumi di uva spina, mela verde, bergamotto, gelsomino e camomilla a cui fanno seguito salvia, rosmarino e maggiorana. In chiusura si percepiscono note di sciroppo d'acero e miele d'acacia. Sorso equilibrato e avvolgente, con ricordi di erbe aromatiche e una chiusura gustosa prolungata.

 Coniglio con olive.



 malvasia di Candia aromatica
100%

Alc. 13,5%

 7.000

 10°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Vena Rossa

Gutturnio Doc Classico Superiore 2022

Rosso rubino vivace e di buona trasparenza. Consistente e luminoso. Olfatto intenso, nitido, fresco e complesso con un esordio floreale di viola e iris, seguono ciliegia moretta, tocchi di rabarbaro, petali di rosa, ricordi di felce, eucalipto e muschio. Ingresso deciso e fresco, la dinamica equilibrata è sottolineata da una buona freschezza e da un tannino ordinato. Chiude nuovamente su ricordi di ciliegia.

 Battuta di cavallo.

 barbera 65%
croatina 35%

Alc. 14,5%

 5.000

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

cemento smaltato

Maturazione:

cemento smaltato



Romito

Colli Piacentin Doc Chardonnay Frizz. 2023

 chardonnay 100%

Alc. 13%  5.000  10°C. € 14,00



Romeo

Gutturnio Doc Classico Riserva 2020

 barbera 65% croatina 35%

Alc. 15%  4.500  16°C. € 35,00





Erede Corsini

Loc. Groppo di Vigoleno, 19 - 29010 Vernasca (PC)

Tel. 0523.895188 - www.vinicorsini.it - info@vinicorsini.it 

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: santa maria, melara, ortugo, trebbiano. Proprietario: Maria Granelli. Conduzione enologica: Stefano Melchiodi. Bottiglie prodotte: 350. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Colli Piacentini Vin Santo di Vigoleno Doc Vino Passito 2013

Smagliante mogano dai prestigiosi riflessi ambrati, denso e lento a concedersi nel calice. Variopinto effluvio odoroso, dove al fruttato spiccano dattero, mela cotogna, carruba, fico secco, uva disidratata, prugna scioppata, poi si passa al miele di castagno, zafferano, olii essenziali, nota rinfrescante di eucalipto. Sorso attraente e ammaliante, di raro equilibrio, armonico, ritorni di zafferano e datteri, assaggio esaltante senza fine.

 Blu di capra / Crema catalana.



TOP6

 santa maria 80%
melara 10% ortugo
5% trebbiano 5%

Alc. 12%

 350

 14°C.

€ 40,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

caratello, botte





Ferraia

Indirizzo Loc, Vicomarino 140 - 29010 Ziano Piacentino PC)

Tel. 0523 860209 - www.ferraiawinery.it quality@ferraiawinery.it 

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Manara. Conduzione enologica: Titolari. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Teobaldo

Spumante Vsq Metodo Classico 2021

Perlage medio con corona evanescente. Giallo paglierino con riflessi verdolini, colore luminoso e di media intensità. All'olfatto emergono netti profumi di pesca bianca, balsamicità, uva spina, acacia, zagara e basilico. Al palato è fresco, equilibrato di media persistenza. Attraente, invita senza tregua al sorso successivo.

 Frittura di pesce di fiume.



 pinot nero 40%
malvasia di Candia
aromatica 60%

Alc. 12%

 3.000

 8°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio, bottiglia

Maturazione:

bottiglia

Colli Piacentini Doc Barbera 2021

Manto rosso rubino di buona trasparenza, luminoso e dall'aspetto consistente nel calice. Profuma di marasca, prugna e tamarindo, poi arriva il rabarbaro e infine un prezioso melograno intrecciato al floreale di rosa rossa. Ingresso diretto e netto. Di media persistenza e buona sapidità.

 Stracotto d'asino.



 barbera 100%

Alc. 14%

 6.500

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia



Colli Piacentini Doc Chardonnay 2021

 chardonnay 100%

Alc. 13%  6.500  9°C. € 15,00



Brigà Vino Rosso Fermo 2020

 merlot 50% cabernet sauvignon 50%

Alc. 14%  7.000  14°C. € 20,00





Fratelli Piacentini

Indirizzo: Via Strada Vecchia, 9b - 29010 Ziano Piacentino (PC)
Tel. 0523.863259 www.vinipiacentini.shop info@fratellipiacentini.com

Anno di fondazione: 1981. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: barbera, chardonnay, malvasia di Candia aromatica, pinot grigio, bonarda. Proprietario: Valentino Piacentini. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 /125 coperti.

Senzazioni

Spumante Vsq Metodo Classico 2018

Colore verdolino, brillante con bollicine minute e numerose con rapida risalita. Il naso è accattivante, profumi di ananas, susina bianca, fiori gialli, fiori di tiglio e lievi ricordi pane fresco. Ingresso saporito, avvolgente, arrotondato, con ritorno di ananas e scorza di agrume, buona persistenza. Chiusura agrumata e salina.

Tortelli alle erbe di campo.



chardonnay 100%

Alc. 12,5%

3.500

6°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Aldebaran

Gutturnio Doc Riserva 2016

Manto color rosso carminio, profondo e consistente. Al naso spiccano profumi di ciliegia, cioccolato e chiodi di garofano per poi chiudere con note di sottobosco. Il sorso è elegante ed equilibrato con un tannino levigato, la chiusura è sapida. Il finale offre un ritorno di note di cioccolato e frutto evoluto.

Capriolo ai mirtilli.



barbera 60%

bonarda 40%

Alc. 14%

3.500

16°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, acciaio



Ganaghello

Via Bruno Armani, 19 - 29015 Castel S. Giovanni (PC) Tel. 329.7140853 - 389.9936580 www.ganaghellovini.com - az.agr.ganaghello@virgilio.it

Anno di fondazione: 1993. Ettari Vitati: 65. Vitigni principali: croatina, barbera, pinot nero, chardonnay. Proprietario: Luigi Losi, Eric Losi, Thomas Losi. Conduzione enologica: Eric Losi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 20 coperti.

Dea

Spumante Vsq Met. Classico Brut 2016

L'aspetto è caratterizzato da un manto giallo paglierino con una spuma color avorio. La bollicina è fine e persistente. Naso fresco, con rimandi a piccoli frutti rossi, fragrante, agrumi canditi, cenno di vaniglia e lievito di pan brioche. Il sorso è di buona sapidità con una chiusura lunga e agrumata.

Coniglio con salsa al limone e verdure saltate / Astice alla catalana.


BEST50

pinot nero 100%

Alc. 12,5%

850

6°C.

€ 46,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione:

bottiglia

Gutturnio Doc

Classico Riserva 2015

Rosso carminio di media profondità con leggeri riflessi granato. Sinuoso e consistente. Il naso è articolato con un esordio di fiori secchi e confettura di amarena con netti ricordi di scorza di arancia, spezie dolci, cannella e cenere di caminetto. In bocca è largo ed equilibrato, discreta freschezza, tannino preciso e dolce. Chiude fruttato e lungo con ricordi di rabarbaro.

Petto d'anatra all'arancia / Lepre in salmì.


BEST50

barbera 55%

croatina 45%

Alc. 14%

3.500

16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique



In Sol Vino Bianco

chardonnay 100% Alc. 14,5% 2.500 8°C. € 18,00



Gutturnio Doc Classico Superiore 2017

barbera 55% croatina 45%

Alc. 13,5% 3.000 18°C. € 14,00





Il Ghizzo

Loc. Folignano-Ghizzo, 2 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)

Tel. 348.2531773 - 335.352438

www.ilghizzovini.it - ilghizzovini@gmail.com - adele.anselmi@alice.it 

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Adele Anselmi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 30 000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti.

Armella Sessantanni

Spumante Extra Dry Brut Bio 2023

Colore giallo paglierino tenue, con riflessi argentei, spuma bianca e ricca, corona persistente. Bollicine veloci nella risalita e numerose. All'olfatto emergono sentori di pesca, pera bianca, mela golden, fiori bianchi dolci, taglio. Ingresso in bocca rotondo e cremoso con un finale di media persistenza.

 Salatini da aperitivo.



 chardonnay
80% pinot bianco
e incrocio Manzoni
20%

Alc. 11,5%

 1.000

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Pirlot

Cabernet Sauvignon Doc 2020

Veste color carminio impenetrabile, lento nel calice. Spiccano all'olfatto la ciliegia sotto spirito, il prugnolo, la marasca, nota boisé, poi la spezia dolce, cardamomo e vaniglia, note di tabacco, caffè e cioccolato. Sorso pieno e deciso, tannino piacevole e levigato, persistenza gustativa con ritorni fruttati a tratti agrumati, note rinfrescante di eucalipto sul finale.

 Spezzatino di cinghiale con bacche di ginepro.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 13,5%

 1.500

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



Il Poggiarello

Scrivellano di Statto - 29020 Località il Poggiarello (PC)

Fax 0523.596280 - Cell. 331.1477275

www.ilpoggiarellovini.it - info@ilpoggiarellovini.it 

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: ortrugo, malvasia, barbera, bonarda. Proprietario: Famiglie Ferrari e Perini. Conduzione enologica: Paolo Perini. Bottiglie prodotte: 300.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: sì.

Mami

Emilia Igt Bianco 2023

Giallo paglierino con riflessi dorati, vivace, luminoso e consistente. Corredo olfattivo con ricordi aromatici di menta, salvia, basilico, papaia, floreale di tiglio e zagara. Tocchi vanigliati. L'ingresso è fresco e morbido, bella coerenza con il naso, accattivante ritorno di erbe aromatiche e note balsamiche.

 Arrosto di coniglio con rosmarino.



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13,5%

 10.000

 10°C.

€ 20,00

Vinificazione:
barrique

Maturazione:
acciaio

La Barbona

Gutturnio Doc Riserva 2021

Colore rosso porpora impenetrabile, denso e lucido. Tinge il calice. Olfatto intenso con ricordi di sottobosco, chiodi di garofano, cuoio, tostatura e cumino. L'ingresso è prorompente, marcato da tannino tenace e ruvido che lascia limitata concessione al frutto. Chiusura su pepe verde e polvere di caffè.

 Gulasch.



 barbera 55%
bonarda 45%

Alc. 14,5%

 10.000

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:
barrique

Maturazione:
barrique



La Malvasia

Emilia Igt Malvasia 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13,5%  8.000  10°C. € 11,00



Gli Spaghi

Gutturnio Doc Frizzante 2023

 barbera 60% bonarda 40%

Alc. 12,5%  100.000  14°C. € 9,00





La Ciocca

Via Madonna Della Quercia, 116 - 29013 Ciriano di Carpaneto Piacentinono (PC) Tel. 0523.859448

www.cantinecampana.it - gloria.campana@cantinecampana.it 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortrugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Patrizio Campana. Conduzione enologica: Giuseppe Braghieri, Christian Silva. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2021

All'aspetto si apprezza un colore rosso carminio compatto e consistente. Il corredo olfattivo si caratterizza per sentori di ciliegia e prugna, a cui seguono paprika, note boisée, cuoio e vaniglia. L'ingresso è equilibrato e declinato sulla speziatura dolce, il tannino è integrato. Di buona lunghezza gustativa.

 Gulasch.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 13%

 4.000

 16°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique

Gutturnio Doc Riserva 2018

Colore rosso carminio profondo e consistente. Naso preciso e ben definito con profumi di prugna, ciliegie, mirtillo in confettura, ginepro, chiodi di garofano, ricordi gomma bruciata, goudron e cacao. Chiude su note balsamiche. Sorso intenso ed avvolgente, equilibrato dal tannino integrato, finale caldo e lungo con ritorni di cioccolato e ciliegia.

 Stracotto d'asino / Pulled pork.



BEST50

 barbera 60%

bonarda 40%

Alc. 14%

 2.500

 16°C.

€ 17,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique



Colli Piacentini Doc Malvasia 2022

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%  4.000  10°C. € 6,90



Gutturnio Doc Rosso Frizzante 2022

 barbera 60% bonarda 40%

Alc. 13%  4.000  10°C. € 6,90



La Tollara

Strada Gasperini, 613 - 29010 Cortina di Alseno (PC) - Tel. 331.6357929
www.tollaravini.it - info@tollaravini.it 

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Proprietario: Mariolina e Federica Bolzoni. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

LX Blanc De Blancs Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2016

Oro verde smagliante, bollicine fini, persistente e numerose. Profilo olfattivo intenso e articolato che regala eleganti note di agrume e mineralità gessosa, seguono susina, fiori di campo e gardenia. Chiude con lontani ricordi di pasta lievitata e crema al limone. Sorso elegante, solcato da una lunga scia gessosa e agrumata. Grande equilibrio, bollicina integrata e setosa. Lungo e appagante epilogo tra agrume, erbe aromatiche e gesso.

 Cernia al forno / Granceola con maionese.



BEST50

 chardonnay 100%

Alc. 12%

 1.500

 6°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Il Giorgione

Rosso Fermo da Uve Stramature 2016

Nel calice si staglia un colore granato di media profondità con riflessi aranciati, vivace e lento in rotazione. Intenso e ampio al naso, propone il mallo di noce, profumi empireumatici di tabacco, cioccolato e caffè, poi pepe, frutta rossa sotto spirito, chinotto, liquirizia, talco, datteri, fico e sul finale una nota mentolata di eucalipto. Sorso pieno, caldo, chiude con note di amarena sotto spirito e cioccolatino boero.

 Parmigiano Reggiano con aceto balsamico tradizionale / Chili con carne.



BEST50

 croatina 100%

Alc. 15,5%

 2.500

 18°C.

€ 26,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau, bottiglia

XC Blanc De Blancs Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2014

 chardonnay 100%

Alc. 12%  1.000  6°C. € 26,00





LATORRETTA

La Torretta

Loc. Torretta di Sala Mandelli - 29031 Tel.0523.997008 - 328.6698277
www.tenutalatorretta.com - info@tenutalatorretta.com 

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortrugo, pinot nero. Proprietario: Corrado Marchesi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Rosso Del Riccio

Val Tidone Igt Barbera 2020

Manto color rosso carminio con decisi risvolti granato, di media profondità. Al naso emergono toni scuri con sentori di ciliegie sotto spirito, confettura di more, china, grafite insieme a cioccolato al latte, mon chéri e tocchi vanigliati. Complesso. Il sorso è rotondo, morbido, di discreta freschezza, il tannino è maturo e risolto. Chiusura sobriamente calda su confettura di more, china e caffè.

 Guancia brasata al barbera.



 barbera 100%

Alc. 14%

 2.000

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia

Dioniso

Colli Piacentini Doc Pinot Nero 2018

Colore rosso granato, di media estrazione cromatica con buona vivacità e consistenza. Intensi profumi di frutta in confettura, prugna, ribes nero, note ematiche, fiori essiccati, cacao in polvere, spezie dolci che ricordano la cannella e bacca di ginepro, floreale di rosa e viola appassita. L'ingresso è rotondo ed equilibrato. Tannino presente e levigato.

 Faraona bardata alla pancetta.



 pinot nero 100%

Alc. 13%

 2.000

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia

Nicea

Emilia Igt Chardonnay 2022

 chardonnay 100%

Alc. 13%  1.000  12°C. € 20,00

Bianco Del Riccio

Emilia Igt Malvasia 2022

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 14%  1.200  10°C. € 18,00





La Tosa

La Tosa

Località La Tosa - 29020 Vigolzone (PC)

Tel. 0523.870727 - www.latosa.it - info@latosa.it

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina, cabernet sauvignon. Proprietario: Stefano e Ferruccio Pizzamiglio. Conduzione enologica: Stefano Pizzamiglio. Bottiglie prodotte: 110.000. Tipo di viticoltura: biologica certificata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti

Sorriso di Cielo

Colli Piacentini Doc Malvasia 2023

Manto giallo paglierino con riflessi verdolini decisi, media saturazione, ottima vivacità. Il corredo olfattivo è intenso, si percepiscono note aromatiche, di pesca sciroppata e di agrume. L'ingresso è fresco, sapido, con ritorni agrumati. Grande spessore gustativo, chiusura con tracce di frutta secca.

Panzerotti piacentini / Involtni di pesce con zenzero e riso alla curcuma.


BEST50

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13,5%

20.000

10°C.

€ 19,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

PIACENTINO

Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2021

Colore rosso carminio, limpido, vivace e consistente. Il naso è intenso e variegato, con note di frutta in confettura e sotto spirito, ciliegia, visciola, speziatura dolce, empireumatico, cioccolato e cenni balsamici. Il palato è generoso, con un tannino importante, elegante e levigato. Fresco con ritorni balsamici e una chiusura speziata.

Spezzatino di somarina in umido / Chateaubriand con salsa bernese.


BEST50

cabernet sauvignon 85% merlot 15%

Alc. 14,5%

8.000

16°C.

€ 25,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique


Ombrazenombra

Colli Piacentini Doc Sauvignon 2023

sauvignon 100% Alc. 13% 15.000 10°C. € 18,00


Vignamorello

Gutturnio Doc Superiore 2022

barbera 60% croatina 40%

Alc. 14,5% 12.000 16°C. € 21,00





Loschi

Case Sparse Riva, 10 - 29014 Bacedasco Alto (PC)
 Cel. 338.8887809 www.loschivini.it - info@loschivini.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Proprietario: Enrico Loschi. Conduzione enologica: Stefano Torre, Enrico Loschi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

La Rampigarola Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2022

Veste rosso carminio con un orlo granato, di media trasparenza e giusta consistenza. Toni maturi di confettura di more, marasca, cacao, mallo di noce, note terrose e corteccia. Assaggio morbido, caldo, sinuoso e disteso. Tannino completamente integrato. Media persistenza, finale di ciliegie sotto spirito e cacao.

 Picanha al forno con patate.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5%

 700

 14°C.

€ 22,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique

Mea Culpa Gutturnio Doc Riserva 2020

Rosso amaranto di buona trasparenza e consistenza nel calice. Profumi fruttati di ciliegia, mora e prugna, floreale con rimandi di mughetto e viola. Seguono spezie di cannella, chiodi di garofano e pepe nero. Ingresso diretto e pulito. Molto persistente e piacevolmente equilibrato. Chiusura di Mon Chéri. Nel centro bocca emerge una peculiare sensazione pseudocalorica. Vino destinato ad una lunga evoluzione.

 Stracotto di asinina / Beef stew.



BEST50

 barbera 60%
croatina 40%

Alc. 15%

 1.200

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau



Donna Enrica

Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%  4.000  8°C. € 15,00

 **Ombregè**

Spumante Vsq Metodo Classico 2020

 pinot nero 100% Alc. 12,5%  2.000  8°C. € 20,00



Lusignani

Loc. Case Orsi 9 - Vernasca Tel. 0523.895178
www.lusignani.com m.lusignani@alice.it 

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: barbera, croatina, santa maria, ortrugo. Proprietario: Marco Lusignani. Conduzione enologica: Giuseppe Braghieri. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Gutturnio Doc Frizzante 2023

L'aspetto è caratterizzato da un rosso rubino di grande compattezza, con una presenza di bollicine delicate. Al naso si percepiscono sentori di frutti rossi sotto spirito e di geranio. In bocca il vino ha un ingresso equilibrato sempre con ricordi di frutti rossi, con un finale caldo e moderatamente tannico.

 Costine di maiale alla griglia.



 barbera 60%
croatina 40%
Alc. 13%
 5.000
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Vin Santo di Vigleno

Colli Pacentini Doc Passito 2012

Veste mogano vivace, denso nel calice. Al naso si percepiscono profumi di tamarindo e rabarbaro con note di fico caramellato, dattero, noci e confettura di amarene. Seguono ricordi di carruba, tostatura di caffè e liquirizia. Il sorso è avvolgente, vellutato, pieno ed equilibrato, con un finale asciutto e dolce.

 Torta Barozzi / Queso de Cabrales.



BEST50

 Santa Maria 80%
melara 20%
Alc. 11%
 1.500
 12°C.
€ 65,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
barrique



Gutturnio Doc Superiore 2020

 barbera 60% croatina 40%
Alc. 13,5%  3.000  14°C. € 18,00





Marengoni

Località Casa Bianca, 1 - 29208 Ponte dell'Olio (PC)

Tel. 0523.877229 - www.vinimarengoni.com - info@vinimarengoni.com

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia, ortugo. Proprietario: famiglia Marengoni. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 45.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

G842

Gutturnio Doc Frizzante 2023

Colore amaranto impenetrabile con spuma violacea, cremosa, discretamente evanescente. Profumi di frutta rossa e nera, duroni, mora, arancia sanguinella, note ematiche, floreale di iris blu, speziatura di pepe rosa, cannella, vaniglia, china. Sorso pieno, morbido, nobile ed elegante. Il tannino è integrato e accompagna il sorso piacevolmente. Lunga persistenza.

 Stinco di vitello al forno.



 barbera 60%

croatina 40%

Alc. 14%

 15.000

 14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

acciaio

Casa Bianca Pontoliese

Emilia Igt Rosso 2020

Manto rosso rubino con riflessi carminio, limpido, intenso e consistente. All'olfatto emerge il vegetale con richiami di erbaceo e peperone verde, seguono balsamico, china, nota di anice stellato e speziatura di vaniglia. Ingresso pieno e opulento, fresco, sapido con un tannino muscoloso, finale lungo con ricordi di amarena sotto spirito.

 Boeuf Bourguignonne.



 cabernet franc

35% merlot 20%

cabernet sauvignon

15% barbera 20%

croatina 10%

Alc. 14%

 1.400

 18°C.

€ 20,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

barrique

Migliorina

Gutturnio Doc Superiore 2022

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 14%  8.000  16°C. € 12,00





Montesissa

Montesissa

Località Buffalora, 91 - 29013 Rezzano di Carpaneto Piacentino (PC)

Tel. 0523.850123 - www.vinimontesissa.it - info@vinimontesissa.it 

Anno di fondazione: 1947. Ettari Vitati: 22 Vitigni principali: bonarda, barbera, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Montesissa. Conduzione enologica: Marcello Galetti. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Ronco Stagnino

Gutturnio Doc Frizzante 2023

L'aspetto si contraddistingue per un manto rosso rubino con spuma color malva. Il corredo olfattivo vira verso il fruttato con chiari rimandi di frutta nera, a cui seguono china, sottobosco e una lieve nota affumicata. In bocca il sorso è pieno, morbido con un tannino presente, mediamente equilibrato e persistente.

 Tagliere di salumi piacentini.



 barbera 60%

bonarda 40%

Alc. 12%

 20.000

 14°C.

€ 11,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Ronchi Pierina

Gutturnio Doc Classico Superiore 2021

Colore rosso rubino con riflessi carminio, piena intensità e vivacità. Consiste nel calice. Naso speziato e balsamico con sentori di chinotto, tamarindo, frutta sotto spirito, mirtillo nero, prugna essiccata, frutti rossi essiccati. Tostatura di caffè dolce e cacao. Sorso equilibrato, fresco, con ritorni di tostatura.

 Faraona al forno con patate.



 barbera 60%

bonarda 40%

Alc. 13%

 10.000

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, bottiglia





Monteverdi Vini

Via Montegrappa, 23 - 29028 Ponte dell'Olio (PC)

Tel. 0523.877254

www.agricolamonteverdi.it - info@agricolamonteverdi.it 

Anno di fondazione: 2019. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: cabernet sauvignon, malvasia, barbera, croatina. Proprietario: Monteverdi Soc. Agr. s.s. Conduzione enologica: interna della proprietà. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Celano

Colli Piacentini Doc

Cabernet Sauvignon 2021

Rosso rubino profondo, luminoso e consistente. Naso intenso e fruttato. Apre con sfumature di buccia di agrume, arancia sanguinella, prugna, visciola in confettura, note vegetali che riconducono ad erbe aromatiche, menta, rosmarino ed erbe officinali. Empireumatico, liquirizia e goudron. Ingresso di volume, condotto da freschezza e alcolicità che distendono il tannino. Finale dal ricordo di agrume e spezie.

 Piccione in umido.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 15%

 1.350

 16°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Maia

Colli Piacentini Doc

Gutturnio Superiore 2022

Colore rosso rubino profondo, elegante in rotazione e di ottima luminosità. Il corredo olfattivo regala sentori di mora in confettura, ciliegia, grafite e china. Complessivamente scuro e crepuscolare. Sorso fresco e intenso, dal tannino deciso ma dolce e avvolgente. Finale minerale e fruttato, di buona profondità.

 Battuta di cavallo.



 barbera 70%
bonarda 30%

Alc. 14%

 3.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, botte,
bottiglia



Colli Piacentini Doc Malvasia 2022

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%  2.000  10°C. € 12,00



Mossi 1558

Loc. Albareto, 80 - 29010 Ziano Piacentino (PC)

Tel. 0523.860201 Fax 0523.860158

www.mossi1558.com - info@mossi1558.com 

Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Proprietario: Famiglia Profumo. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 450.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Baciamano

Colli Piacentini Doc Malvasia 2022

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, luminoso e vivace. Il corredo olfattivo regala delicate note di agrumi, lime e pompelmo, seguono sensazioni di fiori bianchi come gelsomino e biancospino. L'ingresso in bocca è caldo e morbido con uno sviluppo fruttato, il finale è piacevolmente sapido.

 Bocconcini di pollo all'orientale.



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%

 2.000

 10°C.

€ 14,90

Vinificazione:

clayver

Maturazione:

clayver, bottiglia

Impetuoso

Gutturmo Doc Classico Superiore 2020

Rubino pieno di media profondità, lucido e consistente. Al naso è articolato con sentori di ciliegia in confettura, amarena sotto spirito, cioccolatino al liquore, tocchi caffè, polvere di liquirizia, spezie dolci e fiori secchi. Sorso molto equilibrato, voluminoso e di buona persistenza. Sviluppo caldo, tannino maturo risolto, chiusura su ciliegia sotto spirito e liquirizia.

 Gramigna con salsiccia.



 barbera 50%
croatina 50%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 12,30

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, acciaio

Contro Tempo Colli Piacentini Doc Ortugo Spumante Brut Metodo Charmat 2022

 ortugo 100%

Alc. 11%  6.000  6°C. € 12,30





Oppizzi

Loc. Fravica, 13 - 29010 Pianello Val Tidone (PC)

Tel. 0523.997475 - www.cantinaoppizzi.it - oppizzivini@libero.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: ortugo, malvasia, barbera, bonarda. Proprietario: Marco Oppizzi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Efesto Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2021

Il colore è un rosso carminio fitto, profondo e denso. Il corredo olfattivo si apre con un fruttato di prugna, per poi virare su una nota ematica con un accenno vegetale. L'ingresso in bocca è importante, con un tannino fresco e dinamico. Ritorni fruttati di mirtillo, chiusura su tracce di corteccia.

 Spezzatino di manzo.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14%

 2.000

 16°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
acciaio, barrique

Ianus

Gutturnio Doc Superiore 2021

L'aspetto è caratterizzato da un rosso rubino limpido e intenso, con riflessi granati, impenetrabile e consistente. Il naso è fruttato con note di more, cassis, liquirizia, china, balsamico di eucalipto e alloro. Il sorso è fresco, sapido con un tannino nobile e integrato. Chiusura lunga ed elegante.

 Cinghiale in umido con polenta / Fondue bourguignonne.



BEST50

 barbera 60%
croatina 40%

Alc. 14%

 3.500

 16°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio, botte

Maturazione:
acciaio, botte



Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%  2.500  10°C. € 6,00



Il Confinale Colli Piacentini Doc Malvasia Spumante Dolce 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 7,5%  1.500  6°C. € 7,00



Podere Gaiaschi

Loc. Ca' di Sotto, 1 Genepreto- 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel.0523.990346 - www.poderegaiaschi.it - vini@poderegaiaschi.it 

Anno di fondazione: 1939. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: malvasia, ortugo, barbera, croatina. Proprietario: Gaiaschi Enrico. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: n.d.. Sala degustazione: si.

Oro Dolce

Emilia Igt Malvasia Spumante 2023

All'aspetto si apprezza un colore giallo paglierino pieno con una spuma generosa, bianca e persistente. Il corredo olfattivo regala sentori di pesca, uva spina, cedro candito a cui seguono maggiorana, miele di acacia, fiori di tiglio e gelsomino. L'ingresso in bocca è dolce e cremoso con sviluppo fruttato e un finale pulito.

 Torta alla frutta con crema pasticcera.



 malvasia di Candia aromatica
100%

Alc. 5,5%

 n.d.

 8°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Il Segreto di Marco Colli Piacentini Doc Barbera Fermo 2022

Colore rosso rubino con orlo porpora, di buona vivacità e consistenza. L'olfatto rivela note di confettura di ciliegia, prugna sciroppata, netti ricordi terrosi, corteccia, felce, ginepro e confettura di susina. Assaggio rotondo, equilibrato e fresco, centro bocca fruttato e con ricordi ferrosi. Buona persistenza. Chiude su frutta in confettura e polvere di caffè.

 Picula 'd caval.



 barbera 100%

Alc. 14%

 n.d.

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia



Gaiardina

Colli Piacentini Doc Malvasia frizzante 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%  n.d.  10°C. € 12,00



Barbagatto

Gutturio Doc Superiore 2023

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 13,5%  n.d.  16°C. € 16,00





Podere Le Lame

Via Lame, 20 - 29010 Bacedasco Basso (PC)

Tel./Fax 0523.895168 - www.poderelelame.it - info@poderelelame.it 

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo. Proprietario: Claudio Torri. Conduzione enologica: Fausto Manara. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Colli Piacentini Doc

Ortugo Frizzante 2023

Al visivo appare un manto color giallo paglierino tenue, che viene accompagnato da una corona bianca ed evanescente. L'olfatto è delicato, si percepiscono piacevoli note di bergamotto, elicriso, salvia e cipria. L'ingresso al palato è cremoso ed equilibrato e regala ricordi di zucchero a velo.

 Coppa piacentina.



 ortugo 100%

Alc. 11,5%

 25.000

 8°C.

€ 6,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

La Gazza

Gutturnio Doc Riserva 2020

Colore rosso carminio, consistente. Al naso si percepiscono sentori di ciliegia, susina, garofano e peonia, a cui seguono timo, coriandolo e cacao amaro. Il sorso è pieno, largo e fruttato con un ingresso austero. Il tannino è rugoso, con un finale sapido, a cui seguono ritorni di frutto e una punta alcolica avvolgente.

 Lepre in casseruola.



 barbera 65%
croatina 35%

Alc. 14%

 5.000

 16°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Pusterla

Località Case Sparse Pusterla - 29014 Castell'Arquato (PC)

Tel./Fax 0523.896105 - www.vinipusterla.it - pusterla@vinipusterla.it 

Anno di fondazione: 1946. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, bonarda, malvasia, ortugo. Proprietario: Andrea Gandolfi, Eugenio Gandolfi. Conduzione enologica: Eugenio Gandolfi. Bottiglie prodotte: 160.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Colli Piacentini Doc Pinot Nero 2018

Rosso granato trasparente e di buona vivacità. Corredo olfattivo complesso con sentori di mirtillo, fiori secchi, tracce ematiche ferrose, rabarbaro e ciliegia. L'assaggio è equilibrato ed elegante, con buona freschezza e sapidità. Il tannino è levigato, lunga chiusura su frutti a bacca nera e spezie scure.

 Faraona arrosto.



 pinot nero 100%

Alc. 14%

 2.500

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique

Il Poggio Colli Piacentini Doc Gutturnio Classico Riserva 2018

Colore rosso carminio di buona trasparenza, consistente. Al naso emergono sentori di ciliegia succosa sotto spirito, prugna, cesto di fiori leggermente appassiti, viola mammola, vegetale di fieno maturo e spezie dolci. All'apice della sua evoluzione. Sorso di ottimo equilibrio, rotondo, con una freschezza sorretta da un tannino equilibrato.

 Pisarei e fasò / Petto d'anatra con salsa al Porto.



BEST50

 barbera 60%

croatina 40%

Alc. 14%

 7.000

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte

Colli Piacentini Doc Gutturnio Frizzante 2023

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 13%  25.000  12°C. € 7,50

Querce Rosse

Gutturnio Doc Classico Superiore 2022

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 13,5%  20.000  14°C. € 8,50



Santa Giustina

Località Santa Giustina, 4 - 29010 Pianello (PC)

Tel. 0523.994612 - www.santagiustina.com - info@santagiustina.com 

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia aromatica, croatina, barbera. Proprietario: Gaia Bucciarelli. Conduzione enologica: Carlo Saviotti. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Anricus

Vino Bianco

Colore giallo paglierino con accenni verdolini, cristallino, vivace e di media trasparenza. Lucente. Il corredo olfattivo è intenso con sentori di succo di pompelmo, chiare note di ortica e maggiorana, su sfondo di salvia e rosa. Il sorso è intenso e fresco, con netti ritorni vegetali e di erbe aromatiche.

 Risotto con gamberi.



 ortugo 50%
malvasia di Candia
arom. 30%

s. blanc 20%

Alc. 12,5%

 3.300

 10°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Barbaro

Valtidone Igt Barbera 2017

Rosso granato di media profondità. Consistente. Al naso è inizialmente chiuso, per poi aprirsi lentamente su note scure di corteccia, felce, confettura di mirtilli, pepe e ginepro. L'assaggio è equilibrato e di discreta freschezza. Il tannino è abbastanza pronunciato e dolce, buona persistenza su note scure di confettura di more.

 Stracotto di somarina.



 barbera 100%

Alc. 14%

 3.300

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau



Colli Piacentini Doc Ortugo Frizzante 2022

 ortugo 100%

Alc. 12%  6.600  8°C. € 8,00



Colli Piacentini Doc Malvasia 2022

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%  3.300  10°C. € 10,00





TENUTE NURA

Tenuta Nura

Indirizzo Via Genova, 20 - Frazione Villò Tel. 0523.870904
www.tenutenura.it info@tenutenura.it [f](#)

Anno di fondazione: 2022. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: pinot nero, malvasia, chardonnay, barbera. Proprietario: Famiglia Bertola. Conduzione enologica: Alessandro Perini. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.

Spumante Vsq Metodo Classico Dosaggio Zero 2018

Colore giallo paglierino, cristallino e vivace, la spuma color avorio è cremosa, tersa, con corona persistente. Effervescenza continua, numerosa, rapida e persistente. L'olfatto apre su note agrumate di mandarino e pompelmo rosa, floreale di ginestra e tiglio, note di pan brioche e cioccolato bianco. Sorso pieno, cremoso e persistente sapidità che allunga il sorso, chiusura elegante.

 Capesante gratinate e canestrelli / Tempura di gamberi e verdure.

**BEST50**

 pinot nero 60%
 chardonnay 40%

Alc. 12,5%

 6.000

 6°C.

€ 25,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 bottiglia

Blanc De Blancs Spumante Vsq Metodo Classico Extra Brut

All'aspetto si caratterizza per un giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi dorati, la corona è bianca e persistente, le bollicine sono fini. Al naso emergono note di pesca gialla, curcuma e frutti tropicali. L'ingresso è pieno ed equilibrato, con finale fruttato e sapido di media profondità.

 Catalana di crostacei.



 chardonnay 100%

Alc. 12,5%

 6.000

 6°C.

€ 25,00

Vinificazione:
 barrique, acciaio

Maturazione:
 bottiglia



Blanc De Noirs

Spumante Vsq Metodo Classico Dosag. Zero

 barbera 85% pinot nero 15%

Alc. 12,5%  6.000  6°C. € 25,00



P188

Emilia Igt Malvasia 2021

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 14%  6.000  10°C. € 20,00



Torre Fornello

Località Fornello - 29010 Ziano Piacentino (PC)

Tel. 0523.861001 - www.torrefornello.it - vini@torrefornello.it 

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: barbera, bonarda, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Proprietario: Enrico Sgorbati. Conduzione enologica: n.d.. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Olubra

Spumante Vsq Met. Classico Brut 2016

Aspetto giallo paglierino dei riflessi verdolini, lucente, bollicine fini di giusta numerosità. Complesso ventaglio olfattivo composto da scorza di limone candito, pane biscottato, fiori di acacia, una punta di frutta secca e anice, chiude con ricordi iodati e di brezza marina. Sorso verticale, buona freschezza e misurata concessione al frutto. Persistente scia salina con finale di zeste di limone e tocchi di mirto.

 Capesante gratinate.



 marsanne 90%
malvasia di Candia
aromatica 10%

Alc. 12%

 2.500

 6°C.

€ 20,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.

Donna Luigia

Colli Piacentini Doc Malvasia 2020

Colore giallo dorato, pieno e consistente. Complesso spettro olfattivo con note di miele, ginestra, mimosa, camomilla, corbezzolo, spezie orientali come zafferano, cannella e anice stellato, seguono sentori fruttati con rimandi di mango e cedro candito. Chiude su note di resina di incenso e timo. Palato saporito, caldo, avvolgente e rotondo.

 Risotto al gorgonzola / Spätzle di zucca con speck e noci.



BEST50

 malvasia
di Candia
aromatica 100%

Alc. 13%

 1.000

 12°C.

€ 17,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, barrique



Pratobianco

Emilia Igt 2023

 malvasia di Candia aromatica 40% sauvignon 40%
chardonnay 20% Alc. 12,5%  4.400  12°C. € 13,00



Sinsal

Gutturnio Doc Superiore 2022

 barbera 60% croatina 40%
Alc. 14,5%  5.800  16°C. € 16,00



Villa Rosa

Via Micheloni, 5 - 29010 Bacedasco Basso, Vernasca (PC)
 Tel.0523.895224 - www.villarosavini.it - info@villarosavini.it 

Anno di fondazione: 1954. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, malvasia. Proprietario: Andrea Illari. Conduzione enologica: Stefano Torre. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: no.

Gutturnio Doc Frizzante 2023

Rosso amaranto vivace, spuma color malva discontinua ed evanescente. Sentori di frutta rossa e nera, ribes, prugna cotta, seguiti da ricordi vegetali di corteccia, rabarbaro e china. Seguono speziatura di chiodi di garofano e vaniglia, floreale di rosa appassita e giaggiolo. Sorso caldo, pieno e ampio. Tannino presente ma ben integrato nel finale fruttato.

 Spezzatino con patate.



 barbera 60%
 croatina 40%
 Alc. 12,5%
 8.000
 14°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Gutturnio Doc Superiore 2022

Colore rosso carminio, luminoso e consistente. Al naso sprigiona profumi balsamici di china, liquirizia, spezie delicate che ricordano cannella, chiodo di garofano, noce moscata, pepe nero, chiude su note di frutta nera, ribes e mora. L'assaggio è equilibrato, gradevole, accattivante, fresco, morbido e tannico. Finale lungo e pulito.

 Stufato di manzo con prugne e patate / Fabada asturiana.


BEST50

 barbera 60%
 croatina 40%
 Alc. 13,5%
 4.000
 18°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

 **Colli Piacentini Doc Ortrugo Frizzante 2023**
 ortrugo 100% Alc. 11,5%  8.000  8°C. € 8,00





Vitivinicola Valla

Loc. Montecuccio, 229/C – 29010 Ziano Piacentino (PC)

Tel. 338.2925884 - Tel/Fax 0523.868115

www.vinivalla.it - info@vinivalla.it 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 4,70. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Proprietario: Davide Valla. Conduzione enologica: Fausto Manara. Bottiglie prodotte: 16.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

21.01

Colli Piacentini Doc Malvasia 2023

Manto giallo paglierino intenso con riflessi dorati, luminoso e consistente. Al naso sprigiona sentori di albicocca, nespola e pesca sciropata. Seguono erbe aromatiche di timo e camomilla e un floreale di tarassaco. Il sorso saporito denota una spiccata sapidità. Equilibrato e persistente con una lieve nota astringente.

 Salame fritto.



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 12°C.

€ 13,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
vetroresina, bottiglia

Merum

Gutturnio Doc Superiore 2020

All'aspetto si apprezza un colore rosso carminio compatto e impenetrabile. Nell'analisi olfattiva emergono profumi con chiari rimandi al balsamico di menta e al tamarindo, segue poi un fruttato con note di prugne sciropate e lacca. In bocca il sorso è potente pieno ed equilibrato, con un finale caldo e avvolgente.

 Faraona arrosto.



 barbera 70%
croatina 30%

Alc. 13,5%

 2.100

 14°C.

€ 13,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
cemento, bottiglia

Come Una Volta

Gutturnio Doc Frizzante 2022

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 12,5%  3.200  12°C. € 11,00



Zerioli Tenuta Pozzolo



Loc. Pozzolo Grosso, 253 - 29010 Ziano Piacentinono (PC)

Tel. 0523.751229 Fax 0523.757103

www.zeriolivini.com - info@zeriolivini.com  

Anno di fondazione: 1890. Ettari Vitati: 64. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortrugo. Proprietario: Famiglia Zerioli. Conduzione enologica: Claudio Colombi. Bottiglie prodotte: 290.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Il Palazzo Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2020

L'aspetto si distingue per un colore rosso granato di buona intensità. Il corredo olfattivo regala profumi di frutti di bosco, prugna secca e rabarbaro, a cui seguono piacevoli sentori di cioccolato, sfuma su note di china. L'ingresso in bocca è caldo ed equilibrato con un tannino dolce. Il finale è sapido.

 Cinghiale in umido con polenta.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 13%

 5.500

 16°C.

€ 11,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, acciaio,

botte, bottiglia

Il Duomo Colli Piacentini Doc Vin Santo 2013

Prezioso ambra, intenso, luminoso e denso nel calice. Profumi di mela cotogna in confettura, fico secco bianco, albicocca disidratata, frutta secca, mandorle, nocciole, croccante al caramello, dattero, frutto della passione. Il sorso è garbatamente dolce, accompagnato da una bella freschezza e da sapidità. Indubbiamente avvolgente.

 Blu di capra / Pastel de Belem.



BEST50

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%

 2.500

 12°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, acciaio,

barrique, bottiglia

La Costa

Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2023

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11%  15.000  8°C. € 8,00

I Noccioli Gutturnio Doc Superiore 2023

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 13%  25.000  14°C. € 9,00





Parmense

Parma è l'epicentro della food valley dell'Emilia-Romagna ed è stata insignita del riconoscimento Città Creativa Unesco per la Gastronomia. Una provincia dove si concentra il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità in Italia, iniziando dal Prosciutto di Parma Dop, dal Parmigiano Reggiano Dop, dal Culatello di Zibello Dop, dalla Coppa di Parma Igp. Le colline sono il regno della viticoltura più tipica del parmense, che si sviluppa tra i 200 e gli 800 metri slm regalando una produzione di uve particolarmente pregiate e profumate. Accanto ai vitigni "storici" riuniti nella denominazione di origine controllata "Colli di Parma", (Malvasia di Candia aromatica, il Sauvignon blanc, il Barbera, il Bonarda) più di recente si sono affermati il Pinot nero, il Pinot bianco, lo Chardonnay, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, perfettamente adattati alle caratteristiche pedologiche e climatiche di questo territorio. Due le Strade dei sapori che si snodano tra la via Emilia e il Po, la Strada del Culatello di Zibello Dop, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Parma, e salendo la Strada dei Sapori del Fungo Porcino di Borgotaro Igp. Tappe consigliate sono anche i Musei del Gusto, un itinerario verdiano (Roncole e Busseto) e la visita ai numerosi castelli e rocche, ad iniziare dalla Reggia di Colorno.

Aziende

- Amadei Federico
- Ariola
- Cantine Bergamaschi
- Cantine Ceci
- Carra di Casatico
- Il Cortile del Castello
- La Bandina
- Lamoretti
- Monte delle Vigne
- Oinoe
- Palazzo
- Podere Crocetta
- Tenute Venturini Foschi
- Vigna Cunial



Amadei Federico

Via Langhirano, 298 - 43124 Fontanini (PR) - Tel. 0521.648333
www.amadeivini.it - info@amadeivini.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 28. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, barbera, croatina. Proprietario e conduzione enologica: Federico Amadei. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 4 stanze.

Primo Fiore

Lambrusco Igt Frizzante

Di colore amaranto pieno e riflessi rubino impenetrabili, si propaga una spuma delicata dalla corona sottile. Naso fruttato, articolato su frutti rossi su tutti e bilanciato. Continua sulla bacca di rosa canina, fiore di lilla, glicine e delicata nota fumè sul finale. Ingresso deciso, palato morbido ingentilito da ritorni decisi di frutta fresca rossa e scura, creando una persistenza appagante e continua.

Capocollo di maiale arrosto.



I. maestri 50%
 ancellotta 40%
 I. salamino 10%

Alc. 11,5%

40.000

14°C.

€ 5,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Colli Parma Doc Cabernet Franc 2021

Color carminio intenso e consistente, con riflessi lucenti e nitidi. Naso di buona intensità, espressione del varietale che esalta una frutta rosso scuro, ciliegia nera, susina e nota di corteccia Sorso pieno dal tannino presente ed importante. Ritorni fruttati, spezie dolci, e ciliegia sotto spirito a completare un palato che rimane dinamico e goloso.

Fagiano in umido.



cabernet franc.
 100%

Alc. 14%

1.500

16°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique



Spumante Brut

pinot nero 70% chardonnay 30%

Alc. 12% 11.000 4°C. € 8,50



Progetto.Zero

Emilia Igt Lambrusco Frizzante

lambrusco maestri 100%

Alc. 11,5% 2.500 14°C. € 7,00





Ariola

Strada della Buca 5/a - 43013 Calicella di Langhirano (PR)
Tel. 0521.637678 Fax 0521.630411 www.viniariola.it - info@viniariola.it 

Anno di fondazione: 1956. Ettari Vitati: 70. Vitigni principali: lambrusco, malvasia, spergola, sauvignon. Proprietario e conduzione enologica: Marcello Ceci. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: 60 coperti.

Forti Rigoni Gran Cru

Emilia Igp Malvasia Frizzante 2023

Paglierino delicato dalla sfumatura verdolina ed effervescenza fine con buona persistenza. Il naso risulta Intenso, piacevolmente aromatico. Precursore di sentori di mughetto, biancospino ed erbe aromatiche, fra cui timo e maggiorana. Ingresso dal timbro delicato, con precisi ritorni di malva e delicata chiusura agrumata che ne facilita il ricordo e la persistenza.

 Finger food.



 malvasia di Candia arom.100%
Alc. 11%
 15.000
 8°C.
€ 9,50
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Marcello Millesimato

Emilia Igp Lambrusco Spum. Dry 2023

Color amaranto di media intensità, dalle bollicine vivaci e persistenti. Al naso sentori netti di frutti di bosco come la fragolina di bosco, la mora e il ribes rosso. Proseguono la marasca e una viola appassita accennata. Aromi e sentori tipici del vitigno ne valorizzano l'immediatezza. Al palato, l'ingresso fresco e centrale, consegna un sorso vibrante di buona persistenza.

 Spalla cotta di San Secondo con torta frita.



 lambrusco maestri 100%
Alc. 10,5%
 50.000
 10°C.
€ 9,90
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Barbian

Rosso Fermo 2021

 merlot 43% cabernet 42% lambrusco 5%
Alc. 14%  14.000  14°C. € 19,90



Cantine Bergamaschi

Frazione Samboseto 100 - 43011 Busseto (PR) - Tel/Fax. 0524.90132
www.fortanadeltaro.it - cantinebergamaschi@libero.it 

Anno di fondazione: 1909. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: lambrusco, fortana del Taro. Proprietario e conduzione enologica: Famiglia Bergamaschi. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata biologico. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Terre Del Maestro

Emilia Igt Malvasia Frizzante 2023

Spuma bianca tersa ed evanescente con veste cristallina di giallo paglierino a media intensità. Al naso emerge una frutta matura a polpa bianca con ritorni aromatici, dove spiccano la nota di salvia, rosa e muschio bianco. Sorso delicato e leggermente teso, che richiama buona bevibilità. Allungo delicato e fruttato con chiusura di media persistenza che punta ad una prossima evoluzione.

 Tortelloni burro e salvia.



 malvasia di Candia 100%
Alc. 10,5%
 3.000
 6°C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Podere Rosa

Fortana Del Taro Igt Frizzante 2023

Smagliante rosso amaranto acceso con spuma bianca evanescente. Inconfondibile olfattivo floreale di lillà, poi macedonia di frutta nera, ciliegia matura su sfondo di china e ricordi cenerini. Al gusto l'ingresso è sferico, caratterizzato da sfumata dolcezza e lieve trama tannica dal finale essenzialmente asciutto.

 Semifreddo alla crema con amarene.



 fortana del Taro 100%
Alc. 6%
 15.000
 8°C.
€ 8,50
Vinificazione:
botte, acciaio
Maturazione:
botte



110 e Lode

Colli Piacentini Doc Ortrugo Frizzante 2022

 ortrugo 100%
Alc. 11%  1.000  8°C. € 7,00



Napoleone

Emilia Igt Lambrusco Frizzante 2023

 lambrusco maestri 100%
Alc. 11%  8.000  14°C. € 8,00



Cantine Ceci

Via Provinciale di Golese, 99 - 99/A- 43056 Torrile (PR) - Tel. 0521.810252
Fax 0521.810134 - www.lambrusco.it - info@lambrusco.it 

Anno di fondazione: 1938. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d.
Proprietario: Famiglia Ceci. Conduzione enologica: Alessandro Ceci.
Bottiglie prodotte: 2.500.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si.
Visita all'Azienda: si su prenotazione. Sala degustazione: si.

Bruno e le Rose

Emilia Igt Lambrusco Spumante Rosè Brut 2023

Color rosa fiori di pesco tenue con sottili e veloci catenelle che fanno da contorno a bollicine di media grana. Naso fresco, pulito e deciso che rivela una fragranza di petali di rosa e fragolina di bosco, delicate note di zucchero a velo e mentuccia. Assaggio fresco di pronta beva, preciso nei rimandi fruttati dolci di lampone e fragolina capaci di connotare un finale appagante e armonioso.

 Sformato di porri e patate.



 lambrusco 85%
pinot nero 15%

Alc. 11,5%

 6.000

 6°C.

€ 9,50

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Nero di Lambrusco 1813

Emilia Igt Lambrusco Frizzante 2023

Rubino compatto dalla mousse copiosa e violacea. Al naso una evidente impronta fruttata, apre a ciliegia, amarena, gelèe di lampone e lieve balsamicità. Ingresso arrotondato con discreta freschezza e dallo sviluppo fruttato che rimane morbido e decisamente vellutato. Il palato è equilibrato, tannino delicato e finale che è espressione del succo di amarena.

 Vecchia di cavallo.



 lambrusco 100%

Alc. 11%

 600.000

 10°C.

€ 9,50

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Bruno

Emilia Igt Lambrusco Spumante Brut 2023

 lambrusco maestri 100%

Alc. 11,5%  6.000  10°C. € 9,50

Arturo's

Emilia Igt Rosso Fermo 2022

 pinot nero, merlot, cabernet sauvignon

Alc. 14%  6.000  14°C. € 11,00





Carra di Casatico

Strada La Nave, 10B - 43013 Casatico-Langhirano (PR)

Tel. 0521.863510 348.2847927

www.carradicasatico.com - info@carradicasatico.com 

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 27. Vitigni principali: I. maestri, malvasia di Candia aromatica, barbera, pinot nero. Proprietario: Carra Bonfiglio. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti.

Acuto

Colli Parma Dop Malvasia Spumante Extra Dry 2022

Una spuma bianca evanescente emerge da una serie di fini bollicine mediamente numerose e persistenti. La massa giallo paglierina con riflessi verdolini, anima la bella vivacità di questo calice. Naso delicato dalle note agrumate ed erbe aromatiche che chiudono l'olfazione con ricordi di mentuccia. Il sorso, fresco sapido di buon equilibrio, chiude moderatamente persistente con ritorni fruttati e agrumati.

 Salatini da aperitivo.



 malvasia di Candia arom. 100%

Alc. 12,5%

 5.000

 6°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Arcol

Emilia Igp Rosso Fermo 2019

Vino di struttura dalla veste rubino impenetrabile e movenze calme, capaci di formare archetti fitti e lenti. Naso sfaccettato con richiami precisi di prugna matura, ribes nero, viola mammola, fine sottobosco e spacchi di corteccia. Al palato regala intensità e pienezza, potendo poggiare su di un tannino levigato e presente. Chiude con buona persistenza ed echi di liquirizia.

 Fagiano in umido.



 merlot 60%
pinot nero 20%
croatina 20%

Alc. 14,5%

 4.500

 16°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique



Emilia Igp Malvasia e Moscato Frizzante 2023

 malvasia di Candia arom. 40% moscato Canelli 60%

Alc. 3,5%  4.000  6°C. € 10,00



Cuor di Lambrusco

Emilia Igp Lamb. Maestri Spum. Dry 2023

 lambrusco maestri 100%

Alc. 12%  6.500  12°C. € 11,00





DALL'ASTA
Cantine & Vigneti dal 1910
PARMA - ITALIA

Il Cortile del Castello

Strada della Nave, 14 - 43013 Casatico di Langhirano (PR)
Tel. 0521.863576 - www.cantinedallasta.com - info@cantinedallasta.com
com

Anno di fondazione: 1910. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, pinot bianco e nero. Proprietario: Manuel Piccoli. Conduzione enologica: Martin Zejfart. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Terre di Torrechiara

Colli Parma Dop Malvasia Frizz. 2023

Paglierino pieno e luminoso dalla mousse vaporosa, tersa e persistente con bollicine fini mediamente numerose. Esordio elegante al naso con un netto floreale di fiori di sambuco, gelsomino, rosa gialla, melone bianco, pesca bianca, mandarino e maggiorana. Sorso aggraziato dall'effervescenza vaporosa e dalla freschezza agrumata viva. In bocca si dimostra saporito e con ottimo allungo finale che evoca la scorza di agrumi e menta. Tagliolini con bottarga.



malvasia di Candia arom. 100%
Alc. 12%
 12.000
 10°C.
€ 14,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Terre di Torrechiara

Emilia Igp Malvasia Frizzante Metodo Ancestrale

Giallo limone dalla fine velatura che si dimostra vivace, luminoso ed accattivante. In apertura, intensa percezione di citronella, buccia di agrume, foglie di menta, cenni di cedro candito. Sono netti i ricordi di timo e fiori di tiglio che emergono alla seconda olfazione. Beva di grande freschezza, citrina con rintocchi verdi e di erbe aromatiche. La chiusura è nettamente sapida ed evoca pompelmo e lime.

Risotto con gamberi e scorza di lime.



malvasia di Candia arom. 100%
Alc. 12%
 3.000
 10°C.
€ 19,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Langaranus

Colli Parma Dop Cabernet Sauvignon 2021

cabernet sauvignon 100%
Alc. 15% 4.000 16°C. € 22,00



La Bandina

Via Bandina,3 - 43013 Casatico - Langhirano (PR)

Tel. 0521.355166 - www.labandinavino.it - cinzia.labandina@gmail.com 

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: malvasia, moscato, barbera, lambrusco. Proprietario: Federico Oppici. Conduzione enologica: Filippo Valla. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Emilia Igp Sauvignon Fermo 2023

Giallo paglierino tenue molto luminoso la cui massa risulta placida e consistente alla rotazione. Al naso emergono espressioni delicate vegetali e verdeggianti. Si fanno strada dapprima finocchietto, ortica e a seguire sambuco e foglia di pomodoro. Il sorso risulta pienamente equilibrato e incentrato da un finale dinamico caratterizzato da tocchi agrumati ed erbe aromatiche.

 Tortelloni di erbette.



 sauvignon 100%

Alc. 13%

 2.000

 6°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Rosso del Rivone

Emilia Igp Cabernet Sauvignon 2021

Calice rosso rubino intenso, a tratti impenetrabile, vivace e consistente. Il naso apre al glicine, frutti scuri come la mora, il mirtillo e insoliti accenni di oliva e a seguire cannella. In chiusura di olfazione ecco trovare anche polvere di pepe nero e chiodi di garofano. Il palato, pieno e voluminoso, si presenta equilibrato con un tannino integrato e continui rimandi alla bacca di ginepro, frutta nera e note balsamico resinose.

 Gulasch.



 cabernet

sauvignon 85%

syrah 15 %

Alc. 13%

 2.000

 12°C.

€ 14,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Emilia Igp Moscato Frizzante 2023

 moscato bianco 95% malvasia 5%

Alc. 4,5%  5.500  6°C. € 12,00





L A M O R E T T I

Lamoretti

Strada della Nave, 8 - 43013 Casatico - Langhirano (PR) Tel. 0521.863590
Fax. 0521.863663 - www.lamoretti.eu - cantina@lamoretti.eu [f](#)

Anno di fondazione: 1930. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, barbera. Proprietario: Mauro, Giovanni e Sara Lamoretti. Conduzione enologica: Giovanni Lamoretti. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 45/55 coperti.



BEST50

Colli Parma Doc Malvasia 2023

Veste decisamente cristallina con prezioso paglierino vivace e contornato da tenui riflessi verdolini. Il naso è franco, aromatico, mostrando un delizioso spunto floreale di gelsomino, intervallato da profumi dolci di cedro, polpa di agrumi, mazzo di salvia, pesca bianca e ribes bianco. L'ingresso è delicato con fine ritorno aromatico, dalla ottima persistenza gusto olfattiva e note iodate in coda al sorso. 🍷 Tortelloni all'ortica / Curry di gamberi e verdure.



malvasia di Candia arom. 100%
Alc. 13%
🍷 5000
🌡️ 10°C.
€ 11,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio



TOP6

Vigna Del Guasto

Colli Parma Doc Rosso Fermo 2020

Una massa continua e lenta, di color carminio, apre a riflessi granati eleganti e lucenti. Il naso è decisamente intenso e articolato. Apre una viola mammola seguita da frutta a buccia nera. Prosegue una stecca di cannella, preziose note di cacao e fini spezie a tinte nere in polvere. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente, grazie anche ad un tannino elegante e levigato, dai ritorni fruttati maturi e che chiude su cenni di caffè.

🍷 Vecchia di cavallo / Goulash Ungherese.



barbera 75%
bonarda 25%
Alc. 14%
🍷 6.000
🌡️ 18°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio, barrique, bottiglia



Colli Parma Doc Malvasia Frizzante

Metodo Charmat 2023

malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5% 🍷 30.000 🌡️ 8°C. € 9,50



Colli Parma Doc Lambrusco Frizzante 2023

lambrusco maestri 100%
Alc. 12,5% 🍷 10.000 🌡️ 14°C. € 11,00



Monte delle Vigne

Via Monticello, 22 - 43044 Ozzano Taro (PR) - Tel. 0521.309704
www.montedellevigne.it - info@montedellevigne.it 

Anno di fondazione: 1983. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: barbera, malvasia di Candia aromatica, lambrusco maestri. Proprietario: Paolo Pizzarotti. Conduzione enologica: Andrea Bonini. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Primavera

Colli Parma Doc Spumante Bio 2022

All'aspetto un paglierino delicato dai riflessi verdolini e dalla spuma bianca ricca, con numerosi punti di nucleazione. Naso agrumato, che esalta la buccia di lime, una pesca bianca appena colta e cenni biancospino. Al palato ritorna in prima battuta la fresca sferzata di agrume che ben si combina con la piacevolezza della nota sapida e di prontezza.

 Crostino con paté di tonno.



 malvasia di Candia arom. 100%
 Alc. 11,5%
 13.000
 8°C.
 € 12,00
 Vinificazione: n.d.
 Maturazione: n.d.

Nabucco

Emilia Igt Rosso Fermo Bio 2021

Rubino limpido con precisi indicatori amaranto sull'orlo del calice. Colore compatto e dalle movenze lente e consistenti. Al naso emergono mirtili, mora nera e prugna succosa. Alcune tracce vegetali e fiori di glicine aprono a leggere note di pepe nero in chiusura. Il sorso è fresco, dall'impronta fruttata e dalla discreta ed elegante vegetalità.

 Piccola di cavallo con polenta.



 barbera 90%
 merlot 10%
 Alc. 14,5%
 9.000
 16°C.
 € 27,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte, barrique,
 tonneau, bottiglia



Rubina

Emilia Igt Spumante Rosé Brut Biologico 2023

 barbera 100% Alc. 12%  6.500  8°C. € 15,00



I Calanchi

Colli Parma Doc Lamb. Frizzante Bio 2022

 lambrusco maestri 100%
 Alc. 12%  13.000  14°C. € 12,00





Oinoe

Strada dei Ronconi, 23 - 43029 Guardasone (PR)

Tel. 0521.842680 - www.oinoevini.it - info@oinoevini.it 

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: barbera, lambrusco maestri, malvasia di Candia aromatica, sauvignon. Proprietario: Alex Cerioli. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 190.000. Tipo di viticoltura: SQNPI e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 3 camere.

Cerioli

Colli Parma Doc Spumante Vsq

Metodo Classico Brut Millesimato 2019

Paglierino intenso dal perlage sottile e persistente con aspetto luminoso dai bagliori verdolini. Il naso agrumato di pompelmo e scorza di limone, vira su ananas fresco e mango, mantenendo note di lievitati e crema pasticcera. Ingresso di bocca teso e tagliente con ritorni agrumati piacevolmente asciutti che ricordano quanto avvertito al naso.

 Fritto di paranza.



 pinot bianco 60%
chardonnay 40%

Alc. 12,5%

 6.800

 6°C.

€ 21,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Anfora

Colli Parma Doc Malvasia 2023

Paglierino luminoso dai lampi verdi e con movenze lente e docili. All'olfattivo si mostra intenso, esaltandone note di muschio, citronella, litchi, erba Luigia e pesca a polpa bianca. In bocca il suo sviluppo è decisamente molto fresco, coerente, con ritorni di pesca bianca e salvia. Piacevole ed invitante la sua chiusura agrumata impreziosita dalle delicate erbe aromatiche.

 Gnocchetti con capesante e zeste di agrumi.



 malvasia di
Candia arom. 100%

Alc. 13%

 1.600

 10°C.

€ 24,00

Vinificazione:
anfora

Maturazione:
anfora

Melos

Colli Parma Doc Sauvignon Spumante 2023

 sauvignon blanc 100%

Alc. 11,5%  2.400  8°C. € 12,00

Mestor

Colli Parma Doc Lambrusco Frizzante 2022

 lambrusco maestri 100%

Alc. 12,5%  3.500  14°C. € 13,00



Palazzo

Via Pozzo, 4/a - 43038 Sala Baganza (PR) Tel. 0521.336124

www.aziendaagricolapalazzoshop.com - info@aziendaagricolapalazzo.com

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco maestri, malvasia di Candia aromatica, barbera, chardonnay. Proprietario: Maurizio Dodi, Romeo Calzolari. Conduzione enologica: Romeo Calzolari. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Palazzo

Spum. Met. Class. Cuveè Extra Brut 2020

Corona bianca con spuma evanescente dalla bollicina rada, minuta, numerosa e persistente. Al naso è intenso con riconoscimenti di panificazione e pesca nettarina. Accenni agrumati di bergamotto e ricordi vegetali di acacia, taglio che anticipano una fine progressione di pino mugo. Sorso pieno con carbonica ben percettibile tanto da risultare avvolgente in tutto il palato. Chiusura pulita di biscotteria secca e lieve scorza di agrume.

Escargot piccole con salsa alla panna acida e senape.



pinot nero 50%
chardonnay 50%

Alc. 12,5%

3.000

8°C.

€ 28,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

SiaLodato

Emilia Igp Rosso Fermo 2020

Visivo che esalta l'aspetto granato completato da ricordi aranciati sul bordo del calice. L'ingresso risulta fruttato, ne emerge una succosa pruga californiana essiccata, violetta appassita e chiodi di garofano. Note di caffè appena accennate solo sul finale. Sorso imponente con percezione chiara di astringenza su tutto il cavo orale. Finale di bocca fruttato impreziosito da note di rabarbaro.

Polenta con capriolo.



barbera 100%

Alc. 14%

3.000

16°C.

€ 25,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

bottiglia



MariaLuigia

Emilia Igp Bianco Fermo 2021

chardonnay 50% sauvignon blanc 50%

Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 20,00



MalPassito

Vino Bianco Passito 2022

malvasia di Candia 100%

Alc. 14,5% 2.000 8°C. € 25,00



Podere Crocetta

Via Cusa Balordo, 5/6 - 43010 Polesine Zibello (PR)
Tel. 342.6606078 - info@poderecrocetta.com 

Anno di fondazione: 1995. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: fortana del Taro, lambrusco maestri, terroir. Proprietario: Famiglia Rastelli. Conduzione enologica: Bertolani, Terzoni. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Nebbia e Sabbia

Emilia Igt Lambrusco Frizzante 2023

Rosso rubino impenetrabile dalla spuma viola appena accennata e sottile. Al naso apre con un deciso dominio di frutta rossa dolce, quale la fragola, il lampone, la mora e la preziosa ciliegia marasca. Il palato dimostra freschezza, sensazioni fruttate e grande equilibrio gusto olfattivo. Dominano arancia sanguinella, una lieve sfumatura vegetale e in chiusura di bocca la vena salina che lo rendono saporito.

 Tagliere di salumi.



 lambrusco maestri 100%
Alc. 10,5 %
 15.000
 14°C.
€ 8,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Nebbia e Sabbia

Emilia Igt Fortana Frizzante 2022

Calice rubino con riflessi amaranto dalla spuma viola, cremosa, compatta e dal carattere luminoso. Al naso, si percepisce una fragrante fragolina, ciliegia, ribes, rosa canina e note balsamiche a chiudere. Piacevolmente fruttato con sviluppo fresco e finale persistente, il vino presenta un certo equilibrio fra le sensazioni più dure e quelle più morbide.

 Spalla cotta di San Secondo.



 fortana 100%
Alc. 8%
 8.000
 10°C.
€ 8,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Nebbia e Sabbia

Fortana Spumante Met. Classico Brut 2013

 fortana 100%
Alc. 12%  5.000  6°C. € 20,00



Tenute Venturini Foschi

TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI PARMA

Via Varano 192 - 43014 Medesano Varano dei Marchesi (PR)
Tel. 0525.59378 - www.tenuteventurinifoschi.com
info@tenuteventurinifoschi.com 

Anno di fondazione: 2018. Ettari Vitati: 24. Vitigni principali: malvasia, merlot, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Pierluigi Foschi. Conduzione enologica: Marco Chellini. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: dal 2025. Sala degustazione: n.d.

Sophia

Spumante Vsq Metodo Classico 2019

Paglierino con anima decisamente cristallina, impreziosito da fine bollicina rada. Al naso si percepisce nettamente una calda frutta tropicale, impreziosita da note di panificazione, pepe bianco e ricordi di cioccolato bianco. Il sorso è diretto, equilibrato e pieno, confermando un finale fruttato di buona lunghezza e impreziosito da note di gesso ed echi di buccia di lime.

 Frittura di paranza.



 chardonnay 60%
pinot nero 40%

Alc. 12%

 12.000

 6°C.

€ 28,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique,

bottiglia

PARMENSE

Fonio

Emilia Igt Chardonnay Bio 2022

Un vino dall'aspetto paglierino dorato, decisamente luminoso e una massa che dimostra consistenza e una certa struttura. Olfatto agrumato, che libera anche una pesca dolce, erbe aromatiche e note di burro fuso. Ingresso fresco, lineare con decisi rimandi alla polpa di agrume e alla scorza di arancio. Il finale che ne scaturisce mantiene il sorso giovane e slanciato.

 Insalata di mare.



 chardonnay 100%

Alc. 13%

 5.000

 8°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia



Emilia Igt Sauvignon Blanc Bio 2022

 sauvignon blanc 100%

Alc. 12,5%  5.000  8°C. € 16,00



Vigna Cunial

Via Valtermina, 52A - 43029 Traverstolo (PR)

Tel. 348.2891900 - www.vignacunial.it - info@vignacunial.it 

Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 14,7. Vitigni principali: malvasia Casalini, sauvignon blanc, barbera, cabernet. Proprietario: Gianmaria Cunial. Conduzione enologica: Leonardo Cunial. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d.. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 40 coperti.

Valle di Sivizzano

Emilia Igt Sauvignon Spum. Brut 2019

Un paglierino intenso e acceso assieme ad una spuma bianca compatta e continua, completano un aspetto decisamente invitante. L'olfatto è minuto, putuale e incentrato su un delicato fruttato dolce ed agrume candito gentile. Il sorso è caldo e ricco, partendo da note fruttate calde e dolci, chiude in controtendenza con un inaspettato finale di mandorla a tinte amaricanti.

 Crema frita.



 Sauv. Blanc 100%

Alc. 12,5%

 4000

 4°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.

Monteroma

Emilia Igt Rosso Fermo 2014

Alla vista il vino risulta intrigante mostrando una veste granato con leggero orlo aranciato sul bordo della massa contenuta nel calice. Vino placido e compatto alla rotazione. Naso completo con note evolute di china, tracce di resina, ventate di rabarbaro e una frutta decisamente matura a tinte scure. L'assaggio che vira su note ematiche ferrose, risulta piacevole e dimostra personalità.

 Stracotto d'asino.



 cabernet sauvignon 70%
cab. franc 10%
merlot 10%
sangiovese 10%

Alc. 14%

 4.000

 18°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:
barrique





CERVE
GROUP

Purity meets performance



CERVE SPA Via Paradigna 16 A - 43122 Parma (PR) Italy - Ph. (+39) 0521 2788
e-mail: cerve.parma@cerve.it - web: www.cerve.it



Reggiano

Lungo la via Emilia arriviamo a Reggio Emilia, la città del Tricolore e terra di lambruschi. Percorrendo la Strada dei Vini e dei Sapori delle Corti Reggiane e la Strada dei Vini e dei Sapori Colline di Scandiano e Canossa si incontra la storia delle Signorie che hanno dominato queste terre, scoprendo paesaggi affascinanti e con la possibilità di gustare i sapori tradizionali della cucina reggiana.

Da gustare lungo il cammino il Parmigiano Reggiano Dop e l'Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop, l'erbazzone e il gnocco fritto insieme ai salumi di questa terra, tra cui il salame di Felino Igp. E naturalmente il simbolo dell'enologia del territorio, il Lambrusco. Nella Doc Reggiano sotto il quale vengono vinificate le varietà di Lambrusco Salamino, Sorbara, Maestri, Marani, Montericco e Ancellotta; per quanto riguarda la Doc Colli di Scandiano e di Canossa invece, le tipologie previste dal disciplinare sono Lambrusco Grasparossa e Lambrusco Montericco.

Si consiglia un tour tra i castelli di Matilde di Canossa, una gita in barca sul Po, un giro tra cantine e acetarie, i caseifici di Parmigiano-Reggiano Dop, a Reggio Emilia Il Museo del Tricolore.

Aziende

- Albinea Canali
- Bertolani Alfredo
- Cantina di Arceto
- Cantina Fantesini
- Cantina Sociale di Gualtieri
- Cantina Sociale di Puianello e Coviolo
- Cantina Sociale Masone - Campogalliano
- Cantine Due Torri nella Val d'Enza
- Cantine Lombardini
- Casali Viticoltori
- Francesca Mara FM Wines
- Lini 910
- Medici Ermete & Figli
- Podere Broletto
- Reggiana
- Riunite
- Tenuta La Piccola
- Venturini Baldini

Albinea Canali

Via A. Tassoni, 214 - 42040 Canali (RE) - Tel/Fax. 0522.569505
www.albineacanali.it - info@albineacanali.it 

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 150. Vitigni principali: I. salamino, I. grasparossa, I. maestri, I. marani. Proprietario: Cantine Riunite & Civ Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Iacopo Giannotti. Bottiglie prodotte: 390.000. Tipo di viticoltura: biologica e lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Stellato

Spergola Spumante Pas Dosè

Giallo paglierino dai riflessi verdolini con abbondante e cremosa spuma bianca dalla corona discontinua caratterizzata da bollicine numerose e persistenti. Mela verde, pesca bianca e bergamotto regalano delicata sensazione fruttata, mentre tiglio, melissa e mughetto donano fine chiusura di olfazione. L'ingresso al palato è secco, costruito su di uno sviluppo verticale e affilato dalla chiusura molto pulita andando ad esaltare toni freschi.

 Salvia in pastella frita.



 spergola 100%

Alc. 11,5%

 1.000

 8°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Ottocentonero

Emilia Igt Lambrusco

Color amaranto, deciso e compatto con invitante corona rosea a completarne l'aspetto. Naso dolce con note di ribes nero, accenni balsamici e mentolati espressi nel finale di olfazione. Completano il bouquet, ricordi di viola selvatica e velato incenso. Il palato risulta asciutto, rivelando una leggera astringenza finale che ben si amalgama con un sorso fresco e succoso, dai rimandi alla frutta rossa, la rosa rossa e il ciclamino.

 Gramigna alla salsiccia.



 I. grasparossa

40%, I. salamino

50%. ancillotta 10%

Alc. 12%

 190.000

 12°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Reggiano Doc Lamb. Spumante Extra Brut

 lambrusco di Sorbara 50% lambrusco salamino 50%

Alc. 11,5%  4.000  6°C. € 9,00



Bertolani Alfredo

Via Pedemontana, 10 - 42019 Scandiano (RE) - Tel. 0522.857577
www.bertolanialfredo.it - info@bertolanialfredo.it 

Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: spergola, l. maestri, l. salamino, malbo gentile. Proprietario: Famiglia Bertolani. Conduzione enologica: Nicola Bertolani. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: n.d.. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Rosè

Reggiano Doc Lambrusco Rosè 2023

Effervescenza delicata che esalta un bel rosso lampone luminoso. In ingresso di olfazione si evidenzia una vellutata violetta, seguono lampone, mandarino rosa e frutti di bosco. Il sorso è avvolgente ed è caratterizzato da una bollicina massaggiante a tratti pungente capace di renderlo teso e vibrante favorendone la versatilità e la beva.

 Gnocco fritto con salame di Felino.



 l. salamino 60%
l. marani 40%
Alc. 11%
 50.000
 6°C.
€ 9,50
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Oro

Reggiano Doc Lambrusco Frizz. 2023

Amaranto vivo con spuma violacea e persistente. Il naso espressivo e tipico è connotato da note scure di fiori di sottobosco e frutta rossa matura, sentori di corteccia umida e delicata note iodata. Ingresso avvolgente dai rimandi continui di ribes e mora, capace di allunghi improntati sulla frutta sotto spirito, freschi petali di fiori rossi e una leggera balsamicità in chiusura.

 Cappelletti in brodo / Flan di gorgonzola con mostarda e mirtilli.



BEST50

 l. salamino 50%
malbo gentile 15%
l. maestri 35%
Alc. 11,5%
 75.000
 12°C.
€ 9,50
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Artemis

Colli Scandiano Canossa Doc Spumante Brut 2023

 spergola 100% Alc. 12%  15.000  8°C. € 13,00

Spergola

Emilia Igt Frizzante Rifermentato 2022

 spergola 100%
Alc. 11,5%  10.000  8°C. € 10,00





Cantina Arceto

Cantina di Arceto

Via 11 Settembre, 2001- 42019 Arceto di Scandiano (RE)

Tel. 0522.989107 - www.emiliawine.eu - info@emiliawine.eu

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 1870. Vitigni principali: I. grasparossa, spergola, I. marani, ancellotta. Proprietario: Gruppo Emilia Wine. Bottiglie prodotte: 1500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si.. Sala degustazione: si.

Colle Ventoso Spergola

Colli Scandiano Canossa Dop Bianco Frizzante

Paglierino luminoso con bollicine fini e rade, dalla leggera corona bianca evanescente. Scaturiscono note di mela e pera, avvicinati da sentori di tiglio, glicine, erba Luigia e salvia. Il sorso fresco risulta dinamico con buon sviluppo fruttato e chiari riconoscimenti di melone bianco e prugna bianca. Il finale di bocca è asciutto e racchiuso da una moderata sapidità.

Risotto alle verdure di primavera.



spergola 100%

Alc. 11%

12.000

6°C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Migliolungo

Emilia Igp Lambrusco Frizzante

Rubino lievemente trasparente con accattivante luminosità e spuma rosa evanescente. L'olfattivo apre a ricordi di mora, ciliegia e anguria per la componente fruttata, nonchè peonia, rosa canina e garofano per quella floreale. Note vegetali di eucalipto e tabacco, china e menta completano le sensazioni odorose. Sorso fresco e fruttato, pieno ed avvolgente. Un finale caratterizzato da leggera astringenza, si conferma asciutto pulito ed elegante. Cappello del prete con lenticchie / Yakitori di pollo.



TOP6

blend di 21 vitigni e lambruschi dimenticati

Alc. 11%

10.000

12°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



1077

Spumante Rosè Metodo Charmat Brut

I. di Sorbara 100%

Alc. 12% 6.000 6°C. € 6,00



Colle Ventoso Grasparossa Secco

Colli Scandiano Canossa Dop Lambrusco

I. grasparossa 100%

Alc. 11,5% 12.000 10°C. € 6,00



Cantina Fantesini

Via Franchetti, 35 - 42021 Bibbiano (RE) - Tel. 0522.882641
www.cantinafantesini.it - fantesini@cantinafantesini.it 

Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: lambrusco, sgavetta, spergola, malvasia. Proprietario: Cesare Bigi, Nazzarena Fantesini. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Perlida

Colli Scandiano Canossa Dop

Spumante Metodo Charmat Brut 2022

Paglierino luminoso con spuma bianca e decisamente persistente. Note di frutta bianca matura, verbena e camomilla che aprono ad una prima olfazione versatile e spontanea. Ricordi di idrocarburi e frutta secca ne completano il quadro olfattivo. Sorso che mantiene freschezza e garantisce sviluppo fruttato e finale sapido piacevolmente amandorlato.

 Risotto alla parmigiana.



 spergola 100%

Alc. 11%

 15.000

 6°C.

€ 9,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
acciaio

Rampeina

Emilia Igp Malvasia 2022

La veste oro intenso e cristallina, caratterizzano un visivo certamente attraente. Olfatto complesso fatto di frutta matura, nespola, pesca sciroppata, erbe aromatiche e timo. Il palato è appagante, leggermente astringente con finale asciutto, senza tralasciare la golosa componente sapida che contribuisce a dare originalità ad una chiusura ammandorlata e briosa.

 Tartine al salmone affumicato.



 malvasia di

Candia 100%

Alc. 12%

 3.000

 12°C.

€ 9,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
bottiglia



Prima della Notte io e Silene nel Prato Spumante Rosè Metodo Classico Brut 2020

 sgavetta 100%

Alc. 11%  2.000  6°C. € 18,00



Gradisca Emilia Igp Lambrusco Spumante Metodo Charmat Brut 2022

 lambrusco 85% sgavetta 15%

Alc. 11%  4.000  14°C. € 8,00



Cantina Sociale di Gualtieri



Via San Giovanni, 25 - 42044 Gualtieri (RE)

Tel. 0522.828161 Fax 0522-220048 - www.cantinagualtieri.it

giacomo.formigoni@cantinagualtieri.it

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 350. Vitigni principali: marani, maestri, fogarina, salamino. Presidente: Luigi Bellaria. Conduzione enologica: Paolo Bertani. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Il Ligabue

Reggiano Doc Lambrusco Frizz. 2023

Calice rubino dai riflessi amaranzo, con mousse violacea lucente dalla cremosità persistente e vivace. Naso cristallino e articolato dal quale emergono nitidamente mora di gelso, ciliegia sotto spirito e susina. Una nota verde di foglia della vite apre alla peonia, al glicine e all'incenso. Il sorso, eclettico e fruttato, è giocato su una vivace croccantezza fatta di delicati rimandi resinosi e sensazioni succose di amarena, ribes e viola mammola.

Cannelloni al ragù / Tacos di carne.



I. salamino 100%

Alc. 11%

60.000

12°C.

€ 9-15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

REGGIANO

Il Bucciamara

Reggiano Doc Rosso Frizzante 2023

Porpora scuro impenetrabile, con abbondante spuma viola persistente tersa e dalla corona continua. L'impatto al naso rivela erbetta verde appena sfalciata, una stuzzicante amarena e mora di rovo. A seguire una nota terrosa, intervallata da polvere di caffè e leggera nota tostata. Avvolgente effervescenza, dall'equilibrio fruttato, con buona persistenza. Chiusura improntata su mirtillo fresco, mora, ribes e ricordi di felce.

Spezzatino di manzo al profumo di ginepro.



ancellotta 60%

I. salamino 20%

I. maestri 20%

Alc. 11%

30.000

12°C.

€ 9-15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Emilia Igt Lambrusco 2023

I. oliva 100%

Alc. 11% 5.000 6°C. € 9-15,00



Emilia Igt Spumante Brut Rosso 2022

fogarina 100%

Alc. 12% 8.000 8°C. € 15-20,00



Cantina Sociale di Puianello e Coviolo

Via Marx, 19/A - 42030 loc. Puianello, Quattro Castelle (RE)

Tel. 0522.889120 Fax. 0522.880280

www.cantinapuianello.it - info@cantinapuianello.it 

Anno di fondazione: 1938. Ettari Vitati: 200. Vitigni principali: lambrusco, ancillotta, spergola, malvasia. Proprietario: 180 soci. Conduzione enologica: Grasselli Alberto. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Rocca Bianello Colli Scandiano Canossa Doc Frizzante Bio 2023

Paglierino pieno con spuma delicata a formare una corona continua e dalla bollicina minuta. Si fanno largo note di macchia mediterranea, citronella e fiori bianchi, seguono la frutta appena raccolta, il kiwi e la prugna bianca. Il sorso è teso e sottende una fine impronta agrumata prolungata. Chiude con buon ritorno fresco sapido.

 Torta fritta con pancetta.



 spergola 100%

Alc. 11%

 24.000

 8°C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

L'incontro Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut Bio 2022

Amaranto profondo caratterizzato da spuma persistente di color cipria. L'olfatto è contraddistinto da un ingresso piacevole di more e mirtilli, con accenno di sfalcio di erba che introduce a sensazioni di tabacco, nota fumé e legno bagnato. Il palato rimane decisamente fresco ed è caratterizzato da un tannino ordinato. L'allungo dimostra una bella sapidità ben supportata da rimandi fruttati a toni scuri e di sottobosco.

 Spezzatino in umido.



 I. marani 45%

I. maestri 45%

malbo gentile 5%

ancillotta 5%

Alc. 11%

 6.000

 14°C.

€ 7,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Rosa Matilde Colli Scandiano Canossa Doc Rosato Frizzante 2023

 spergola 100% Alc. 11%  4.000  12°C. € 6,50

Contrada Borgoletto

Reggiano Doc Lambrusco 2022

 I. salamino 30% I. marani 30% I. maestri 30% ancillotta 10% Alc. 9,5%  18.000  10°C. € 7,00



Cantina Sociale Masone - Campogalliano

Via F. Bacone, 20 - 42122 Masone (RE) Tel. 0522.340113
Fax 0522.340610 - www.cantinamasonecampogalliano.com
info@cantinamasonecampogalliano.com 



Anno di fondazione: 1908. Ettari Vitati: 500. Vitigni principali: ancellotta, I. salamino, I. di Sorbara, I. grasparossa. Proprietario: soc. coop. agr. Conduzione enologica: Piero Boceda. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Pignoletto Dop Frizzante 2023

All'aspetto, si presenta di color paglierino tenue con riflessi verdolini. Una sobria corona bianca, ne tratteggia bollicine fini e mediamente numerose. Naso esuberante scandito da note fruttate, floreali e verdeggianti dai ricordi di pesca e mango, biancospino e gelsomino su tutti. L'ingresso di bocca giovane ed equilibrato, chiude con un finale di mandorla fresca.

 Fiore di zucca fritto.



 grechetto gentile
100%

Alc. 11,5%

 35.000

 8°C.

€ 3,80

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

La Torre

Lambrusco Sorbara Dop 2023

Veste color peonia con riflessi brillanti, dal perlage fine e persistente con spuma rosata ricca e stuzzicante. Alla prima olfazione domina la fragranza delle note agrumate di arancia sanguinella, segue il ribes rosso, il lampone e la rosa canina in chiusura di olfazione. Il sorso è succoso e fresco con incalzante sviluppo fruttato e dal finale sapido e continuo.

 Cocktail di gamberi in salsa rosa.



 lambrusco di
Sorbara 100%

Alc. 11%

 32.000

 8°C.

€ 3,80

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Emilia Igp Lambrusco Rosato 2023

 I. maestri 50% I. marani 45% I. oliva 5%

Alc. 11%  25.000  8°C. € 3,20



Lambrusco Grasparossa Dop 2023

 I. grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%  27.000  12°C. € 3,20



Cantine Due Torri nella Val d'Enza



Strada Barco, 2/4 - 42027 Montecchio Emilia (RE)

Tel. 0522.864105 - Fax 0522.863381

www.cantinaduetorri.it - info@cantinaduetorri.it

Anno di fondazione: 1947. Ettari Vitati: 300. Vitigni principali: lambrusco, ancellotta, malvasia, spergola. Proprietario: cantina sociale. Conduzione enologica: Mauro Donelli. Bottiglie prodotte: 450.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: no. Sala degustazione: no.

Gregorio VII

Reggiano Doc Lambrusco 2023

Amaranto pieno e compatto dalla spuma viola con riflessi vivi e decisi. Note di confettura di mirtilli, rovo, prugna e un accenno resinoso fanno da cornice ad una fine composizione di petali di rose rosse e viole. Sorso fresco intervallato da un fine ritorno di frutta scura selvatica e chiudere un pregiato finale morbido di frutta nera matura e golosa gelèe di lampone.

Tagliatelle al ragù.



I. salamino 85%
ancellotta 15%

Alc. 11,5%

15.000

10°C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Enrico IV

Colli Scandiano Canossa Doc Grasparossa 2023

Spuma color pugna, cremosa, tersa e persistente che lascia nel calice un collare invitante. L'aspetto è di un vino dal color rosso rubino profondo con riflessi amaranto. Il naso, deciso e strutturato, esalta i frutti rossi, la mora, una ciliegia croccante ed alcuni tocchi balsamici di eucalipto sul finale. L'ingresso deciso e austero, ricco in estratto e dal finale lungo e persistente, chiude con un tannino asciugante, integrato ed elegante.

Fettuccina al ragù.



I. grasparossa
85% ancellotta 15%

Alc. 11,5%

10.000

10°C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Monticulum

Reggiano Doc Lambrusco 2023

lambrusco 85% malbo gentile 15%

Alc. 11,5% 10.000 10°C. € 6,00

Malvasia Dolce Colli Scandiano Canossa Doc Spumante Dolce 2023

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 6% 20.000 4°C. € 6,00



Cantine Lombardini

Via Cavour, 15 - 42017 Novellara (RE) Tel. 0522.654224
www.lombardinivini.it - cecilia@lombardinivini.it 

Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d.
Proprietario e conduzione enologica: Marco Lombardini. Bottiglie prodotte: 500.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Il Lombardini

Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut 2023

Abbondante e cremosa spuma viola persistente su calice amaranto vivace e luminoso. Al naso è una macedonia di piccoli frutti scuri, ribes, amarena e mora di gelso con rimandi di iris viola e viola. Completano il bouquet una nota di erba sfalciata e nuance resinosa. Il sorso si dimostra dinamico, succoso, avvolgente. Il finale è saporito e impreziosito da un tannino dolce e garbato.

 Risotto con ciliegie morette / Döner kebab.


BEST50

 I. salamino 100%

Alc. 11,5%

 15.000

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Il Signor Campanone

Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut 2023

Amaranto vivace con generosa e abbondante mousse color prugna. Impronta floreale di ciclamino e viola, erba sfalciata e tralcio di vite. In seconda battuta arrivano dirette le fragranze di ribes e mirtillo nero. Il palato è stuzzicante e risulta fresco, succoso e dal finale saporito grazie all'impronta leggermente sapida e all'invitante chiusura di gelatina di more.

 Tagliatelle al ragù / Chiftele di carne.


BEST50

 I. salamino 80%

I. di Sorbara 20%

Alc. 11,5%

 15.000

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio


1925

Emilia Igp Spergola Spumante Brut 2023

 spergola 100%

Alc. 11,5%  15.000  8°C. € n.d.


1925

Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut 2023

 I. di Sorbara 100% Alc. 11,5%  15.000  10°C. € 12,00



Casali Viticoltori

Via delle Scuole, 7 - 42019 Pratissolo di Scandiano (RE)

Tel. 0522.855441 - www.casalivini.it - info@casalivini.it 

Anno di fondazione: 1900. Ettari Vitati: 1870. Vitigni principali: spergola, I. grasparossa, malbo gentile, I. salamino. Proprietario: Emilia Wine. Conduzione enologica: Davide Carnevali. Bottiglie prodotte: 1.500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

1077 Colli Scandiano Canossa Dop Spumante Metodo Charmat Brut 2023

Paglierino luminoso con accesi riflessi verdolini e ricca spuma bianca. Al naso emergono fiori di zagara, uva spina e melone. A seguire note fruttate di mela verde, pera e una ventata di eucalipto. Il sorso si rivela fresco e avvolgente, ben sostenuto da una piacevole freschezza che sostiene la beva, la quale chiude con una pregiata sensazione amandorlata.

 Gnocchi burro e salvia.



 spergola 100%

Alc. 12%

 30,000

 6°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Ca' Besina Pas Dosè Colli Scandiano Canossa Dop Spumante Metodo Classico 2017

Paglierino luminoso con riflessi verdolini ad esaltare una mousse di bollicine rade e fini. Ampio il naso che esalta la mela verde, il melone bianco e la prugna. Fiori di sambuco, ginestra, ed erba Luigia caratterizzano un bouquet finissimo ottimamente coadiuvato da note gessose. Sorso cremoso, equilibrato ben supportato da ottima struttura, elegante agrume e finale fresco sapido.

 Risotto alle mazzancolle / Sushi nigiri al salmone.



BEST50

 spergola 100%

Alc. 12,5%

 4.000

 6°C.

€ 23,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Pra Di Bosso Storico

Reggiano Dop Lambrusco

 malbo gentile 10% I. maestri 30% I. salamino 60%

Alc. 11,5%  150.000  12°C. € 15,00

Invernaia Passito

Colli Scandiano Canossa Dop Passito 2021

 spergola 100% Alc. 13%  1.000  12°C. € 18,00





Francesca Mara - FM Wines

Via S. Martino 23- 42121 Reggio Emilia (RE) Tel. 3466522142
 www.francesca-mara.com - francesca@francescamara.it
 fmwinesrl@gmail.com francescamara.it

Anno di fondazione: 2018. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: lambrusco marani, lambrusco salamino, spergola. Proprietario: Francesca Mara. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Colli Scandiano Canossa Dop Frizzante 2022

Paglierino luminoso con riflessi verdolini, bollicine pregiate e mediamente persistenti. Un delicato sentore floreale composto da fiori di campo e di foglia di limone, susina e pesca bianca, introducono fini erbe aromatiche. Il palato dall'ingresso fresco, si mostra verticalmente con ritorni agrumati, di erba sfalciata e va in chiusura mostrando una buona sapidità.

 Tigelle con tagliere di coppa di testa.



 spergola 100%

Alc. 11%

 n.d.

 8°C.

€ 7,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

n.d.

Reggiano Dop Lambrusco Rosato 2022

Peonia vivace con fugace mousse che lascia un ricordo discontinuo di colore rosa confetto nel calice. Naso fresco che apre alla fragolina dolce e al ciclamino rosso con ricordi di pompelmo rosa, menta ed erbe di campo. Vino fresco, diretto, aggraziato, dalla sottile sapidità e con finale di pompelmo rosa con tratti vegetali freschi di erba officinale.

 Gnocco fritto con salumi misti.



 l. marani 70%

l. salamino 25%

ancellotta 5%

Alc. 11%

 n.d.

 8°C.

€ 6,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

n.d.



Reggiano Dop Lambrusco 2022

 l. marani 70% l. salamino 25% ancellotta 5%

Alc. 11%  n.d.  14°C. € 6,00



Reggiano Dop Lambrusco Rosato

Amabile 2022

 l. marani 70% l. salamino 25% ancellotta 5%

Alc. 9%  n.d.  8°C. € 6,00



Lini 910

Via Vecchia Canolo, 7 - 42015 Canolo di Correggio (RE)

Tel. 0522.690162 Fax 0522.690208 - www.lini910.it - info@lini910.it 

Anno di fondazione: 1910. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: I. salamino. Proprietario: Famiglia Lini. Conduzione enologica: Fabio Lini. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Spumante Vsq Millesimato

Pas Dosè Metodo Classico 2018

Oro acceso e brillante con delicata spuma avorio dal perlage fine e persistente. Naso ampio che apre a sfumature di albicocca e che virano alla frutta secca come pinoli e nocciole per chiudere su spezie di pepe bianco e zenzero. Espressioni emergenti di pasticceria finissima con note di panettone, burro di arachidi, canditi e caffè d'orzo. Il sorso è sferico, contrassegnato dalla mandorla tostata e finale gessoso da piacevole nuance salina.

 Rane fritte.

Spumante Vsq Millesimato

Metodo Classico Brut 2005

Oro lucente con bollicine fini e vivaci danno il via ad un naso evoluto con note di sottobosco, frutta candita, datteri, albicocche e fichi. Seguono nitidi ricordi di gesso e zabaione e melone maturo. L'ingresso di bocca è delicatamente fresco e si sviluppa esaltando sentori di miele di acacia e frutta secca, regalando un finale prolungato con piacevole chiusura sapida.

 Risotto con speck, zafferano e noci / Crocchette di baccalà.

Gran Cuvèe Lambrusco

Emilia Igp Spumante Metodo Classico 2020

 I. salamino di Santa Croce 100%

Alc. 12%  10.000  8°C. € 20,00

Lambrusco Scuro

Emilia Igp Spumante Metodo Charmat 2023

 I. salamino di Santa Croce 100%

Alc. 11%  50.000  14°C. € 15,00



 pinot nero 100%

Alc. 12%

 25.000

 6°C.

€ 30,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



BEST50

 pinot nero

vinificato in bianco
100%

Alc. 12%

 10.000

 8°C.

€ 40,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



Medici Ermete & Figli

Via Newton, 13/A - 42124 Reggio Emilia (RE)

Tel. 0522.942135 - Fax 0522.941641 - www.medici.it - info@medici.it 

Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: I. salamino, I. marani, ancellotta, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Medici e Terre Cevico. Conduzione enologica: Matteo Scaltriti. Bottiglie prodotte: 900.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Concerto

Reggiano Doc Lambrusco Bio 2023

Amaranto deciso e impenetrabile, con mousse purpurea e leggiadra. Il dettaglio olfattivo è improntato su di una decisa presenza floreale e fruttata che dà ampio spazio a mirtillo nero, durone di Vignola, cenni vegetali di felce ed eucalipto. Il sorso è dinamico e coerente, dal preciso ritorno fruttato di ribes e mirtillo con cenni iodati piacevoli in chiusura. Componente tannica vivace e ottima persistenza sul finale.

 Cotechino con fagioli.



 I. salamino 100%

Alc. 11,5%

 170.000

 14°C.

€ 9,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Assolo

Reggiano Doc Rosso Frizzante 2023

Porpora profonda dalla marcata estrazione. Esuberante l'esame olfattivo che apre ai fiori ciclamino e iris e in secoda olfazione a sensazioni fruttate di ribes nero, gelee di lampone e ciliegia moretta. Invitanti le note leggermente vegetali a chiusura. Saporito, goloso dallo sviluppo fruttato e croccante, si distingue per una buona freschezza ed equilibrio gusto olfattivo.

 Costine di maiale alla griglia.



 ancellotta 51% I.

salamino 49%

Alc. 11,5%

 90.000

 12°C.

€ 8,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Phermento Lambrusco di Sorbara Dop Rifermentato in Bottiglia 2022

 I. di Sorbara 100%

Alc. 11,5%  18.000  8°C. € 13,50





Podere Broletto

Via M. L. Tondelli n.27a - 42020 Albinea (RE) Tel. 0522.347038
www.poderebroletto.it - poderebroletto@poderebroletto.it

Anno di fondazione: anni '50. Ettari Vitati: 7.5. Vitigni principali: lambrusco, spergola. Proprietà e conduzione enologica: famiglia Venturi. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: sì.

Alfeo Dosaggio Zero Colli Scandiano Canossa Dop Spumante Metodo Classico 2018

Calice dal colore paglierino con riflessi verdolini, perlage vivace e persistente. Invitanti note agrumate di cedro, ginestra, erbe aromatiche e salvia, ne caratterizzano il bouquet. Al palato il sorso è goloso, ben supportato da chiare percezioni di avvolgenza e pienezza. Il finale di bocca, piacevolmente asciutto, viene completato da una decisa e corroborante vena sapida che ne valorizza l'impronta territoriale.

Borlengo con pesto montanaro.



spergola 100%
 Alc. 12,5%
 1.500
 6°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Brolo Colli Scandiano Canossa Dop Frizzante Metodo Ancestrale 2023

Un colore paglierino pieno, a tratti velato che ne conferma la tipologia, presenta una corona discontinua bianca. Un naso intenso e articolato che apre a scorze di limone, menta fresca e mela golden croccante. L'ingresso di bocca è diretto, lineare, contraddistinto da una decisa freschezza che apre a note succose, citrine e dai rimandi di erbe aromatiche e foglie di tè in chiusura.

Fiori di zucchine fritti.



spergola 100%
 Alc. 11%
 2.000
 8°C.
 € 8,50
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Rosa del Colle Reggiano Dop
Lambrusco Spumante Rosè Brut 2023
 I. Montericco 100% Alc. 11% 4.000 6°C. € 9,00

Oscuro
Reggiano Dop Lambrusco 2023
 I. maestri 80% I. marani 10% I. Montericco 10%
 Alc. 11% 4.000 12°C. € 7,50



Reggiana

Via E. Zacconi, 22/a-b-6 - 42020 Borzano di Albinea (RE) Tel. 0522.591129
 www.aziendagricolareggiana.com - info@aziendagricolareggiana.com 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco, spergola, malvasia, mabo gentile. Proprietario: Famiglie Coloretti e Ferrari. Conduzione enologica: Fabio Coloretti. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su prenotazione. Sala degustazione: n.d.

88 Colli Scandiano Canossa Dop Spumante Metodo Classico Brut 2018

Giallo dorato intenso con riflessi che tendono alla buccia del limone, dalla veste brillante e dal perlage fine e persistente. Naso intenso e a tratti tropicale, da cui emergono nette percezioni di pan brioche, intensi rimandi di pompelmo, polpa di arancio e una nota iodata appena accennata. Il sorso piacevolmente asciutto, è capace di regalare alcuni ritorni di pesca gialla sciroppata dal gradevole finale.

 Risotto alle canocchie.



 spergola 100%

Alc. 12%

 2.000

 6°C.

€ 19,50

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Vigna di Tedola Reggiano Dop Lambrusco 2023

Calice amaranto profondo con corona delicata di color violetto. Note di stuzzicante melograno e mirtillo si intrecciano alla peonia e ben si amalgamano con un'originale sensazione di china. Il sorso è diretto, la percezione tattile sulla lingua è generosa ma mai invadente e ben si contrappone ad una chiusura saporita e fresca.

 Gramigna alla salsiccia.



 I. marani 45% I.

maestri 45% malbo

gentile 10%

Alc. 11,5%

 15.000

 12°C.

€ 5,50

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Ca' Duchi

Colli Scandiano Canossa Dop Frizzante 2023

 spergola 100%

Alc. 11%  25.000  8°C. € 5,00

Nustranein

Emilia Igp Lambrusco 2023

 I. marani 50% I. maestri 50%

Alc. 11%  10.000  12°C. € 4,50



Riunite

Via G. Brodolini, 24 - 42020 Campegine (RE) Tel. 0522.905711 Fax 0522.905777 www.riunite.it - info@riuniteciv.it 

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 3.700. Vitigni principali: I. salamino, I. marani, I. maestri, ancillotta. Proprietario: Cantine Riunite & Civ Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Iacopo Giannotti. Bottiglie prodotte: 3.000.000. Tipo di viticoltura: biologica e lotta integrata. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Cuvée 1950

Reggiano Doc Lambrusco

Veste amaranto con corona rosata appena accennata e dalla bollicina fine. Il naso rivela sentori di piccoli frutti rossi, lavanda e iris, con finale di menta ed eucalipto. Il sorso entra nel palato pieno ed avvolgente ed è giocato su ritorni di frutta a polpa rossa matura, mora, gelso e finale piacevolmente mentolato.

 Salsiccia alla griglia.



 I. marani e salamino 85% ancillotta 15%

Alc. 11,5%

 170.000

 12°C.

€ 6,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Senzatempo

Emilia Igt Lambrusco Ancestrale

Calice dal color amaranto intenso ed impenetrabile, capace di valorizzare una bollicina delicata, dalla spuma rosa evanescente e dalla schietta luminosità. Emergono il mirtillo, la mora, il ribes e i piccoli frutti di sottobosco a valorizzare una tipicità olfattiva riconoscibile, perchè dotata di eleganza e pulizia olfattiva. Sorso deciso e dinamico, dalla grande bevibilità e dal finale austero di arancia rossa sanguinella, prugna e marasca.

 Anguilla alla brace.



 I. salamino 100%

Alc. 11%

 50.000

 10°C.

€ 6,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: bottiglia



Reggiano Doc Lambrusco

 I. salamino 50% I. marani 40% ancillotta 10%

Alc. 11%  165.000  12°C. € 6,00



Reggiano Doc Lambrusco Amabile

 I. salamino 50% I. marani 40% ancillotta 10%

Alc. 8,5%  160.000  10°C. € 6,00





Tenuta La Piccola

Via Casoni, 3 - 42027 Montecchio Emilia (RE) - Tel. 0522.864712
www.tenutalapiccola.it - info@tenutalapiccola.it 

Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, I. salamino, I. maestri, picol ross, cabernet internazionali e caucasici. Proprietario: Giuseppe Fontana. Conduzione enologica: Giulio Davoli. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Nero di Cio' Emilia Igt Lambrusco Metodo Charmat 2023

Veste decisa dal color rubino, con una accennata nuance porpora che rimanda al fuxia. Al naso emerge una prima delicata sfumatura di amarena, frutta a polpa rossa croccante e iris in chiusura. Il palato è decisamente morbido ed equilibrato, rivelando un tannino delicato, lineare e scorrevole lungo tutto il cavo orale. La chiusura di bocca è esaltata da ciliegia, mora e durone di Vignola.

 Spezzatino con patate.



 I. maestri,
 I. salamino,
 malbo gentile

Alc. 11,5%

 35.000

 10°C.

€ 9,50

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio

Picol Ross Emilia Igt Lambrusco Metodo Charmat 2023

Una abbondante spuma violacea esalta e fa da cornice al calice amaranto intenso. Nitidi e chiari sono i piccoli frutti, le nuance di lampone e mora di gelso che emergono da immediate olfazioni. Chiudono a seguire le più complesse note di garofano e china. Il sorso emerge fresco contraddistinto da ritorni fruttati che aprono ad un finale pulito, elegante con richiamo autunnale.

 Capocollo di maiale arrosto.



 I. picol ross 100%

Alc. 11,5%

 15.000

 12°C.

€ 9,50

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio





VENTURINI BALDINI
RUCCELLE TRAP

Venturini Baldini

Via Turati, 42 - 42020 Roncolo di Quattro Castella (RE) Tel. 0522.249011
www.venturinibaldini.it - www.roncolo1888.it
ordini@venturinibaldini.it

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 33. Vitigni principali: I. Sorbara, I. salamino, grappa rossa e spergola. Proprietà: Giulia e Giuseppe Prestia. Conduzione enologica: Piergiuseppe Carucci. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 17 stanze.

Cadelvento Reggiano Dop Lambrusco Spumante Rosè 2022

Fiore di pesco di buon impatto che esalta una corona appena accennata e molto delicata dalla spuma rada. Al naso emergono note di mandarino, erbe aromatiche e delicati rimandi di fiori bianchi e erba sfalciata di fresco. Il sorso è rinfrescante e regala un palato dinamico, costruito su toni agrumati, note di macchia mediterranea estiva e appagante sensazione tattile che ritroviamo sul finale della degustazione.

Pesciolini fritti.



I. di Sorbara
100%
Alc. 12%
 11.000
 6°C.
€ 26,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

T.E.R.S. Colli Scandiano Canossa Dop Rosso Fermo 2019

Carminio profondo, dall'aspetto compatto ed invitante. Naso strutturato con note di prugna e fico caramellato, caffè, cioccolato e garofano. Radice di liquirizia ed esili riconoscimenti torbati sul finale di olfazione. Al palato, il vino si mostra giovane ma avvolgente con tannino integrato e fine sviluppo che porta il sorso ad una convincente persistenza.

Cinghiale al cacao.



malbo gentile
100%
Alc. 12,5%
 4.000
 14°C.
€ 38,00
Vinificazione:
botte
Maturazione:
barrique

Cadelvento Spergola Colli Scandiano Canossa Dop Spumante 2022

spergola 100% Alc. 12% 9.000 6°C. € 24,00

Rubino Del Cerro Reggiano Dop Lambrusco Spumante 2022

I. Montericco 60% I. salamino 20% I. grasparossa 20%
Alc. 12% 12.000 14°C. € 24,00



ARTURDESIGN

IL SOMMELIER
CHE FA LA DIFFERENZA



ACQUISTA ONLINE | www.arturdesign.it



Modenese

Modena terra di motori, lambrusco e acetaie. Un prodotto quello del mosto che matura nelle botticelle che si fregia in questo territorio di due denominazioni AB Tradizionale di Modena Dop e AB di Modena Igp. Ma l'elenco delle eccellenze sulla tavola è assai più ricco e gustoso, ad iniziare dallo Zampone Igt, simbolo insieme al Cotechino, anch'esso certificato, della gastronomia modenese piena di sapore. Il Parmigiano Reggiano Dop, il Prosciutto di Modena Dop, le ciliegie di Vignola e le amarene, le farine pregiate dalle quali nascono la tigella modenese, lo gnocco fritto e i burlenghi vanno ad aggiungersi a una gustosa cucina. E poi il Lambrusco, anzi i lambruschi che in queste terre, a seconda delle varietà delle uve, vengono certificati con diverse Dop: il Lambrusco di Sorbara Dop, il Salamino di Santa Croce Dop, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop, il Lambrusco di Modena Dop. Da visitare Modena con i suoi siti Patrimonio Unesco, il Duomo Romanico, Piazza Grande e la Torre della Ghirlandina. Il Museo dell'aceto balsamico a Spilamberto, il Museo Ferrari di Maranello.

Aziende

- Azienda Agricola Pezzuoli
- Francesco Bellei
Tenuta Forcirola
- BioSS
- Cantina della Volta
- Cantina di Carpi e Sorbara
- Cantina di Santa Croce
- Cantina Divinja
- Cantina Settecani
Castelvetro
- Cantina Sociale
Formigine Pedemontana
- Cantina Venti Venti
- Cavicchioli 1928
- Cleto Chiarli
- Corte Manzini
- Fattoria Moretto
- Garuti Vini
- Gavioli Antica Cantina
- Giacobazzi A. e Figli
- La Battagliola
- La Piana Winery
- Manicardi
- Opera 02
- Paltrinieri
- Partitura 8
- Podere il Saliceto
- Quintopasso
- Righi
- Tenuta Galvana Superiore
- Tenuta Vandelli
- Terraquilia
- Umberto Cavicchioli & figli
- Vezzelli Francesco
- Villa di Corlo
- Zucchi Tommaso e Tobia



Azienda Agricola Pezzuoli

Via Vignola, 136 - 41053 Maranello (MO)

Tel./Fax 0536.948800 - www.pezzuoli.it - info@pezzuoli.it 

Anno di fondazione: 1932. Ettari Vitati: 120. Vitigni principali: I. grasparossa, I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Pietro Paolo Pezzuoli. Conduzione enologica: Fabio Bigolin. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: no.

Pietrachiara

Lambrusco Sorbara Dop Rosè 2023

Rosa ramato profondo, cristallino e lucido, spuma sottile e corona persistente. Profilo olfattivo intenso e complesso declinato su fragranti note di lampone, pompelmo rosa, floreale di rosa e viola, erbe aromatiche e un tocco mentolato. Ingresso bocca fresco e succoso, accentuato da una decisa effervescenza. Attraente sviluppo di caramella di fragola che lentamente sfuma sul saporito.

 Cocktail di gamberi in salsa rosa.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11,5%

 13.000

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Pietrarossa

Lambrusco Sorbara Dop 2023

Rosso lampone di bella trasparenza, luminoso e vivace. Corona cipria evanescente. Elegante quadro odoroso che apre su toni fruttati di mirto, lampone e fragola, per allargarsi a un floreale di peonia e violetta con ricordi di gesso. Sorso pieno, ingresso morbido, succoso e fresco, chiusura golosa di frutto con presenza sapida che allunga la bevuta.

 Tagliatelle prosciutto e piselli.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11,5%

 25.000

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Sudigiri Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Dop Spumante Bio 2023

 I. grasparossa 100%

Alc. 11,5%  10.000  6°C. € 12,00



Pietrascura Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Dop 2023

 I. grasparossa 100% Alc. 11,5%  65.000  10°C. € 9,00





Francesco Bellei & C.

TENUTA FORCIROLA

Via Nazionale, 130/132 - 41030 Bomporto (MO) Tel .059.902009 Fax 059 8394787
www.francescobellei.it - amministrazione@francescobellei.it

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: I. di Sorbara.
 Proprietario: Famiglia Cavicchioli. Conduzione enologica: Sandro Cavicchioli. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale.
 Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Spumante Vsq Metodo Classico Brut Nature

Bellissimo paglierino dai riflessi verdolini caratterizzato da bollicine fini, numerose, persistenti e con lenta velocità di ascesa. Intriganti note agrumate di bergamotto e pompelmo preludono a più complessi profumi di panificazione cui seguono frutta esotica e un floreale di gelsomino e acacia. Al palato si presenta cremoso, ricco di volume e con equilibrata ed elegante chiusura persistente e agrumata.

Trancio di pesce spada alla griglia / Tacos con avocado e gamberetti.



BEST50

pinot nero 100%
 Alc. 12,5%
 3.000
 6°C.
 € 35,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Spumante Vsq Metodo Classico Blanc de Noirs

Affascinante paglierino pieno con sfumature oro verde, brillante con numerose catenelle di bollicine. Raffinato quadro olfattivo incentrato su sentori di pasticceria e tocchi balsamici intrecciati a note di frutta esotica, di agrumi, di pepe bianco e frutta secca. Ingresso in bocca deciso, teso, fresco ma che subito trova volume e si espande in un equilibrato lungo finale stuzzicato da una appagante effervescenza.

Spigola in crosta di sale / Empanadas.



BEST50

pinot nero 100%
 Alc. 12,5%
 4.000
 6°C.
 € 45,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia



Spumante Vsq Metodo Classico Brut

pinot nero 60% chardonnay 40%
 Alc. 12,5% 12.000 6°C. € 30,00



Modena Doc Pignoletto Frizzante

Metodo Ancestrale 2022
 grechetto gentile 100%
 Alc. 12,5% 3.000 6°C. € 15,00



BiòSS

Via Rolda, 89b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel.335.7374872 - www.biosswine.com - filippo.gianaroli@gmail.com 

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, malbo gentile, trebbiano di spagna, trebbiano modenese. Proprietario: Filippo Gianaroli. Conduzione enologica: Filippo e Aidan Gianaroli. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Blanc De Noirs 711/25

Lambrusco Sorbara Metodo Classico Pas Dosè 2021

Colore perla luminoso con riflessi fiore di pesco. Numerose catenelle di fini bollicine che risalgono rapide. Naso fresco con ricordi di pompelmo e gesso, accenni di rosa canina e fragolina, menta essiccata, lieve mandarino. Elegante. Attacco deciso e fresco, netti ritorni agrumati di mandarino e pompelmo, saporita scia gessosa e agrumata nel lungo finale con rintocchi di scorza di arancia.

 Risotto alle mazzancolle.



 I. Sorbara 85%
trebbiano 15%

Alc. 11,5%

 1.000

 6°C.

€ 28,00

Vinificazione:
botte, cemento

Maturazione:
bottiglia

L'affinato

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Metodo Ancestrale 2022

Veste amaranto opalescente abbastanza trasparente. Profilo odoroso delicato di frutti rossi, amarena e ribes che fanno da sfondo a sottili sensazioni di panificazione e vegetali di erbe di campo. Energico impatto gustativo fruttato con una sapidità in evidenza e un finale caratterizzato da tannini esuberanti.

 Trippa al sugo.



 I. grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%

 800

 12°C.

€ 16,00

Vinificazione:
bottiglia

Maturazione:
bottiglia



Blanc De Blancs 52/9

Spumante Metodo Classico Pas Dosè 2021

 trebbiano modenese 70% trebbiano di Spagna 30%

Alc. 11,5%  1.400  6°C. € 28,00



Blanc De Noirs 150/9

Lamb. Grasparossa Castelv. Met. Clas. 2021

 I. grasparossa di Castelvetro 85% malbo gentile 10% trebbiano 5% Alc. 11,5%  1.500  6°C. € 28,00





Cantina della Volta

Via per Modena, 82 - 41030 Loc. Bomporto (MO) Tel. 059.7473312
www.cantinadellavolta.com - commerciale@cantinadellavolta.com

Anno di fondazione: 2010. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, pinot nero, chardonnay. Conduzione enologica: Christian Bellei. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Vsq Rosè Metodo Classico Brut 2018

Incantevole manto fiore di pesco, cristallino e vivace. Spuma incolore e cremosa che rapidamente si dipana in una sottile corona continua, sostenuta da fini bollicine. Profilo odoroso soffuso ma ricco e seducente. Lampone maturo e mora, iris freschi, note iodate e poi salgemma, cipria e confetto. Ingresso in bocca avvolgente e largo, seppur dinamico, con una effervescenza perfettamente integrata. Si congeda sapido ed equilibrato regalando una beva avvincente.

Risotto con gamberi e sedano / Tartina di pane di segale con ricciolo di burro salato e lampone.

**TOP6**

lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12,5%

40.000

8°C.

€ 24,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

DDR

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2015

Brillante rosso lampone con spuma bianca evanescente. Bollicine numerose e persistenti. Olfatto intenso e articolato di frutti rossi maturi, lampone e amarena. Sentori agrumati di arancia rossa e mandarino. Richiami vegetali di erbe aromatiche e alloro. Ricordi balsamici di eucalipto con note di botaniche e Campari. Sorso fresco ma che mantiene equilibrio e pienezza, finale pulito asciutto e prolungato ancora sull'agrumo e delicatamente sapido. Carrello di bolliti / Tafelspitz.

**BEST50**

lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 13%

6.000

8°C.

€ 26,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia



Il Mattaglio Blanc De Noirs

Emilia Igt Spumante Vsq Metodo Classico Brut 2017

pinot nero 100%

Alc. 12,5% 9.000 8°C. € 34,00



Cantina di Carpi e Sorbara

Via Ravarino, 116 - 41030 Bomporto (MO) - Tel. 059.8635372
www.cantinadicarpiesorbara.it - info@ccs903.it 

Anno di fondazione: 1903. Ettari Vitati: 2.300. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, I. Gropello Ruberti, grechetto gentile. Proprietario: più soci. Conduzione enologica: Matteo Aleotti e Stefano Baltieri. Bottiglie prodotte: 3.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Cantina Valsamoggia Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizzante 2023

Giallo paglierino di media profondità, vivace, luminoso e con leggeri riflessi verdolini. Lieve corona di spuma bianca e discontinua. Varietale di fiori di acacia, tarassaco, erbe di campo, susina gialla, note di erbe aromatiche e agrumate di cedro. Sorso lineare e diretto, di buona freschezza ma anche morbido e garbato, chiusura salmastra con ritorni floreali.

 Tortelloni di ricotta burro e salvia.



 grechetto gentile 100%
 Alc. 12%
 70.000
 10°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Pietra del Sole Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Brut 2023

Veste dalla lucente tonalità paglierino, punteggiata da fini bollicine che mantengono una leggera corona di spuma bianca. Quadro olfattivo che propone sentori di mela verde, lime, cedro, muschio e biancospino. Svela poi anche leggere nuance mielate e di fieno. Al palato entra fresco con effervescenza integrata, si allarga al centro bocca su note di erbe aromatiche e si congeda su pregevoli tocchi agrumati.

 Flan di parmigiano.



 grechetto gentile 100%
 Alc. 12%
 n.d.
 8°C.
 € 15,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

923 - Terre Della Verdeta Lambrusco Sorbara Dop Frizzante 2023

 lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11%  50.000  10°C. € 12,00

Omaggio a Gino Friedmann Lambrusco Sorbara Doc Rif. in bott. 2023

 lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11%  10.000  10°C. € 18,00



Cantina di Santa Croce

S.S 468 di Correggio, 35 - 41012 Fraz. S.Croce Carpi (MO)

Tel. 059.664007 Fax. 059664608

www.cantinasantacroce.it - info@cantinasantacroce.it 

Anno di fondazione: 1907. Ettari Vitati: 800. Vitigni principali: I. salamino, I. di Sorbara, ancillotta, I. grasparossa, pignoletto. Conduzione enologica: Michele Rossetto. Bottiglie prodotte: 350.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

100 Vendemmie

Lambrusco Salamino Santa Croce Dop Spumante Rosè Brut 2023

Seducente tinta peonia luminosa e vivace con spuma rosa persistente. Sentori di frutta rossa, ciliegia, lampone e fragolina di bosco si intrecciano a nuance di erbe aromatiche, mentuccia e floreale di peonia. Incantevole e freschissimo l'ingresso in bocca che denota equilibrio, tannino gentile dal lungo epilogo con ricordo di frutto succoso.

 Cotechino con purea di patate.



 lambrusco salamino 100%

Alc. 11,5%

 5.000

 8°C.

€ 7,25

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Lambrusco Salamino Santa Croce Dop Frizzante 2023

Veste amaranto vivace e luminosa con spuma color malva abbondante ed evanescente. Ventaglio olfattivo intenso e articolato di frutti rossi, prugnolo e arancia rossa. Floreale di garofano e lievi sbruffi di erbe aromatiche origano e maggiorana. Assaggio fresco, succoso e pieno. Elegante espressione della tipologia si distende in una attraente chiusura morbida.

 Gramigna alla salsiccia.



 lambrusco salamino 100%

Alc. 11%

 60.000

 10°C.

€ 6,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Lambrusco Sorbara Dop Frizzante 2023

 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11%  34.000  10°C. € 6,50

La Tradizione

Lamb. Salamino S.Croce Dop Frizzante 2023

 lambrusco salamino 100%

Alc. 11,5%  20.000  10°C. € 7,25



Cantina Divinja

Via Verdeta, 1 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO) Tel. 3391801199
www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com 

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, pignoletto, Merlot. Proprietario: Denis Birbanti. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Unico

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Brut 2023

Rosso lampone luminoso, con corona di spuma bianca e persistente, generata da bollicine fini e numerose. Fragranze di lampone, fragolina e melagrana, fiore di sulla e glicine. Assaggio deciso, fresco, saporito e succoso che prosegue dinamico su toni agrumati di pompelmo rosa. Si congela con un lungo finale fruttato, seducente, elegante e di grande pulizia che invita ad un nuovo sorso.  Crudite' di scampi / Jaozi di carne.



 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11%
 20.000
 6°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Rosae

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Brut 2023

Lucente tonalità fiore di pesco, con una esuberante effervescenza che mantiene una generosa e persistente mousse bianca. Elegante e attraente profilo olfattivo di rosa canina, fragolina, cipria e cenni agrumati di mandarino. Impatto gustativo saporito, intensamente fruttato, di grande dinamicità con richiami agrumati che rendono la chiusura golosa e invitante.

 Tagliere di culatello.



 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11%
 9.000
 6°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

S. Amalia

Modena Doc Pignoletto Spum. Brut 2023

 grechetto gentile 85% trebbiano 10% malvasia di Candia 5% Alc. 11%  12.000  6°C. € 11,00

Il Morro

Modena Dop Lambrusco Spumante Extra Dry 2023

 I. salamino 100% Alc. 11%  9.000  12°C. € 10,00



Cantina Settecani Castelvetro



Via Modena, 184 - 41014 Settecani di Castelvetro (MO)

Tel 059.702505 - Fax. 059.702010

www.cantinasettecani.it - info@cantinasettecani.it 

Anno di fondazione: 1923. Ettari Vitati: 300. Vitigni principali: I. Grasperossa di castelvetro, pignoletto, trebbiano. Proprietario: Paolo Martinelli. Conduzione enologica: Andrea Graziosi. Bottiglie prodotte: 1.100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

SettimoCielo

Lambrusco Grasp. Cast. Dop Spumante Rosato Metodo Classico Brut 2020

Rosa corallo brillante, spuma cremosa e corona continua mantenuta da delicate bollicine. Profilo odoroso articolato su toni di melagrana, mandarino, piccoli frutti rossi e poi rosa canina, mentuccia, pepe rosa e pasticceria. Impatto gustativo energico, trascinante, elegantemente intenso con richiami di agrumi rossi, frutta secca e caramello che donano volume e persistenza alla bevuta.  Tagliatelle al ragù.



 I. grasperossa di Castelvetro 100%

Alc. 12%

 2.224

 6°C.

€ 23,00

Vinificazione:

botte, acciaio

Maturazione:

bottiglia

DiVino

Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Dop 2023

Vivace tonalità amaranto di buona trasparenza, spuma evanescente e corona violacea. Raffinato profilo odoroso incentrato su lampone, mora, ribes, fragolina, agrumi rossi e poi lievi note vegetali. Assaggio fresco rinvigorito dall'effervescenza e da ritorni di arancia rossa, arricchito da tannini equilibrati che rendono il finale piacevolmente asciutto.  Salame cotto.



 I. grasperossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%

 10.500

 12°C.

€ 9,00

Vinificazione:

botte, acciaio

Maturazione:

botte, acciaio

Vini del Re

Modena Doc Pignoletto 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  50.000  8°C. € 9,00

Vini del Re

Lambrusco Grasperossa Castel. Dop 2023

 lambrusco grasperossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%  90.000  12°C. € 9,00





Cantina Sociale Formigine Pedemontana

Via Radici in Piano, 228 - 41043 Corlo di Formigine (MO)

Tel. 059.558122 - www.lambruscodoc.it - vendite@lambruscodoc.it 

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 350. Vitigni principali: grasparossa di Castelvetro, pignoletto, trebbiano, salamino. Presidente: Dante Chiletti. Conduzione enologica: Matteo Venturelli. Bottiglie prodotte: 1.500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visite all'azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

For.Mo.Sa

Pignoletto Dop Spumante Extra Dry 2023

Paglierino luminoso con spuma bianca evanescente e corona discontinua. Bouquet delicato con fresche fragranze di fiori bianchi, ricordi agrumati di cedro, fruttati di pesca e con tocchi di cipria e menta. Impatto gustativo secco e asciutto, effervescenza cremosa e avvolgente, si apre a fresche sensazioni di erbe aromatiche con epilogo di frutta bianca.

 Salatini da aperitivo.



 grchetto gentile
100%

Alc. 10,5%

 32.000

 8°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

For.Mo.Sa.

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Extra Dry 2023

Porpora profondo, cristallino, mousse violacea generosa e persistente. All'olfatto si conferma intenso e varietale. Amarena, iris blu, mora di rovo, foglia di edera e ribes. Ingresso avvolgente, dolcezza ben equilibrata da corroborante freschezza e tannino rifinito. Finale goloso su mirtillo e mora.

 Zampone con lenticchie.



 I. grasparossa di
Castelvetro 100%

Alc. 10,5%

 24.000

 10°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio





VENTIVENTI

Cantina Venti Venti

Via della Saliceta 15 - 41036 Medolla (MO)

Tel. 344 0330771 - www.ventiventi.it - info@ventiventi.it 

Anno di fondazione: 2018. Ettari vitati: 30. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino di S. Croce, pignoletto. Proprietario: famiglia Razzaboni. Conduzione enologica: Andrea Razzaboni. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: sì, 100 coperti.

Blanc de Blancs

Pignoletto Doc Spumante Metodo Classico Brut Bio 2020

Attraiante paglierino pieno dai lucenti riflessi dorati. Bollicine numerose mediamente fini con rapida velocità di ascesa. Ricco ventaglio olfattivo che esordisce con crosta di pane e pan brioche, poi fiori di tiglio e ginestra, accenni di miele, mela al forno e nespola. Ingresso largo e avvolgente, freschezza contenuta e cremosa effervescenza. Buona persistenza su note di miele e pesche sciroppate.

 Tortelloni di ricotta burro e salvia.



 grechetto gentile
100%

Alc. 12%

 n.d.

 6°C.

€ 15-20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Ventiventi Rosè

Modena Doc Lambrusco Spumante Rosato Metodo Classico 2020

Color fiore di pesco, di buona profondità, con pregevole luminosità e vivacità. Bollicine fini che si esprimono con discrezione. Naso incentrato su profumi di erbe aromatiche e macchia mediterranea, rosmarino, mentuccia e capperi. Si apre quindi su toni fruttati, di fragranti di frutti di bosco, di melograno e floreali di ibiscus. Attacco di bocca deciso con trascinate acidità e bollicine che accarezzano il palato per una beva di carattere in coerenza con l'olfattivo.  Tortellini in brodo.



 lambrusco di
Sorbara 100%

Alc. 12%

 n.d.

 8°C.

€ 20-25,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia



La.Vie Modena Doc Lambrusco Spum. Met. Charmat 2023

 I. Sorbara 100% Alc. 10,5%  5.000  6°C. € 10-15,00

Lambrusco Salamino S.Croce Doc Spumante Metodo Classico Brut 2020

 lambrusco salamino di Santa Croce 100%
Alc. 12%  n.d.  8°C. € 15-20,00



Cavicchioli 1928

Via Canaletto, 52 - 41030 San Prospero (MO) Tel. 059.812411 Fax. 059.812424
 www.cavicchioli.it - cantine@cavicchioli.it 

Anno di fondazione: 1928. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, l. salamino, pignoletto, l. grasparossa. Proprietario: Cantine Riunite & Civ. Conduzione enologica: Sandro Cavicchioli. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: si. Ristorazione: 50 coperti.

Tre Medaglie

Modena Doc Pignoletto Frizzante

Spuma bianca abbondante che si ritrae rapidamente. Colore paglierino tenue e vivace. Profumi netti e ben definiti di pesca bianca e melone bianco, floreale di glicine, il tutto impreziosito da stimolanti erbe aromatiche, timo, rosmarino e con tocchi mentolati. Trama gustativa improntata alla freschezza, di apprezzabile equilibrio e con congedo sapido.

 Fiori di zucchini fritti.



 grechetto
 gentile 100%
 Alc. 11%
 18.000
 8°C.
 € 4,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Fieronero

Emilia Igt Lambrusco Abboccato

Veste amaranto pieno di buona profondità. Spuma evanescente di uno smagliante colore peonia. Al naso intenso profumo di spremuta di frutti rossi maturi, lampone, melograno, durone che evolve in un floreale di viola e con dolci ricordi balsamici. Ingresso in bocca fresco con avvolgente effervescenza, morbido ed equilibrato anche grazie ad un tannino evidente ma ben integrato.

 Cotechino con fagioli.



 l. grasparossa
 50% l. salamino
 50%
 Alc. 10%
 55.000
 10°C.
 € 5,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio



Tre Medaglie

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc

 lambrusco grasparossa 100%
 Alc. 11%  40.000  10°C. € 4,00



Tre Medaglie

Lambrusco Sorbara Doc

 lambrusco di Sorbara 85% lambrusco salamino 15%
 Alc. 11%  100.000  10°C. € 4,00



Cleto Chiarli

Sede: Via D. Manin, 15 - 41122 Modena.

Cantina: Via Belvedere, 8 - 41014 Castelvetro (MO)

Tel. 059.3163311 - Fax 059.313705 - www.chiarli.it - italia@chiarli.it 

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 100. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco grasparossa. Proprietario: Famiglia Chiarli. Conduzione enologica: Michele Faccin. Bottiglie prodotte: 1.000.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Premium Mention Honorable Lambrusco Sorbara Doc 2023

Color peonia lucente, con spuma bianca generosa, corona persistente e bollicine fini. Esordio olfattivo di fragolina di bosco, lampone e arancia rossa, punteggiato da vivide note di glicine e caramella gommosa. Sorso fresco e dinamico, con finale saporito di pompelmo rosa che richiama e prolunga l'assaggio.

 Pizza con pancetta / Pork pie.



BEST50

 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11%

 150.000

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Lambrusco del Fondatore Lambrusco Sorbara Doc 2023

Acceso color peonia è movimentato da mousse perlacea che regala corona persistente. Avvincente articolazione olfattiva, da subito è un'esplosione fruttata di lamponi succosi, melagrana, mirtilli rossi e mirto, che è avvolta da effluvi floreali intensi di peonia e garofani, svela poi echi balsamici e gessosi. Al palato il sorso ha carattere verticale e dinamico, procede energico con sviluppo agrumato, si getta in un finale dai ricordi di pompelmo rosa saporito.

 Gnocco fritto con salumi.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11,5%

 60.000

 8°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Rosè De Noir

Spumante Brut Lamb. Grasparossa 2023

 lambrusco grasparossa 85% pinot nero 15%

Alc. 12%  150.000  8°C. € 12,00

Vigneto Cialdini

Lambrusco Grasparossa Castelv. Doc 2023

 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%  150.000  12°C. € 12,00



Corte Manzini

Via Modena, 131/3 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel. 059.702658 - www.cortemanzini.it - cortemanzinimail.com 

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: l. grasparossa.
Proprietario: Lodovico Manzini. Conduzione enologica: Stefano Manzini.
Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: no. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Fior di Lambrusco

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop 2023

Rosa corallo luminoso. Spuma compatta bianca lucente e cremosa. Bollicine fini, mediamente numerose e persistenti. Naso intenso di frutti rossi, fragola, lampone, ribes rosso e tocchi floreali di rosa. Trama gustativa decisa, incentrata sulla freschezza che propone un centro bocca fruttato che si allunga in un finale degno di nota.

 Pane e coppa.



 lambrusco
grasparossa 100%

Alc. 11%

 16.000

 6°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

L'Acino

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Frizzante 2023

Amaranto luminoso con corona di spuma lilla persistente. Profilo odoroso ammaliante, fragranze di un cesto di frutta rossa, fragoline, more, lampone e melograno si intrecciano con profumi di peonia, glicine e ricordi vegetali di tralcio. Sorso cremoso con sviluppo fruttato. Tannino educato che regala equilibrio e invita al sorso successivo.

 Capocollo al rosmarino alla griglia.



 lambrusco
grasparossa 100%

Alc. 11,5%

 35.000

 12°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Bollicine Corte Manzini Lambr. Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Rosè Brut 2023

 l. grasparossa 100% Alc. 11%  16.000  6°C. € 15,00

Bolla Rossa

Lambr. Grasparossa C.V. Doc Frizzante 2023

 l. grasparossa 100% Alc. 11%  26.000  12°C. € 12,00





Fattoria Moretto

Fattoria Moretto

Via Tiberia, 13/b - 41014 Castelvetro (MO)

Tel./Fax 059.790173 - www.fattoriamoretto.it - info@fattoriamoretto.it

Anno di fondazione: 1991. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Proprietario: Fabio e Fausto Altariva. Conduzione enologica: Fausto Altariva. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Semprebon

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante Amabile 2023

Tinta amaranto con mousse lilla persistente che quando si ritrae lascia spazio ad una sottile continua corona di spuma. Fragante e intenso ventaglio olfattivo di duroni, gelatina di lamponi, roselline selvatiche e con ritorni di confettura di ciliegie. Al palato si presenta disteso e avvolgente, procede morbido e amabile per chiudere su toni fruttati dolci.

Battaró con prosciutto.



lambrusco
grasparossa 100%
Alc. 10,50%
 10.000
 10°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Monovitigno

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante 2023

Il calice sfoggia una profonda tonalità amaranto con spuma viola fitta e persistente. In evidenza profumi floreali di viola mammola, iris e peonia completati da un fruttato maturo di mora, gelso, mirtillo e susina. Tocchi di china e rabarbaro impreziosiscono il quadro olfattivo. In bocca si presenta deciso e secco con tannino integrato che supporta un finale fruttato succulento.

Cannelloni di ragù di strolghino.



lambrusco
grasparossa 100%
Alc. 12%
 12.000
 14°C.
€ 13,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Tasso

Lamb. Grasparossa Cast. Dop Frizzante 2023

lambrusco grasparossa 100%
Alc. 11,5% 38.000 14°C. € 11,00

Canova

Lamb. Grasparossa Cast. Dop Frizzante 2023

lambrusco grasparossa 100%
Alc. 12% 9.000 14°C. € 13,00



Garuti Vini

Via Per Solara, 6- 41030 Sorbara di Bomporto (MO)

Tel./Fax 059.902021 - www.garutivini.it - info@garutivini.it 

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: I. Sorbara, I. salamino di santa croce, grechetto g. Proprietario: Famiglia Garuti. Conduzione enolo-gica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: si. Ristorazione: 80 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Valentina

Lambrusco Sorbara Dop Spumante Rosato Brut 2023

Tonalità salmone con spuma compatta color avorio e corona persistente. Profumi fragranti di lampone, fragolina di bosco e gelatina di frutta. Note agrumate di mandarino e agrumi dolci completate da lievi cenni balsamici. Convincente sorso fresco, che si apre su toni agrumati e chiude saporito con richiami di oli essenziali.

 Carpaccio di salmone selvaggio / Ebi nigiri.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11%

 10.000

 6°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Garuti

Lambrusco Sorbara Dop Frizzante 2023

Rosso corallo luminoso. Spuma bianca evanescente e corona continua persistente. Esordio olfattivo floreale di rosa canina e violetta, poi fruttato di ribes rosso, melagrana e pompelmo rosa. Piacevoli sbruffi mentolati. Ingresso al palato teso, deciso, incentrato su una vibrante freschezza che mantiene il sorso dinamico e si congeda con sapidi richiami fruttati.

 Erbazzone.



 I. di Sorbara 80%
I. salamino 20%

Alc. 10,5%

 12.000

 10°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Lambrusco Sorbara Dop Frizzante 2023

 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 10,5%  10.000  10°C. € 9,50



Lamb. Grasparossa Cast. Dop Frizzante 2023

 lambrusco grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%  8.000  12°C. € 10,00





Gavioli Antica Cantina

Via Provinciale Ovest, 55 - 41015 Nonantola (MO)

Tel. 0595.45462 Fax 059.222005

www.gaviolivini.com -wineshop@gaviolivini.com 

Anno di fondazione: 1794. Ettari Vitati: 55. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, pignoletto. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione enologica: Giuseppe Sorino. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e difesa integrata avanzata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Emilia Igp Lambrusco Spumante Pas Dosè Metodo Classico 2017

Giallo lunare brillante di verde screziato, punteggiato da fini bollicine. Elegante esordio agrumato cede il passo a refoli di crema pasticcera al limone, svela poi echi di frutti di bosco rossi, erbe aromatiche, maggiorana, nocciola tostata, scia minerale. Assaggio grintoso, verticale e profondo, si delinea dinamico nella sua lunga progressione ritmata da viva freschezza e rifinita sapidità. Finale invitante dai ricordi agrumati e di frutti rossi croccanti.

 Pollo fritto.



 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 12,5%
 2.588
 6°C.
€ 25,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante Bio 2023

Rosso carminio, spuma rosea generosa ed evanescente che merletta il calice con corona continua. Il bagaglio odoroso è intenso ed elegante. L'esordio è di nuance di ciliegia moretta, frutti di bosco freschissimi, buccia di agrume. Svela poi sensazioni floreali sfiziose di glicine, rosa e violetta, sbuffi balsamici, liquirizia e mallo di noce avvolgono leggiadri l'insieme. Nell'ingresso denota subito carattere, ha sorso avvolgente, pieno ed equilibrato. Al centro si allarga piacevolmente con richiami fruttati, portandosi poi lungamente in un finale dai rimandi di ciliegia e rabarbaro.

 Lasagna classica / Moussakà.



BEST50

 I. grasparossa di Castelvetro 100%
Alc. 11%
 25.000
 12°C.
€ 25,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2023

 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11%  25.000  10°C. € 10,00

Emilia Igt Lambrusco Doc Frizzante Rifermentazione Ancestrale 2022

 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5%  6.521  10°C. € 15,00



Giacobazzi A. e Figli

Via Carlo Sigonio, 50 - 41124 Modena (MO)

Tel. 059.222014 - Fax. 059.222005 www.giacobazzivini.it

info@giacobazzivini.it - wineshop@giacobazzivini.com 

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, pignoletto. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione enologica: Giuseppe Sorino. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e difesa integrata avanzata Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si Ristorazione: 80/90 coperti.

Bollino Oro

Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2023

Accattivante veste rosa corallo smagliante, con corona bianca e leggera. Il suggestivo bouquet sprigiona nitide sensazioni di fragoline di bosco e ribes rossi, avvolti da effluvi di rosa canina, maggiorana e note di cipria. All'assaggio ha invitante freschezza, sviluppo dinamico che mantiene beva vitale e tesa fino a gettarsi in un appagante aroma agrumato corroborante.

 Gnocco fritto con salumi misti.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11%

 9.000

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.

Ampergola

Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Doc Frizzante 2023

Profondo rubino movimentato da spuma evanescente che ne tratteggia la leggera corona. Il profilo olfattivo si articola su frutta macerata dai toni di mora e lamponi, sbuffi vegetali di erbe agresti e sottobosco, avvolti da sensazioni floreali di peonia. Sorso pieno, secco e vigoroso, procede con vena fresco tannica coerente, regalando finale amaricante.

 Fagioli con le cotiche.



 I. grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%

 7.500

 12°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.



La Battagliola

Via Muzzacorona, 118- 41013 Piumazzo (MO) Tel. 051.0929016
www.labattagliola.it - info@labattagliola.it 

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: lambrusco gasparossa, grechetto gentile. Proprietario: Alberto Salvadori. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Le Grand Pignol

Pignoletto Doc Spumante Brut 2023

Pagliarino lucente dalle inflessioni verdoline, numerose bollicine creano spuma leggiadra evanescente. Olfatto dalle sensazioni odorose di frutta esotica matura, melone, ananas e pesca gialla, a cui seguono nuance di citronella, foglie di tè e cenni di zucchero vanigliato. Sorso fresco e saporito dai tocchi caldi e rotondi. Chiusura sapida dai ritorni di foglie di tè.

 Sformatino di cipolle e parmigiano.



 grechetto gentile
100%

Alc. 11,5%

 15.000

 8°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Doc Spumante Dry Millesimato 2023

Rubino cangiante movimentato da spuma cipria leggera e cremosa che tratteggia corona discontinua. Naso incentrato su frutti rossi macerati, con nuance di fragoline di bosco, ciliegia e china, scia mentolata. Al palato ha ingresso arrotondato, è morbido e cremosa bollicina, bilanciato da freschezza e sapidità, epilogo dai ricordi fruttati.

 Crostata di fragole.



 l. gasparossa di
Castelvetro 100%

Alc. 11,5%

 15.000

 12°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
autoclave

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Doc Frizzante Millesimato 2023

 lambrusco gasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11,5%  n.d.  14°C. € n.d.



La Piana Winery

Via Ossi, 4/b - 41014 Castelvetro (MO) Tel. 344.1503649
www.lapianawinery.com - agricola.lapiana@virgilio.it 



Anno di fondazione: 1952. Ettari vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, malbo gentile, pignoletto, trebbiano. Proprietario: Mirco Gianaroli. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Lacrime di Bosco

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Brut Bio 2023

Vivace amaranto di buona trasparenza, delicata mousse evanescente, sottile corona rosacea. Naso fresco pulito con apertura floreale di rosa e peonia, seguito da nuance di ribes rosso, fragolina, spezie e sottobosco. Sorso pieno, fresco, succoso, sviluppo fruttato di buona pienezza. Finale saporito con tannino ben integrato e buona persistenza.

 Tagliatelle al prosciutto.



 I. grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11%

 10.000

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Capriccio di Bacco

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Frizzante Bio 2022

Tonalità amaranto profondo dalla spuma esuberante e violacea. Profilo odoroso intenso di confettura di mirtillo, mora di gelso, cui seguono note di peonia, vaniglia, carruba e china. Impatto gustativo di livello, pieno e voluminoso con tannini importanti che ben si integrano nella struttura del vino. Lungo finale sui toni scuri che caratterizzano l'olfattivo.

 Pasta e fagioli.



 I. grasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 12%

 4.000

 14°C.

€ 20,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Noi Due Lamb. Grasparossa Cast. Dop Spumante Rosato Brut Bio 2023

 I. grasparossa 85% I. di Sorbara 15%

Alc. 11,5%  6.000  6°C. € 18,00

La Piana

Lamb. Grasparossa Cast. Dop Frizz. Bio 2023

 I. grasparossa 100% Alc. 11%  10.000  14°C. € 12,00





Manicardi

Via Massaroni, 1 - 41014 Castelvetro (MO)

Tel. 059.799000 Fax 059.790752 www.manicardi.it - info@manicardi.it 

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, pignoletto, trebbiano. Proprietario: Maria Livia Manicardi. Conduzione enologica: Valerio Macchioni. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante Amabile 2023

Tinta amaranto con spuma rosa persistente. Intenso profilo odoroso con fragranti note di frutti rossi croccanti, ciliegia, ribes rosso e fragola. Presenti anche note floreali di rosa e iris viola con tocchi vegetali di erbe agresti. Impatto gustativo morbido, pieno, fresco, equilibrato con delicata effervescenza e buona persistenza su succosi e golosi richiami fruttati.

 Garganelli prosciutto e piselli.



 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 8% + 3%

 8.000

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante 2023

Rubino profondo con corona lilla evanescente. Ventaglio olfattivo di seducente estensione dal fruttato di frutti scuri maturi come mora, mirtillo e amarena al floreale di lavanda e fino a chiudere con china, chiodi di garofano e rabarbaro. Sorso pieno, equilibrato, con tannini gradevoli dallo sviluppo fruttato e finale piacevolmente erbaceo.

 Gramigna alla salsiccia.



 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%

 8.000

 12°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Pignoletto Doc Frizzante 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  4.000  8°C. € 10,00



Vigna Ca' del Fiore Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Doc Frizzante 2023

 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11,5%  30.000  12°C. € 12,00



Opera 02

Via Medusia 32 - 41014 Levizzano di Castelvetro (MO) Tel. 059.741019
www.opera02.it - sales@opera02.it 

Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Proprietario: Mattia Montanari. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 90 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Opera Pura

Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Dop Spumante Brut 2023

Amaranto vivace e luminoso con corona di spuma sottile e persistente. Olfatto diretto e immediato con sbuffi vegetali di ortica ed erba sfalciata, floreale di rosa e viola in un contesto fruttato fragrante di lampone e mora rossa. Al palato si presenta con una stuzzicante freschezza e una delicata effervescenza che donano pulizia e nitidezza al sorso. Garbata presenza tannica che allunga il finale su note fruttate.

 Gramigna alla salsiccia.



 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%

 6.500

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

MODENESE

Opera Brut

Modena Dop Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Dop Spumante Brut 2023

Rubino profondo dai vivaci riflessi violacei con abbondante spuma. Notevole l'intensità del profumo dominata da sensazioni fruttate con percezioni di prugna, mora e ciliegia che monopolizzano il quadro olfattivo. L'assaggio è caratterizzato da una gustosa freschezza con tannini da maturare ed una chiusura fruttata amaricante.

 Lasagna verde alla bolognese.



 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%

 35.000

 12°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Opera Rosa Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Rosè Brut 2023

 lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%  14.000  8°C. € 14,00



Paltrinieri

Via Cristo, 49 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO) Tel. 059.902047
www.cantinapaltrinieri.it - info@cantinapaltrinieri.it 

Anno di fondazione: 1926. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino. Proprietario: Alberto Paltrinieri. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: SQNPI e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Radice

Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2022

Colore ramato intenso e luminoso. Intrigante effervescenza resa evidente da una corona continua di spuma. Profumi intensi con immediate percezioni di lieviti, nespola, ciliegia e pompelmo rosa. Seguono timo, maggiorana e come filo conduttore di tutto il profilo olfattivo, una seducente nota di salsedine. Al palato è deciso, tagliente, saporito ma anche gustoso, di grande coerenza ed equilibrio. Si congeda con allunghi di arancia e pompelmo rosa.  Bollito misto / Involchini primavera.


BEST50

 lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11%
 40.000
 10°C.
 € 15,00
 Vinificazione: bottiglia
 Maturazione: bottiglia

La Riserva

Lambrusco Sorbara Doc Riserva Spumante Brut 2022

Il calice sfoggia una brillante tinta fiore di pesco con bollicine fini e numerose che alimentano una persistente corona bianca. Al naso note agrumate di cedro e pompelmo si intrecciano a nuance floreali di rosa gialla e vegetali nobili di erba Luigia. Ingresso cremoso e di trascinate dinamicità che accompagna tutto il sorso con finale fresco e pulito.

 Frittura di paranza.



 lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11%
 6.000
 8°C.
 € 20,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: bottiglia



Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2023

 lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11%  30.000  10°C. € 15,00





Partitura 8

Via Fossa 8 - 41043 Formigine/Magreta (MO)

Tel. 3485683810- www.partitura8.com - info@partitura8.com 

Anno di fondazione: 2020. Ettari Vitati: 1. Vitigni principali: I. grasparossa, trebbiano, malbo gentile. Proprietario: Massimiliano Nizzoli, Tullio Paltrinieri e Gunther Berthold. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 2500. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

MCM 4

Spumante Vsq Metodo Classico 2020

Paglierino luminoso dai riflessi leggermente ramati, bollicine fini, mediamente numerose e persistenti. Quadro olfattivo elegante di pesca gialla e fragolina, floreale di mughetto e glicine con ricordi di timo e alloro. Assaggio preciso condotto da sottile scia fresco sapida con ritorni di frutti rossi croccanti e alloro in una chiusura leggermente ammandorlata.

 Rane in guazzetto.



 malbo gentile

100%

Alc. 13%

 500

 6°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

MCM 1

Spumante Vsq Metodo Classico 2020

Veste oro rosa di attraente luminosità, con spuma che si ritrae rapidamente e lascia spazio ad una effervescenza contenuta. Delicati sentori di fiori appassiti, piccoli frutti rossi maturi e lievi note di panificazione. Al palato si presenta cremoso con sviluppo fresco, coerente con le sensazioni olfattive e chiusura fruttata di media sapidità e persistenza.

 Torta salata con biete ed erbe.



 I. graspar. 80%

trebbiano 20%

Alc. 13%

 1.000

 8°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

MCM 2

Spumante Metodo Classico 2020

 lambrusco grasparossa 60% trebbiano 40%

Alc. 13%  1.000  8°C. € 15,00



Podere il Saliceto

Via Albone, 10 - 41011 Campogalliano (MO) Cell. 347.0477360
www.podereilsaliceto.com - info@podereilsaliceto.com 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, malbo gentile, trebbiano modenese. Proprietario: Marcello Righi, Gian Paolo Righi, Isabella Righi. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Malbolle

Spumante Vsq Rosato Metodo Classico 2022

Rosa ramato cristallino con spuma evanescente color avorio. Bollicine fini e persistenti con media velocità di risalita e rade catenelle. Il naso è complesso di piccoli frutti di bosco e ribes rosso. Spiccano note di pompelmo rosa, nespole e ruggine completate da sentori balsamici e di lievito madre. Sorso equilibrato, di buona struttura con elegante effervescenza ben integrata. Termina ricco e saporito.  Linguine ai gamberetti.



 malbo gentile
100%

Alc. 12%

 2.000

 6°C.

€ 19,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Falistra

Lambrusco Sorbara Dop Frizzante Rosato Rifermentato in bottiglia 2023

Color salmone luminoso, lievemente opalescente per tipologia, sottile corona di spuma bianca. Intrigante ventaglio olfattivo di pompelmo rosa, mirtillo rosso, lampone e rosa tea impreziosito da sbruffi di erbe aromatiche e note di panificazione. Tagliente per freschezza nel suo ingresso in bocca ma poi si distende in golosi sapori agrumati e in una tonificante chiusura.

 Vol-au-vent con prosciutto e Parmigiano.



 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12%

 15.000

 8°C.

€ 14,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Bifri

Emilia Igp Bianco Frizzante 2023

 trebbiano modenese 70% sauvignon blanc 30%

Alc. 12,5%  6.000  6°C. € 13,00

Albone

Emilia Igp Lambrusco Frizzante 2023

 lambrusco salamino 100%

Alc. 12%  30.000  10°C. € 12,00



Quintopasso

Via Canale, 267 - Sozzigalli di Soliera (MO) Tel. 059.3163311
 Fax 059.313705 www.quintopasso.it - info@quintopasso.com 

Anno di fondazione: 2010. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara. Proprietario: Famiglia Chiarli. Conduzione enologica: Franco De Biasio. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Quintopasso Rosè Modena Doc Spumante Rosè Millesimato Brut 2017

Colore ramato tenue, brillante, bollicine fini e numerose. Profumo intenso intenso e agrumato di pompelmo e mandarino, poi melograno, ricordi di mandorla, lievi note terziarie da distillato, arachide tostata, petali di rose e fiori secchi. Assaggio deciso, verticale, di grande vitalità ed energia. Centro bocca dal dinamico sviluppo fresco sapido che conduce a un lungo finale saporito di frutti succosi. 🍷 Rosetta con besciamella al prosciutto cotto / Carpaccio di manzo alla Cipriani.



🍷 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12%

🍷 12.000

🌡️ 6°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Quintopasso Maestro Lambrusco Sorbara Doc Spumante 2020

Verve corallo luminoso, vivido con mousse leggiadra e bollicine fini e persistenti, orlata da corona bianca continua. Profumi di impronta fruttata su fragolina, amarena e pompelmo rosa, poi arrivano il ciclamino, l'acqua di rose e la menta fresca. Assaggio avvolgente, aggraziato, viva freschezza con riverberi di gelatina di fragola e frutti tropicali. Chiusura rinfrescante, lunga e saporita. 🍷 Carpaccio di cotechino con purea di patate.



🍷 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12%

🍷 5.000

🌡️ 6°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

★ Quintopasso Cuvè Paradiso Vino Spumante Brut 2017

🍷 chardonnay 80% lambrusco di Sorbara 20%
 Alc. 12,5% 🍷 12.000 🌡️ 6°C. € 20,00

★ Quintopasso Pas Dosè Vino Spumante Millesimato Brut 2017

🍷 chardonnay 80% lambrusco di Sorbara 20%
 Alc. 12,5% 🍷 11.000 🌡️ 6°C. € 22,00



Righi

Via G. Brodolini, 24 - 42020 Campegine (Re)
Tel. 0522.905711 Fax 0522.905777 - www.vinirighi.it 

Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. gasparossa, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Cantine Riunite & Civ Soc. Coop. Agr. Bottiglie prodotte: 3.100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Doc Amabile Frizzante

Calice dalla veste rubino con lieve sfumatura amaranto e dalla spuma rosa appena accennata. Naso fragrante con netti riconoscimenti di marasca, viola, lampone e leggera vegetalità. Ingresso fresco ed eclettico con ritorni fragranti di piccoli frutti rossi. Palato docile che ben si integra con la componente amabile e di delicato sottobosco.

 Crostino con pancetta e rosmarino.



 lambrusco
gasparossa 100%
Alc. 8%
 35.000
 12°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Modena Doc Lambrusco Frizzante Biologico

Calice color amaranto dalla spuma malva delicata e persistente. Alla prima olfazione emergono una decisa frutta fragrante di lampone, ciliegia e arancia sanguinella. A seguire una marcata sensazione floreale di rosa rossa e delicati petali di rosa bianca appena accennata. Il palato libera avvolgente freschezza, una percettibile sensazione astringente sulla lingua che da forza ad un finale lievemente fruttato.

 Lasagna classica.



 I. gasparossa
40% I. salamino
40% I. marani 10%
I. maestri 10%
Alc. 10%
 56.000
 10°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Pignoletto Doc Frizzante Biologico

 grechetto gentile 100%
Alc. 11%  70.000  8°C. € 7,00

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Doc Frizz.

 lambrusco gasparossa 100%
Alc. 11%  40.000  14°C. € 7,00



Tenuta Galvana Superiore

Via Collecchio, 1 - 41014 Castelvetro (MO)

Cell. 335.8181844 Fax. 051753365 - www.tenutagalvanasuperiore.com

info@vinigalvanasuperiore.com 

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 13,7. Vitigni principali: lambrusco grasparossa, grechetto gentile, chardonnay, trebbiano. Proprietario: Famiglia Leonelli. Conduzione enologica: Elvio Forato. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degu-stazione: sì.

Rosa Bruna

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Rosato Brut Bio 2022

Lucente color corallo movimentato da generosa spuma perlacea. Dal profilo olfattivo emergono note di frutta matura su riconoscimenti di fragole e ciliegie anche in gelatina, al profumo di ibisco ed erbe aromatiche. In bocca denota coerenza alla tipologia, vena fresco sapida in evidenza con chiusura dai ricordi fruttati.

 Salsiccia appassita.



 lambrusco
grasparossa 100%

Alc. 11,5%

 n.d.

 8°C.

€ n.d.

Vinificazione: n.d.

Maturazione:

autoclave

Ca' Imperatore

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Dop Spumante Brut Bio 2023

Porpora impenetrabile concentrato e lucido, copiosa mousse violacea merletta corona continua al calice. Naso variopinto su sentori di peonia, ciliegia, mora di gelso, susina rossa, si rincorrono poi ricordi di sottobosco, terrosi e felce. Al palato ha ingresso avvolgente e pieno, procede con equilibrio, preciso il registro fresco tannico che lo allunga in un finale goloso dai ricordi di gelatina di ribes.

 Guanciaie di maiale cotto a bassa temperatura.



 lambrusco
grasparossa 100%

Alc. 11%

 n.d.

 14°C.

€ n.d.

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



Tenuta Vandelli

Circonv. S. Michele, 6 - 41049 S. Michele dei Mucchietti, Sassuolo (MO)
 Tel. 0536.811792 - 335.220535 - Fax. 0536.077065
www.tenutavandelli.it - info@tenutavandelli.it 

Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco gasparossa, l. salamino, malbo gentile, spergola, trebbiano, pignoletto, ancellotta. Proprietario: Soc. agr. Tenuta Vandelli ss. Conduzione enologica: Venturelli Otello. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Rosa del Bacino

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Dop Spumante Rosato Bio 2023

Abbondante spuma bianca che lascia un collare permanente, perlage fine e persistente. Color fiore di pesco, cristallino e lucente. Sentori vivaci di frutta croccante ribes e melograno, agrumato di mandarino e floreale di garofano. Sorso vibrante e fresco dallo sviluppo raffinato che si allunga in un finale sapido.  Carpaccio di polpo con avocado e pomodorini confit.



 l. gaspar. 90%
 l. salamino 10%
 Alc. 11,5%
 3.500
 6°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Rosso del Bacino

Lambrusco Gasparossa Castelvetro Dop Frizzante Bio 2022

Colore amaranto profondo, ravvivato da una persistente corona di spuma rosa. Intriganti profumi di ribes nero, mora di gelso si fondono a sentori floreali di violetta e poi ancora nuance di sottobosco, rabarbaro e zucchero filato. Trama gustativa morbida, avvolgente, di volume, con tannini rifiniti e in equilibrio. Sviluppo fruttato con finale asciutto.

 Fegatini con la rete alla brace.



 lambrusco
 gasparossa 100%
 Alc. 11%
 6.700
 12°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio



Bianco Del Bacino Colli Scandiano Canossa Doc Frizzante 2022

 spergola 100%
 Alc. 11,5%  5.500  8°C. € 10,00



Terraquilia

Via Marano 583 - 41052 Guiglia (MO) Tel. 059.931023 Fax 059.931776
www.terraquilia.it - info@terraquilia.it/commerciale@terraquilia.it 

Anno di fondazione: 2009. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: I. grasparossa, grechetto gentile, sangiovese, malbo gentile. Proprietario: Romano Mattioli. Condu-zione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Il Nativo Ancestrale

Emilia Igp Bianco Metodo Ancestrale BioVegan 2020

Paglierino brillante, fitto, luminoso e vivace. Spuma evanescente. Floreale intenso di glicine, rosa gialla e ginestra. Frutta matura di susina e mela renetta. Piacevoli cenni balsamici di eucalipto, resinosi di pino e di canfora. L'ingresso rotondo ripropone con coerenza le percezioni floreali e fruttate dell'olfattivo. Effervescenza avvolgente e cremosa, seducente sapidità che sorregge un lungo finale ammandorlato.

 Paella alla Valenciana.



 grechetto gentile
85% trebbiano 15%

Alc. 11,5%

 4.200

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.

Falconero Zero

Emilia Igp Lambrusco Metodo Ancestrale BioVegan 2019

Colore granato con bordi trasparenti e mousse copiosa. Quadro olfattivo variegato ed evoluto con note fruttate di arancia, chinotto e mora e speziate di pepe nero. Ricordi di tabacco e richiami di menta. Impatto gustativo vigoroso e fresco. Centro bocca agrumato con chiusura balsamica di alloro e mirto e delicatamente amaricante di china.

 Radicchio e pancetta abbrustolita.



 I. grasparossa
97% malbo gentile
3%

Alc. 11,5%

 10.500

 12°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.



Calastrino

Emilia Igp Bianco Metodo Ancestrale 2021

 grechetto gentile 85% trebbiano 15%

Alc. 12%  2.500  10°C. € 13,00



Conca d'Oro Zero

Emilia Igp Bianco Metodo Ancestrale 2019

 malvasia di Candia aromatica 50% moscato giallo 50%

Alc. 11,5%  1.800  8°C. € 13,00



Umberto Cavicchioli & Figli

Via Canaletto, 52 - 41030 San Prospero (MO) Tel. 059.812411 Fax 059.812424
www.cavicchioli.it - cantine@cavicchioli.it 

Anno di fondazione: 1928. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: I. grasparossa, I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Cantine Riunite & Civ. Conduzione enologica: Sandro Cavicchioli. Bottiglie prodotte: 360.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: si. Ristorante: 50 coperti.

Antica Foresteria

Pignoletto Doc Spumante Blanc de Blancs Extra Dry

Cristallino, paglierino tenue e vivace. Mousse avorio, cremosa e abbondante. Fini bollicine ravvivano la sottile e continua corona di spuma che persiste a lungo. Esordio olfattivo fruttato di susina e ananas. Stuzzicanti sentori vegetali nobili di erbe aromatiche, salvia e maggiorana. Lieve nota citrina. Ingresso fresco e avvolgente, in bocca ritorna la frutta con un finale morbido e disteso.

 Orata in crosta.



 grechetto gentile
100%

Alc. 11%

 4.000

 6°C.

€ 5,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Vigna del Cristo

Lambrusco Sorbara Doc Frizzante 2023

Tinta rosa, appena accennata, di succo di ciliegia. Spuma bianca ed evanescente mentre nel calice persiste una attraente effervescenza. L'olfatto ricorda un cesto di frutti rossi, fragoline e ribes che vira anche sulla caramella al lampone. Elegante floreale di glicine, impreziosito da una percezione di mentuccia. Assaggio convincente, equilibrato, con vibrante freschezza e buona sapidità che conduce a un goloso epilogo fruttato.

 Tigelle con pesto e parmigiano.



 lambrusco di
Sorbara 100%

Alc. 11%

 30.000

 10°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Lo Scarlatto di Umberto Lambrusco Sorbara Doc Spumante Brut Metodo Classico

 I. di Sorbara 100% Alc. 12%  2.000  8°C. € 15,00



Antica Foresteria Lamb.Sorbara Doc Spumante Extra Dry

 lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11%  3.000  8°C. € 8,00



Vezzelli Francesco

Via Canaletto nord, 878/A - 41122 Modena (MO)

Tel/ Fax 059.318695 www.francescovezzelli.it - aavezzelli@gmail.com

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Proprietario: Soc. Agr. Vezzelli Francesco. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Il Selezione

Lambrusco Sorbara Doc Spumante Brut 2023

Corallo lucente e vivace, mousse cremosa color cipria che lascia spazio a una corona continua persistente. Fragranze di fragolina, lampone e petali di rosa canina. Poi pompelmo rosa, lieve scia gessosa e di talco. Vaporoso ingresso gustativo, vitale freschezza, dinamica effervescenza e attraente sviluppo fruttato di lampone e fragolina. Chiusura invitante su toni agrumati.

Gnocco fritto con salumi misti.



lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 11%

72.300

10°C.

€ 8,70

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Rive dei Ciliegi

Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc Frizzante 2023

Rubino profondo dai riflessi rosacei con movimentata corona persistente. Olfatto rifinito e intenso di ciliegia, marasca succosa, lampone e poi floreale di glicine, profumi dolci con sbuffi gessosi e salmastri. Sorso equilibrato, rotondo e gustoso, lineare per tutta la bevuta. Succulento di buon allungo con elegante chiusura pulita.

Lasagna classica.



lambrusco grasparossa 100%

Alc. 11%

13.000

12°C.

€ 8,70

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio





Villa di Corlo

Strada Cavezzo, 200 - 41126 Baggiovara (Mo)

Tel./Fax 059.510736 - www.villadicorlo.com - info@villadicorlo.com 

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: I. gasparossa, I. di Sorbara, pignoletto. Proprietario: Maria Antonietta Munari. Conduzione enologica: Otello Venturelli. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Corleto

Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Doc Frizzante 2023

Piena tonalità amaranto, spuma e corona compatte, violacee e durevoli. Naso espressivo, varietale, frutta scura fresca, ciliegia moretta e mirtillo avvolti da profumi di iris, rabarbaro e qualche tocco vegetale. Impatto gustativo fresco, che si sviluppa morbido ed energico con trama tannica distesa, finale voluttuoso dai ricordi fruttati e balsamici.

 Zampone con lenticchie / Burek di carne di vitello.



BEST50

 lambrusco gasparossa 100%

Alc. 11,5%

 22.000

 12°C.

€ 8,50

Vinificazione: acciaio

Maturazione: bottiglia

Villa di Corlo

Lambrusco Grasparossa

Castelvetro Doc Frizzante 2023

Tono amaranto acceso, profondo e vivace, movimentato da mousse colorata e generosa. Sfiziosi profumi di mora di rovo aprono a sentori di sottobosco, mentuccia e violette fresche. La trama gustativa di buon volume, precisa e netta, denota equilibrio, tannino ben integrato e chiusura gradevolmente fruttata.

 Tortelli di zucca conditi con briciole di salama da sugo.



 lambrusco gasparossa 100%

Alc. 11%

 4.500

 14°C.

€ 7,50

Vinificazione: acciaio

Maturazione: bottiglia



Dantesco Lambrusco Sorbara Doc Spumante Rosè Metodo Charmat Brut 2023

 I. di Sorbara 100% Alc. 11,5%  3.500  6°C. € 9,00



Mezzatorre

Lamb. Grasparossa Castel. Doc Frizz. 2023

 lambrusco gasparossa 100%

Alc. 11%  6.500  14°C. € 7,50



Zucchi Tommaso e Tobia

Via Cantone, 48 - 41032 Cavezzo (MO) Tel. 348.7043945

www.tommasotobiazucchiwinery.com

cantina.tommasotobiazucchi@gmail.com 

Anno di fondazione: 2020. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: I. salamino, I. di sorbara, grechetto gentile. Proprietario: Tommaso Tobia Zucchi. Conduzione enologica: Marcello Bergamini e Giacomo Gilli. Bottiglie prodotte: 14.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Aureo Bianco

Spumante Vsq Metodo Classico 2020

Vivido paglierino con preziosi riflessi dorati, corona bianca, persistente ed esuberante perlage. Ricca trama odorosa di pasticceria accompagnata da ricordi di camomilla, fiori di limone, miele e un vegetale raffinato di erbe aromatiche. Impatto gustativo equilibrato con effervescenza integrata. Proceede saporito su toni floreali che conserva fino alla gustosa chiusura.

 Gnocchi di ricotta con erbe burro e salvia.



 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%

 3.000

 6°C.

€ 24,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento, bottiglia

Aureo Rosato

Spumante Vsq Rosè Metodo Classico 2020

Ramato lucente, vivace, mousse bianca tersa e sottile con fini bollicine e mediamente numerose. Esordio olfattivo agrumato su scorza di arancia, poi ribes croccante, garofano e rosa. Cenni di mandorla tostata e arachide. Ingresso di intrigante freschezza giocata sull'eleganza. Si sviluppa agrumato con rintocchi floreali e ferrosi. Allungo saporito di melograno e mandarino.

 Cotoletta alla petroniana.



 lambrusco salamino 100%

Alc. 12%

 4.000

 6°C.

€ 24,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento, bottiglia



Cum Fundo Bianco Vino Bianco Frizzante 2020

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  2.000  10°C. € 12,50



Cum Fundo Rosato

Emilia Igt Lambrusco Rosato Frizzante 2022

 lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12,5%  3.800  8°C. € 12,50





Ferrarese

Ferrara, una delle capitali del Rinascimento italiano, conserva ancora oggi preziose vestigia artistiche e architettoniche ad iniziare dal Castello nel centro storico. Il ferrarese è un territorio dominato dall'acqua e dal rapporto secolare fra le attività dell'uomo e il sistema delle acque. Nelle zone lagunari e sabbiose si producono i vini riuniti nella Doc del Bosco Eliceo, ottenuti da viti che crescono su terreni sabbiosi che ne esaltano la sapidità. È una zona vitivinicola molto particolare che si estende lungo la costa del mare Adriatico, qui si producono i vini cosiddetti delle sabbie dai vitigni fortana, merlot e sauvignon e bianco del bosco. Si consiglia una visita al Parco del Delta del Po e gli itinerari in bicicletta, fermandosi a gustare uno dei tanti prodotti tipici che il ferrarese regala. La Salama da sugo Igp, il Pampepato che risale all'epoca della Signoria estense, il Riso del Delta del Po, i Cappellacci di zucca, la Coppia ferrarese, le vongole, l'aglio di Voghiera riempiono un paniere di prodotti certificati. La Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara esalta anche l'anguilla, "regina delle valli" e da sempre uno dei principali alimenti della zona di Comacchio.

Aziende

- Corte Beneficio
 - Corte Madonnina
 - Domenico Muraro
 - Gennari Roberto
 - Mariotti
 - Mattarelli Vini
 - Tenuta Garusola
- Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

Corte Beneficio

Via Beneficio, 14 - 44034 Coccanile di Copparo (FE) Tel. 347 8343137
www.cortebeneficio.com - info@cortebeneficio.com

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: trebbiano, sauvignon blanc, fortana, merlot. Proprietario e conduzione enologica: Annalisa Barison. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica, SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Filare Rovella

Vino Bianco Frizzante 2023

Mousse bianca e leggera movimentata vivido paglierino screziato di verde al calice. Sfoggia freschissime note di fior di vite e gelsomino a cui seguono invitanti sensazioni di pesca bianca, pompelmo e mela verde arricchite da sbuffi di mango ed erbe aromatiche. Sorso ammiccante, delineato ma dal goloso sviluppo fruttato, beva apprezzabile dai rimandi saporiti di agrume.

Salvia frita.



trebbiano 90%
sauvignon blanc
10%

Alc. 11%

3.000

8°C.

€ 6,50

Vinificazione:
acciaio, autoclave

Maturazione:

bottiglia

Terre del Vescovo

Emilia Igt Merlot 2018

Bel rosso carminio con riflessi aranciati, impenetrabile e profondo. Profumi complessi di frutta rossa, prugna, mirtillo e ciliegia. Ricordi prima di cuoio, caffè e tocchi tostati di nocciola, poi speziati di pepe verde e chiodo di garofano. In bocca è avvolgente con allungo di frutta e spezie. Finale asciutto con nota tannica in evidenza.

Grigliata mista.



merlot 100%

Alc. 12,5%

3.000

16°C.

€ 10,00

Vinificazione:
cemento, acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia





VINI DELLE SABBIE

Corte Madonna

Via per Volano, 1 - 44021 Pomposa di Codigoro (FE) Tel./Fax 0533.719002
www.cortemadonnina.it - info@cortemadonnina.it

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: merlot, fortana, trebbiano, sauvignon. Proprietario: Vittorio Scalambra. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.



Emilia Igp Bianco Fermo 2023

Paglierino dai bagliori giallo limone accesi, di media densità. Elegante approccio floreale di fiori di sambuco e fruttato di uva spina, lime e pompelmo, che portano a sbuffi di fiori di campo e rosmarino. Ingresso che subito evidenzia invitante freschezza, è succoso e dinamico nello sviluppo, si mantiene lungamente saporito regalando ricordi di agrume salato in fine.

Risotto con gamberi.

sauvignon 100%
Alc. 12%
 4.000
 12°C.
€ 15,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.



Deusdedit

Vino Bianco Fermo 2022

Veste dorata smagliante, ha densità nel calice. Un'esplosione di frutta esotica apre il ventaglio olfattivo: mango, pesca gialla, melone bianco e albicocca, vira poi su effluvi di menta e salvia, al profumo di salsedine ed eucalipto. Sorso pieno ed equilibrato, nello sviluppo evidenzia dinamicità e volume, mantiene nel percorso pienezza e nel finale regala ricordi agrumati.

Risotto di gamberi e coniglio.

incrocio Manzoni
100%
Alc. 13%
 2.500
 12°C.
€ 18,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.



Bosco Eliceo Dop Rosso Fermo 2023

fortana 100%
Alc. 12% 4.000 14°C. € 15,00





Domenico Muraro

Via provinciale per Cologna 56/A - Coccanile di Copparo (FE)
Tel. 335.5941143 - domenicomuraro@libero.it

Anno di fondazione: 2017. Ettari Vitati: 4,45. Vitigni principali: pinot grigio, merlot. Proprietario: Domenico Muraro. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 3300. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: no.

Pradone

Emilia Igp Pinot Grigio Spumante Brut 2022

Veste di un acceso paglierino, punteggiata da fini bollicine che disegnano corona perlacea sottile. Suadente nei profumi di pera, melone bianco e susina succosi che conducono a refoli di rosa e verbena. Al palato è affusolato nell'ingresso, bollicina delicata conduce il sorso assieme a verve fresca fino ad un finale al sapor di frutta e timo.

Vol-au-vent con spuma di mortadella.



pinot grigio 100%

Alc. 12%

3.300

6°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio





Gennari Roberto

Via Verginese, 75 - 44015 Gambulaga Portomaggiore (FE)

Cell. 348 3848198 www.ilverginese.com - info@ilverginese.com 

Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 2,5. Vitigni principali: fortana, trebbiano, malvasia, montuni. Proprietario: Roberto Gennari. Conduzione enologica: n.d.. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Al Calzular

Emilia Igt Bianco Fermo 2023

Paglierino delicato di verde acceso, cristallino. Naso che apre con toni intensi di frutta matura, mela e susina, poi nocciola e mandorle fresche, scia agrumata e di melissa. Sorso delineato e scattante, dal finale asciutto piacevolmente salino dai ricordi agrumati e ammandorlati.

 Frittata ai fiori di zucca.



 malvasia 40%
trebbiano 40%
montuni 10%
altro 10%

Alc. 12%

 3.000

 12°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Mezzevie

Emilia Igt Rosè Fermo 2023

Rosa corallo vivido e cristallino. Naso intenso su toni di gelatina di lampone e marasca succosa, vira su note di lavanda, rabarbaro e menta, lievi nuance di gesso e salsedine. Sorso vivace e scattante, sottolineato da giusta trama fresco sapida, che lo porta ad un finale dai ricordi salini e fruttati.

 Risotto alle mazzancolle.



 fortana 100%

Alc. 12,5%

 1.000

 10°C.

€ 20,00

Vinificazione:
botte

Maturazione:
bottiglia

Montù

Emilia Igt Bianco Fermo Naturale 2023

 montuni 100%

Alc. 13%  500  12°C. € 12,00

Primordiale

Emilia Igt Rosso Riferim. in bottiglia 2022

 fortana 100%

Alc. 12,5%  1.000  14°C. € 16,00





Mariotti

Via Rosa Bardelli, 12 - 44011 Consandolo (FE) Tel./Fax 0532.804134
www.mariottivinidellesabbie.it - info@mariottivinidellesabbie.it 

Anno di fondazione: 1976. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: fortana, trebbiano, malvasia di Candia. Proprietario: Famiglia Mariotti. Conduzione enologica: Giorgio e Mirco Mariotti. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Passo Morgone

Emilia Igt Bianco Fermo 2023

Calice color paglierino intenso dai bagliori lucenti. Suadenti e intensi profumi lasciano emergere nuance di salvia e bosso, fiori di acacia e gelsomino si aggiungono per poi cedere il passo a invitanti sbuffi agrumati di lime, raffinato varietale. In bocca ha ingresso deciso e fresco, nello sviluppo mantiene volume e verve fresca sino ad un finale saporito scandito da echi agrumati di scorza di limone.

 Risotto agli asparagi di Altedo.



 sauvignon blanc
100%

Alc. 13%

 3.000

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Duna della Puia

Emilia Igt Fortana 2022

Carminio trasparente, luminoso e cristallino. Profumi floreali e fruttati aprono invitante profilo olfattivo, si evincono nuance di peonia, marasca, visciola e amarena, seguono poi note terrose, sottobosco, rabarbaro, china e salsedine. Sorso equilibrato, vitale e leggiadro. Tannino disteso mantiene sapore fino ad una chiusura su raffinata salinità fruttata.

 Faraona con prugne.



 fortana 100%

Alc. 13%

 1.000

 14°C.

€ 14,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique





Mattarelli Vini

Via della Vite, 2 - 44049 Vigarano Pieve (FE) - Tel. 0532.43123
www.aziendavinicolamattarelli.com - info@mattarelli-vini.it

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: n.d.. Vitigni principali: fortana, trebbiano. Proprietario: Famiglia Mattarelli. Conduzione enologica: Leonardo Mattarei. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Rosa X Emi

Spumante Rosato Brut 2023

Acceso rosa corallo è movimentato da spuma bianca evanescente. Rintocchi di rosa canina ritmano i profumi intensi di macedonia di piccoli frutti rossi, fragoline succose, ribes rossi, lamponi, tocchetti di scorza di pompelmo rosa, scia di menta e zucchero a velo. Sorso arrotondato, soffice e fresco, la bollicina cremosa mantiene volume e aroma fruttato nel percorso fino a regalare un lungo ricordo di agrume salato.

Risotto con gamberi.



fortana 100%
 Alc. 11,5%
 14.000
 6°C.
 € 14,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Rosaperchiosa

Spumante Rosato Brut Non Filtrato 2023

Vivido rosa corallo colora il calice che è caratterizzato da corona bianca persistente, lievemente opalescente per tipologia. Garbate sensazioni di lievito aprono a intensi refoli di fragoline di bosco mature, ribes rossi e arancia sanguinella, che profuma di violetta e rosmarino. Bocca da subito vitale e dinamica, nello sviluppo il sorso mantiene vivace sapore e nel suo scorrere regala finale dai richiami fruttati di arancia rossa.

Cozze gratinate / Udon con gamberetti.



BEST50

fortana 100%
 Alc. 11,5%
 3.000
 6°C.
 € 15,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Palina

Emilia Igt Bianco 2023

sauvignon 100% Alc. 12,5% 2.000 10°C. € 15,00

Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante 2023

fortana 100%
 Alc. 11% 2.000 12°C. € 8,00





Tenuta Garusola Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

Via Garusola, 3- 44011 Filo di Argenta (FE) Tel. 0532.806092

Fax 0532.802554 - www.coopgiuliobellini.it - info@tenutagarusola.it 

Anno di fondazione: 1955. Ettari Vitati: 110. Vitigni principali: merlot, trebbiano, sauvignon, fortana. Proprietario: Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini. Conduzione enologica: Enzo Matterei. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: biologica e convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorante: sì. Ospitalità: 6 camere.

Rosa delle Sabbie

Spumante Rosato Brut 2023

Prezioso nel suo color rosa corallo, smagliante e lucente. Davvero intenso nei profumi di rosa canina, fresia e viola che avvolgono macedonia di frutti di bosco, mandarino, pompelmo rosa mentuccia e salicornia. Sorso energico, la freschezza lo movimentata nello sviluppo, percorso dinamico ritmato da bollicina aerea che mantiene volume e aroma saporito dai rimandi fruttati.

 Fritto di paranza / Dim Sum ai gamberetti.



BEST50

 fortana 100%

Alc. 11%

 5.000

 6°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Bosco Eliceo Doc

Fortana Frizzante secco 2022

Mousse evanescente rosea merletta il calice, color rubino profondo e acceso. Invitante e intenso nel profumo, apre su toni di frutta matura, mora di gelso, arancia sanguinella, mirtillo e fragoline di bosco in gelatina, avvolte poi da suadenti nuance di fior di glicine e lillà con echi di cannella. Al palato da subito evidenzia ingresso equilibrato ed elegante. E' dinamico nel suo percorso regala freschezza, trama tannica gentile gettandosi in un finale lungo e asciutto, dai ricordi fruttati.

 Braciola di maiale / Cheeseburger (con bacon, formaggio Cheddar, cetriolini e salsa barbecue).



TOP6

 fortana 100%

Alc. 11%

 7.000

 10°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Cavaliere delle Sabbie

Emilia Igt Bianco Frizzante 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 11%  4.000  8°C. € 10,00

Bosco Eliceo Doc Bianco Frizzante 2022

 trebbiano 100% Alc. 11%  7.000  10°C. € 8,00



Bolognese

Bologna, la città dei Portici, è il trionfo della gastronomia emiliano romagnola. I suoi colli regalano una ricchezza enologica di grande qualità, le Strade dei sapori ci accompagnano tra crinali e vallate ricche di prodotti tipici. Nel tagliere di salumi è regina la Mortadella Bologna Igp, in tavola l'opulenza delle paste fatte in casa simboleggiate dal mitico tortellino. La provincia bolognese, con diverse altitudini, terreni e microclimi differenti, è una terra vocata alla produzione di vini di grande qualità: dal Pignoletto con le fresche versioni frizzanti e spumanti, o nella versione fermo, ai rossi come la Barbera, ai vitigni internazionali or-mai storicizzati nella zona collinare. A Bologna da non perdere il Complesso delle Sette Chiese in piazza Santo Stefano, il santuario di San Luca, i vicoli medie-vali dove trovare e acquistare le prelibatezze della cucina bolognese, una passeggiata sotto i portici divenuti di recente Patrimonio Unesco.

Aziende

- Botti
- Cinti Floriano
- Corte D'Aibo
- Fattorie Vallona
- Fedrizzi Alessandro
- Gaggioli
- Il Monticino
- Isola
- La Collina
- La Mancina
- La Marmocchia
- Manaresi
- Mastrosasso Torricella
- Podere Riosto
- Tenuta Bonzara
- Tenuta La Riva
- Tenuta Santa Croce
- Terre Rosse Vallania
- Tizzano
- Tomisa
- Vini Podere Vittoria



Botti

Via Elio Roda, 19/1 - 40050 Monte San Pietro (BO)
Tel. 347.4497346 - www.vinibotti.it - info@vinibotti.it 

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet. Proprietario: Fabio Bovina. Conduzione enologica: Bovina Fabio, Leonardo Conti, Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

D'Estro

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico Superiore 2021

Paglierino di buona saturazione e grande luminosità. Consistente alla rotazione. Bouquet preciso ed espressivo. Ventaglio floreale di biancospino, gelsomino, tiglio, sfumature di cedro e lime, poi timo, maggiorana, lemongrass, alloro. Beva piena e avvolgente, la freschezza ben contrasta il calore a centro bocca garantendo progressione lunga ed equilibrata. Nel finale lungo e saporito emergono anche pesca e susina.

 Tortellini in brodo / Insalata russa.


BEST50

 grechetto gentile 100%
Alc. 14,5 %

 7.000

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.

D'Intenso

Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2022

Paglierino screziato d'oro, dagli affascinanti ritorni di luce. Regala profumi cristallini e sfaccettati. Apre con cedro e bergamotto su sfondo di pietra focaia. Si distende su papaya, frutto della passione, pesca e sambuco sottolineate da mentuccia e timo. Sorso intenso e pieno. L'equilibrio è giocato fra freschezza e pseudo calore. Chiusura profonda e appagante dove il frutto è incorniciato dalla scia minerale e dalle erbe aromatiche.

 Coniglio bianco con erbe aromatiche / Tataki di salmone con asparagi.


BEST50

 sauvignon blanc 100%

Alc. 14 %

 3.600

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



D'Armonia

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  42.000  8°C. € 8,50



D'Un Tempo

Colli Bolognesi Doc Rosso Bio

 barbera 100% Alc. 14,5%  6.000  14°C. € 10,00





Cinti Floriano

Via Gamberi, 50 - 40037 Sasso Marconi (BO) Tel./Fax 051.6751646
www.florianocinti.it - cinti@collibolognesi.com

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: grechetto gentile, chardonnay, cabernet sauvignon, barbera. Proprietario e conduzione enologica: Floriano Cinti. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Sassobacco

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico Superiore 2022

Giallo paglierino saturo dai riflessi dorati e dalla grande luminosità. Naso estroverso, esordio su tratti fruttati di pesca bianca, susina, frutta tropicale. Seguono la mandorla, la nespola e un ventaglio di erbe aromatiche: menta, pino mugo e ginepro. Sorso pieno, di volume, equilibrato. Progressione fruttata e profondo epilogo salino e ammandorlato.

Passatelli su crema di parmigiano.



grechetto gentile 100%
 Alc. 13,5%

7.000

12°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2020

Manto rubino profondo e vivace di grande consistenza alla rotazione. Profilo olfattivo intenso ed espressivo, debutto con mora e ciliegia sotto spirito e confettura di frutti di bosco, poi cacao, cenni di rabarbaro e balsamicità soffusa. Assaggio voluminoso, avvolgente e di grande equilibrio. Tannino rotondo e dolce in perfetta sinergia con i ritorni fruttati a centro bocca. Il lento congedo si arricchisce anche di speziatura dolce.

Capriolo ai mirtilli / Tournedos al pepe nero.



BEST50

cab. sauv.60%
 merlot 20%
 barbera 20%
 Alc. 14,5%

4.000

16°C.

€ 14,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. 2023

grechetto gentile 100%

Alc. 12,50% 45.000 8°C. € 9,50

Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2022

sauvignon 60% pinot bianco 20% chardonnay 20%

Alc. 13% 4.000 10°C. € 12,00



Corte D'Aibo

Via Rio Marzatore, 15 - 40050 Valsamoggia (BO)

Tel./Fax 051.832583 - www.cortedaibo.it - info@cortedaibo.it 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: pignoletto, barbera, cabernet, merlot. Proprietario: La Corte Soc. Agr. Coop. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: si. Visita: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 12 stanze.

Cucherla

Colli Bolognesi Doc Barbera 2022

Rosso rubino compatto, lucido, profondo e consistente. L'olfatto si apre su toni articolati di frutta rossa in confettura, susine, visciole e amarene, floreale di lillà e iris blu, speziatura dolce di cannella e tocchi vegetali di mentuccia. Sorso di volume, caratterizzato da splendida acidità che mantiene un piacevole allungo fruttato, tannino essenziale, con echi deliziosamente freschi e persistenti.

 Piccione in umido.



 barbera 100%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Orfeo

Colli Bolognesi Doc

Cabernet Sauvignon 2017

Luminosa matrice carminio compatto dai riflessi granato. Bouquet intenso, stratificato, dall'allure scura. Attacco con frutti di bosco in confettura e sotto spirito, poi caffè, cioccolato, china, mallo di noce e cenni ematici. Sorso di spessore, voluminoso e glicerico. Equilibrato. Fitta trama tannica matura. Centro bocca con riconoscimenti ematici e balsamici. Finale profondo ricco di spezia e balsamicità.

 Stracotto di asinina / Cinghiale al cacao.



BEST50

 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14,5%

 3.000

 16°C.

€ 25,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneaux

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. Bio 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  15.000  8°C. € 10,00



Montefreddo

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Sup. 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  13.000  10°C. € 10,00



Fattorie Vallona

Via Cantagallo, 37 - Loc. Fagnano - Valsamoggia 40053 (BO)

Tel. 346.1610662 0516.703333

www.fattorievallona.it - fattorie.vallona@gmail.com 

Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: pignoletto, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario e conduzione enologica: Maurizio Vallona. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Colli Bolognesi Docg

Pignoletto Superiore 2023

Giallo paglierino di buona profondità e grande luminosità, cristallino e consistente. Quadro olfattivo gentile, soffuso e preciso. Preludio con pesca bianca e cedro, poi il floreale del sambuco e del tiglio e tratti balsamici di timo ad incorniciare. Assaggio pieno, avvolgente e dinamico contraddistinto da energica freschezza. Nel finale risultano protagonisti le note agrumate di cedro e lime.

 Lasagna agli asparagi.



 grechetto gentile 100%

Alc. 13,5%

 20.000

 14°C.

€ n.d.

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Colli Bolognesi Doc

Bologna Rosso 2023

Veste amaranto luminoso, dal colore vivace di buona saturazione, denso nel calice. Profumi che rievocano un cesto di piccoli frutti rossi maturi, ciliegia e mora di rovo, netti spunti balsamici su intrecci di sottobosco. Sorso fresco e pieno, di buon equilibrio tannino in sinergia col frutto, originale chiusura delicatamente amaricante.

 Gramigna alla salsiccia.



 cabernet sauv. 50% barbera 25% merlot 25%

Alc. 13,5%

 20.000

 16°C.

€ n.d.

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

 Vivace

Pignoletto Doc Frizzante 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%  50.000  8°C. € n.d.



Fedrizzi Alessandro

Via Castello, 2257 -40060 loc. Castello di Serravalle, Valsamoggia (BO)
Cell. 351 7216015- www.fedrizzivini.com - fedrizzivini@gmail.com 

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, sauvignon blanc, cabernet sauvignon. Proprietario: Alessandro Fedrizzi. Conduzione enologica: Francesco Marchi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si su prenotazione. Sala degustazione: si.

Pignoletto Doc Spumante Brut 2023

Paglierino di delicata saturazione. Lucente. Evidenza mousse generosa, corona continua e catenelle fini e persistenti. Incipit olfattivo nitido su mela Golden e pesca nettarina. Poi fiori di tiglio e magnolia, erbe aromatiche e balsamicità di menta fresca. Fresco e piacevole all'ingresso, presenta centro bocca ricco di frutto croccante e finale arrotondato su mela e cedro.

 Risotto alle verdure di primavera.



 grechetto gentile 100%
Alc. 12 %
 15.000
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

D'in De'

Colli Bolognesi Docg Bianco Rifermentato in bott.

Paglierino verdolino delicato e luminoso. Bianca spuma fugace e perlage rado e minuto. Deciso nell'espressione aromatica. Un'iniziale percezione di pietra focaia lascia spazio alla susina, alla mela Golden e agli agrumi, poi tiglio, gelsomino, mentuccia e timo. Sorso agile, fresco, sapido con richiami fruttati in chiusura.

 Crespelle con asparagi e prociutto.



 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5 %
 30.000
 8 °C.
€ 16,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: n.d.

A 944

Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna 2023

 cabernet sauvignon 50% barbera 50%
Alc. 14,5%  3.000  16°C. € 15,00

Serravalle Colli Bolognesi Doc Rosso Fermo Riserva 2020

 barbera 100%
Alc. 15,5 %  3.000  16°C. € 25,00



GAGGIOLI



Gaggioli

Via Raibolini, 55 - 40069 Zola Predosa (BO)

Tel. 051.750534 Tel. 051.753489

Fax 051.6189198 www.gaggiolivini.it - info@gaggiolivini.it 

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Proprietario: Maria Letizia Gaggioli. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Colli Bolognesi Doc

Bologna Bianco Fermo 2023

Verdolino cristallino e luminoso di moderata saturazione. Bouquet Intenso con riconoscimenti di pesca bianca e uva spina, poi salvia, tocchi vegetali di bosso e tarassaco, cenni balsamici di mentuccia. Al sorso è pieno, equilibrato e contraddistinto da vivace trama fresco sapida. Allungo saporito e fruttato in chiusura.

 Risotto con asparagi.



 sauvign. blanc 50%
pinot bianco 40%
grechetto g. 10%

Alc. 12,5%

 4.000

 10°C.

€ 11,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Colli Bolognesi Doc

Bologna Rosso 2020

Manto carminio pieno, profondo e vivace. Lacrime pigre e colorate. Nitide fragranze floreali di rosa scura e iris, poi lo speziato dolce dei chiodi di garofano, cenni di carruba e di frutto scuro. Sorso intenso, di volume e generoso. Floreale a centro bocca con leggera percezione pseudo-calorica. Il tannino dolce, integrato, risolto guida un finale appagante con rimandi di prugna e lamponi sotto spirito.  Spezzatino di cinghiale ai frutti rossi / Anatra laccata.



BEST50

 cabernet
sauvignon 50%
merlot 40%
syrah 10%

Alc. 14%

 6.600

 16°C.

€ 14,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, acciaio,
bottiglia



Il Francia Brut Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Metodo Charmat 2021

 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%  4.000  6°C. € 13,00



Colli Bolognesi Merlot Doc 2021

 merlot 100%

Alc. 13%  4.000  16°C. € 12,00



Il Monticino

Via Predosa, 72 - 40069 Zola Predosa (BO)

Tel 051.755260 Fax 051.729109

www.ilmonticino.it - www.bolognino.eu - ilmonticino@ilmonticino.it 

Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Morandi. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Barbera Riserva del Monticino Colli Bolognesi Doc 2020

Netto rubino lucido, vivace, sinuoso. Affascinante e stratificato al naso. Esordio fruttato di ciliegia scura con esuberanti note balsamiche, poi chiari riconoscimenti di mirto, alloro, viola e risvolti speziati. Rimandi di cuoio e polvere di cacao in chiusura. Ingresso voluminoso e potente, progressione dinamica e precisa nel frutto animata da viva freschezza e tannino vellutato. Lungo finale su ciliegia, polvere di caffè e pepe.

 Cinghiale in umido con polenta / Costine di maiale alla Pibil.



 barbera 100%

Alc. 14%

 4.000

 16°C.

€ 29,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
bottiglia

Bolognino Rosso Riserva Colli Bolognesi Doc Bologna Ris. 2020

Matrice rubino compatto e scuro che ricama lente, fitte lacrime nel calice. Quadro olfattivo sfaccettato che propone sentori di confettura di mirtilli, di more e cioccolato insieme a tocchi mentolati e pepati. In secondo piano, cenni di sottobosco e grafite. Beva calda, avvolgente, rotonda. Sviluppo equilibrato al gusto, esprime concentrazione e un tannino fitto e maturo, sfuma lentamente su frutta in confettura, sotto spirito e grafite.

 Spalla di agnello in casseruola.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 15%

 4.000

 16°C.

€ 29,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
bottiglia

Pignoletto Classico del Monticino Colli Bolognesi Docg Bio 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  3.300  10°C. € 18,00

Malvasia Aromatica del Monticino Emilia Igp Bio 2022

 malvasia di Candia 100%

Alc. 13,5%  1.000  12°C. € 23,00



Isola

Via G. Bernardi, 3 - 40050 Monte San Pietro (BO) Tel. 051.6768428
 info@aziendaagricolaisola.it- www.aziendaagricolaisola.it

Anno di fondazione: 1957. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Gian Luca Franceschini. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Vecchie Vigne

Colli Bolognesi Docg Pignoletto 2022

Sfavillante paglierino screziato di verde, luminosissimo. Naso cristallino e stratificato che regala un'affascinante e progressivo ventaglio di riconoscimenti. Agrumi, polvere da sparo, poi fiori di biancospino e verbena, ananas, melone, ricordi gessosi, di macchia mediterranea e anice. Sorso pieno, dinamico, avvolgente. Il centro bocca salino e fruttato è preludio di un finale profondo, infiltrante, ricco di sapore, agrumi ed erbe aromatiche. Tortellini in brodo di cappone / Caesar salad con pollo.


BEST50

grechetto gentile 100%

Alc. 14%

1.600

10°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio e barrique

Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Docg

Pignoletto Superiore 2023

Verdolino cristallino di estrema luminosità. Bouquet intenso e puro declinato su fresche note di biancospino e tiglio, felce e mela verde. A seguire cedro, melone bianco, menta, timo e suggestioni di roccia bagnata. Assaggio fresco e dinamico a sviluppo verticale. Il congedo lento e progressivo è trainato da una grande riserva di sapore che amplifica gli aromi di bocca, sottolinea la percezione agrumata e dona grande bevibilità.

Risotto alle punte di asparagi di Altedo / Champignons ripieni.


BEST50

grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%

10.000

10°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio


Picri

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Sp. Brut 2023

grechetto gentile 85% chardonnay 10% riesling ita. 5%
 Alc. 12% 6.500 8°C. € 14,00


Il Dale

Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2023

sauvignon 100% Alc. 14% 1.000 12°C. € 15,00





La Collina

Via Colline, 83 - 40053 Castello di Serravalle
Valsamoggia (BO) Tel.339.6205928 - 333.8982790
www.lacollinavini.it - info@lacollinavini.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, chardonnay, pinot nero. Proprietario: Lorena Montanari. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 15/17.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Collinetto

Spumante Vsq Met. Class. Brut 2021

Paglierino dai lampi verdolini, sfoggia perlage generoso, minuto e durevole che alimenta la bianca corona. Quadro olfattivo soffuso con riconoscimenti di anice, cedro e note floreali di biancospino e gelsomino. Sorso fresco all'attacco, equilibrato e dalla carbonica amalgamata nel suo sviluppo. Chiusura su tratti agrumato sapidi di buona profondità.

Risotto agli scampi.



chardonnay 70%
grechetto gentile 30%

Alc. 12,5%

1.500

6°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Collinetto Rosè

Spumante Vsq Rosè

Metodo Classico Brut 2021

Veste rosa fior di pesco vivace, con spuma rosata persistente e bollicine numerose, fini e durature. Ventaglio olfattivo sfaccettato e intrigante. Apre fruttato con fragola, ribes, lampone e cenni di visciola. Poi rosa canina, sambuco e il fiore del gelso. A chiudere ritorni di pepe rosa e mandarino. Ingresso verticale, avvolgente, dall'effervescenza integrata. Nella chiosa fruttata si aggiunge anche il tè verde.

Crespelle al salmone.



pinot nero 50%
barbera 50%

Alc. 12,5%

1.000

6°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Collinetto

Bianco Metodo Classico Brut 48 Mesi 2019

chardonnay 70% grechetto gentile 30%

Alc. 12,5% 300 6°C. € 25,00

Pignoletto Doc Frizzante Charmat 2022

grechetto gentile 100%

Alc. 11,5% 6.000 8°C. € 5,00





La Mancina

Via Motta, 8 - 40053 Loc. Monteveglio - Valsamoggia (BO)
Tel.051.832691 www.lamancina.it - francesca.zanetti@lamancina.it

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Zanetti. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: ecosostenibile. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Terre Montebudello

Colli Bolognesi Docg Pignoletto 2022

Paglierino pieno con venature dorate. Luminoso, vivace e consistente alla rotazione. Profilo olfattivo deciso e di carattere. All'aperura mineralità rocciosa e cenni marini, poi fiori di campo, ginestra e mimosa, nespola e susina. Al palato è pieno, energetico ed equilibrato. Lungo epilogo sapido, marino e roccioso dai ritorni fruttati.

Tortelloni di ricotta burro e salvia.



grechetto gentile 100%
Alc. 13,5%

7.000

10°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio, cemento
Maturazione:
acciaio

Spumante Metodo Classico

Dosaggio Zero 2018

Paglierino delicato molto luminoso dal perlage puntiforme, rado e persistente. Bouquet sussurrato di grande pulizia. Propone cedro e bergamotto, poi biancospino, tiglio, gelsomino, pepe bianco e tocchi di roccia bagnata. Attacco gustativo fresco, dall'effervescenza perfettamente integrata. Beva elegante ed equilibrata a sviluppo verticale. Finale intrigante fra agrumi, mineralità rocciosa e pepe bianco.

Gamberoni al sale.



chardonnay 100%
Alc. 12,5%

2000

8°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia



La Mancina

Colli Bolognesi Docg Spumante Brut 2023

grechetto gentile 100%

Alc. 12,5% 6.000 6°C. € 15,00



Comandante della Guardia

Rosso Fermo 2022

cabernet sauvignon 80% merlot 20%

Alc. 14% 1.200 16°C. € 25,00



La Marmocchia

Via S. Apollinare, 2785/A - 40053 Castello di Serravalle Valsamoggia (BO)
Tel. 320.6650392 - www.lamarmocchia.com - lamarmocchialibero.it 

Anno di fondazione: 1884. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: grechetto, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay, barbera. Proprietario: Alberto Montaguti. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Garavè

Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2023

Paglierino acceso con ricami verdolini. Intensa impronta fruttata all'olfatto. Profumi di pesca bianca, kiwi, melone bianco e pera intrecciati a ricordi di erbe aromatiche fresche e fiori di sambuco. Assaggio avvolgente di buon equilibrio, dimensione fruttata impreziosita da rintocchi gessosi, invitante allungo finale sapido.

 Rollé di tacchino.



 sauvignon 70%,
incrocio Manzoni
30%

Alc. 13%

 2.500

 12°C.

€ 7,50

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento, bottiglia

Cavariò

Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2021

Amaranto profondo e lucido nel calice. Debutto olfattivo su sensazioni fruttate di mora di rovo e mirtillo nero, seguite da cenni smaltati, di sottobosco e ricordi di foglie di tabacco. Approccio intenso e caldo al palato, si distende con coerente continuità fruttata e buon equilibrio verso la chiusura su confettura di mora.

 Brasato con bacche di ginepro.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14%

 7.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, bottiglia



Allob

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  25.000  6°C. € 7,00



Anino

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Sup. 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13,5%  8.000  8°C. € 8,00



Manaresi

Via Bertoloni Podere Bella Vista 14/16 - 40069 Zola Predosa (BO)
 Cell. 335.7070453 - 335.8032189 Fax. 051.739133
 www.manaresi.net - info@manaresi.net 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Donatella Agostoni, Fabio Bottonelli. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su pre-notazione. Sala degustazione: sì.

Colli Bolognesi Docg

Pignoletto Classico Superiore Bio 2022

Paglierino cristallino dai ritorni luminosi ammalianti. Consistente. Pregevole profilo olfattivo, preciso e netto. Esordio su biancospino e tiglio con sottolineatura di pietra focaia. Poi pesca, ananas, timo e suggestioni gessose e marine. Sottofondo balsamico di mentuccia. Assaggio pieno, avvolgente e dinamico, bella progressione equilibrata e ricca di frutto. Lunga chiusura generosa di sapore e di frutto con delicata percezione calorica.

 Risotto di cappasanta / Poke al salmone e avocado.


BEST50

 grechetto gentile 100%

Alc. 14%

 6.600

 10°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Flora Italica

Colli Bolognesi Doc Barbera 2022

Veste rubino dai ricordi purpurei vivace e luminosa. Bouquet elegante, stratificato e seducente. Apre con viola e iris, poi melagrana, arancia, ciliegia in confettura, prugna confit. Prosegue con balsamicità, tabacco, legno d'ebano e gentile speziatura pepata. Ingresso deciso, la freschezza garantisce un lungo e dinamico sviluppo fra note di frutta rossa e rimandi balsamico-speziati. Assaggio equilibrato dal tannino integrato.

 Brasato alla Barbera / Picanha bbq affumicata con sfoglie di patata.


BEST50

 barbera 100%

Alc. 14,5%

 3.300

 16°C.

€ 19,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia



Duesettanta

Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco Bio 2023

 sauvignon 50% Chardonnay 40% grechetto g. 10%

Alc. 13%  5.000  8°C. € 14,00



Controluce

Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso Bio 2021

 cabernet sauvignon 100%

Alc. 15%  6.600  16°C. € 20,50





Mastrosasso Torricella

Via Samoggia, 534/G- 40056 Valsamoggia (BO) Tel./Fax 051.6708552
www.mastrosasso.it - azagricolatorricella@alice.it

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Maria Leonelli. Conduzione enologica: Alessandro Bartolini. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 coperti.

Amelio

Colli Bolognesi Doc Barbera 2021

Vivido rubino compatto e fitto con nuance violacee. Consistente, alla rotazione tinge il calice. Estroversa espressione olfattiva. Preludio fruttato di marasca, visciola e ciliegia. Poi alloro, note balsamiche, liquerizia. Profumi in evoluzione. Assaggio rotondo, la notevole freschezza ben contrasta la percezione calorica regalando equilibrio. Tannino di buona fattura e finale fruttato. Stracotto di manzo e prugne.



barbera 100%
 Alc. 14,5%
 1.100
 16°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Narcisio

Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021

Matrice carminio impenetrabile dall'orlo rubino. Denso, disegna lenti archetti colorati. Naso sfaccettato. Esordio fruttato maturo con mora di rovo, confettura di prugne, marasca. Poi tamarindo e china su sfondo ematico e vegetale. Gusto pieno e avvolgente dal tannino esuberante, fitto e tenace, austero. Finale scuro di marasca con tocchi speziati di pepe e liquerizia.

Spezzatino di cinghiale con bacche di ginepro.



cabernet sauvignon 100%
 Alc. 14,5%
 600
 16°C.
 € 20,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Lanselmo

Colli Bolognesi Doc Merlot 2021

merlot 100%
 Alc. 14,5% 700 18°C. € 20,00

Bastiano

Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2022

cabernet sauvignon 60% merlot 40%
 Alc. 13,5% 2.500 16°C. € 15,00



Podere Riosto

Via di Riosto, 12 - 40065 Pianoro (BO) Tel. 051.777109
www.podererriosto.it - vendite@podererriosto.it 

Anno di fondazione: 1954. Ettari Vitati: 15,8. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, barbera, chardonnay. Proprietario: Famiglia Franceschini Galletti. Conduzione enologica: Mariano Pancot. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 160 coperti. Ospitalità: 6 appartamenti.

Due Torri

Colli Bolognesi Doc Bologno Rosso 2022

Rubino lucente di buona profondità, consistente alla rotazione. Generoso al naso con mirtillo nero, frutti di bosco scuri e balsamicità di eucalipto. Poi china, liquerizia e speziatura di pepe nero. Assaggio avvolgente e arrotondato dotato di discreta freschezza e buon equilibrio. Il tannino, dolce e maturo, accompagna il finale di buona persistenza declinato su frutto scuro e rintocchi balsamici.  Tagliata di manzo.



 cabernet sauvignon 50%
merlot 50%

Alc. 13,5%

 4000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Doc Merlot 2022

Veste amaranto vivace di media saturazione. Incipit olfattivo fruttato di ciliegia e mora, poi tocchi balsamici di eucalipto, mentuccia e il varietale dell'erba sfalciata. Al palato è elegante, ricco, equilibrato, presenta tratti tannici integrati e ordinati, un congedo ricco di ciliegia scura di buona persistenza.

 Filetto al pepe verde.



 merlot 100%

Alc. 13,5%

 4.000

 14°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  8.000  10°C. € 11,00



Tenuta Bonzara

Via Sanchierlo, 37/A - 40050 Monte San Pietro (BO)
Tel. 335.8110018 - www.bonzara.it - info@bonzara.it 

Anno di fondazione: 1963. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Famiglia Lambertini. Conduzione enologica: Paolo Ozzarini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Angelo Lambertini Riserva del Fondatore Pignoletto Docg Spumante 2023

Paglierino dai riflessi verdolini, di grande luminosità. Spuma avorio dalla corona continua e perlage minuto, rado e persistente. Intenso ed elegante con riconoscimenti di agrumi, fiori di acacia e di gelsomino, mentuccia e pesca bianca. Beva equilibrata, cremosa, dalla piacevole effervescenza. Congedo dotato di buon allungo saporito e fruttato.

 Branzino al cartoccio.



 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%
 2.500
 6°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
autoclave

Bonzarone Colli Bolognesi Doc Caber. Sauv. 2021

Rubino profondo, vivido e consistente. Naso articolato e progressivo. Composta di ciliegia, prugna, marasca all'esordio. Poi tocchi di peperone verde, iris, rosa rossa e tabacco. Speziato di anice stellato e chiodi di garofano. Sfondo di cioccolato fondente, caffè, grafite e balsamicità rinfrescante. Sorso pieno di volume e grande equilibrio. Tannino maturo. Lunga chiusura fruttata, speziata e piacevolmente amaricante.

 Cinghiale in umido con polenta / Cosciotto di montone con fagioli alla bretonne.



 **BEST50**
 cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5%
 5.000
 16°C.
€ 28,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, barrique



Il Bianco Bologna Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2023

 sauvignon blanc 80% chardonnay 20%
Alc. 13%  3.500  10°C. € 16,00



Il Rosa Bonzara Emilia Igt Rosato 2023

 merlot 100% Alc. 13%  1.200  10°C. € 16,00





Tenuta La Riva

Via Farnè, 430 - 40050 Valsamoggia (BO)

Tel. 335.6212888 www.tenutalariva.it - info@tenutalariva.it 

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, trebbiano modenese, cabernet sauvignon. Proprietario: Alberto Zini. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 65.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Rivoletto

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizzante 2021

Dorato profondo, lucente, mostra lieve effervescenza e rade catenelle. Incipit olfattivo preciso e pacato con scorza di pompelmo. Segue ventaglio floreale di camomilla, tiglio e fiori di campo, fieno secco, ricordi di pan di spagna e torta di mele. La beva risulta avvolgente, dall'effervescenza garbata. Chiusura saporita e agrumata, sottolineata dalle erbe aromatiche.

 Spigola al forno.



 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%

 6.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Aurora Rosé

Spumante Rosato Metodo Classico Pas Dosè 2021

Aspetto ramato luminoso dal perlage minuto e persistente. Apre con profumi floreali di peonia e sbuffi vegetali, poi accenni minerali di pietra focaia e spunti di caramella al rabarbaro. Assaggio incisivo e verticale con l'acidità tipica della barbera protagonista. Il finale è piuttosto sapido e declinato su ricordi fruttati di nespola.

 Cotechino con purea di patate.



 barbera 100%

Alc. 11,5%

 3.000

 6°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Il Superiore

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Sup. 2021

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  3.300  12°C. € 12,00



Tenuta Santa Croce

Via Abè, 33 - 40050 Monteveglio (Bo) Tel. 051.6702069
www.tenutasantacroce.it - info@tenutasantacroce.it 

Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, cabernet, barbera. Proprietario: Famiglia Chiarli. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 40 coperti.

Sit a Montuì

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2019

Paglierino dalle lievi inflessioni verdoline. Ottima luminosità. Bouquet elegante e preciso, propone fiori bianchi e gialli, pesca bianca, suggestioni di roccia bagnata, liquerizia e un'intrigante nota di fagiolino. Palato pieno, avvolgente, di ottimo equilibrio e dalla progressione fruttata. Finale duraturo ricco di sapore, di erbe aromatiche, di susina e pesca bianca.

 Cernia al forno con patate / Tacos di orata.



BEST50

 grechetto gentile
100%

Alc. 13%

 4.000

 12°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Camerlò

Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2020

Veste rubino di buona saturazione con riflessi porpora. Vivace e consistente alla rotazione. Naso preciso con apertura fruttata di mirtili e gelatina di more, poi rinfrescante balsamicità di eucalipto e nota pepata. Sorso elegante, fresco dallo sviluppo fruttato. Grip tannico ordinato e preciso. Chiusura di buona profondità con mirtili e mora protagonisti.

 Pasta al forno gratinata.



 cabernet
sauvignon 51%
merlot 49%

Alc. 13%

 5.000

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte,
bottiglia

Cuvee' Nettuno Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Brut Nature 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  10.000  8°C. € 18,00

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  50.000  10°C. € 14,00





Terre Rosse Vallania

Via Predosa, 83 - 40069 Zola Predosa (BO) Tel. 3791570899
www.vignetoterrerosse.com - info@vignetoterrerosse.com 

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Enrico Verdilio. Conduzione enologica: Mirko Nicolai. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 150 coperti (estate).

Vite Piccola

Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2021

Paglierino lucente e vivido con leggere inflessioni verdoline. Al naso alterna sensazioni vegetali di salvia, maggiorana e foglia di pomodoro a una convincente espressione fruttata di ananas e mela renetta con intarsi minerali. Dimensione tattile rotonda e piena ritmata da vivace nervatura fresco-sapida, si congela su ritorni di frutta gialla.

 Coniglio alle erbe aromatiche.



 sauvignon 100%

Alc. 13%

 2.600

 12°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

E.V.

Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021

Fitto rubino di grande estrazione e ottimo ritorno di luce. Spettro olfattivo raffinato e variopinto. Nitidi profumi di mora e mirtillo intrecciati a risvolti vegetali di eucalipto, di corteccia, radice di liquerizia, fiori secchi e cacao in polvere. Al palato è largo, ricco, suadente. Rivela proporzione e dinamicità. Un tannino pregiato e diffuso accompagna al lungo, elegante epilogo su frutti scuri e polvere di cacao.  Spezzatino di cinghiale ai frutti rossi / Filetto alla Wellington.



TOP6

 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14%

 2.600

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, barrique

 995

Pignoletto Doc Spumante M. Classico 2021

 grechetto gentile%

Alc. 12,5%  3.500  6°C. € 20,00

 Perditempo

Pignoletto Doc Frizzante 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%  13.300  8°C. € 12,00





TIZZANO

Tizzano

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. 051.571208 051.577665 - www.tizzano.it - info@tizzano.it 

Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Luca Visconti di Modrone. Conduzione enologica: Agron Komini. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: agricoltura integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si

Colli Bolognesi Doc Merlot 2022

Matrice amaranto satura, lucida, con archetti fitti e violacei. Propone un quadro olfattivo incentrato sui frutti di bosco con la mora in evidenza, poi lo sfalcio d'erba fresca, il rabarbaro e un sottofondo speziato di chiodi di garofano e ginepro. Sorso generoso, arrotondato. Centro bocca caldo e ricco di frutto. Nel finale indugia sui ritorni fruttati scuri, leggermente contratti da un tannino deciso.

 Stracotto di asinina.



 merlot 100%

Alc. 14,5%

 10.000

 16°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
bottiglia

BOLOGNESE

Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2021

Manto carminio profondo e vivace, alla rotazione disegna lacrime lente e colorate. Netto e preciso nei riconoscimenti di mora e cacao, impreziositi da note fumé, da cenni di peperone e da una balsamicità soffusa di eucalipto e mentuccia. Al palato è pieno, largo e di buon equilibrio con grip tannico deciso ma dolce. Allungo profondo dalla generosa dote di frutto scuro e sottolineatura empireumatica.

 Costolette di cervo con riduzione di frutti rossi.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14%

 25.000

 14°C.

€ 13,50

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
bottiglia

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%  25.000  8°C. € 8,80

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  10.000  10°C. € 13,00





TOMISA

Tomisa

Via Idice, 43/a- 40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 333.2650577 - www.tomisa.it - info@tomisa.it 

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Donatella Zanotti, Giuseppe Marini. Conduzione enologica: Francesco Marchi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degu-stazione: si.

Giulio

Emilia Igp Rosso Fermo Bio 2021

Rubino intenso e pieno nel calice che anticipa un quadro olfattivo centrato su frutti rossi scuri. Ciliegia nera e prugna ravvivati da note fumé e tratti vegetali di erba sfalciata e pepe verde. Al gusto è avvolgente ed equilibrato, accompagnato da tannini integrati ed echi vegetali. Si congeda su risvolti fruttati di prugna.

 Costine di maiale al forno.



 cab. sauv. 50%
barbera 45% merlot
5%

Alc. 14,5%

 3.000

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Altea

Emilia Igp Rosso Fermo Bio 2022

Veste rubino vivace di media profondità, al naso esprime suggestioni floreali di peonia e geranio su sfondo fruttato di ciliegia e cenni di liquerizia. Ingresso arrotondato moderatamente caldo, sviluppo proporzionato con un tannino docile e levigato che conduce a un coerente epilogo fruttato di ciliegia.

 Hamburger di black Angus.



 barbera 100%

Alc. 13,5%

 4.000

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia



Cipariso Emilia Igp Bianco Frizzante Bio 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%  3.000  8°C. € 15,00



Giacinto Emilia Igp Bianco Fermo Bio 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  3.000  12°C. € 15,00



Vini Podere Vittoria

Via Monte Rodano, 4 - 40054 Valsamoggia (BO) - Tel. 335.6351818
www.vinipoderevittoria.com - info@vinipoderevittoria.com 

Anno di fondazione: 2010. Ettari Vitati: 0,5. Vitigni principali: grechetto gentile, chardonnay. Proprietario: Giuseppe Zavatta. Conduzione enologica: David So-verchia. Bottiglie prodotte: 4.500. Tipo di viticoltura: conversione al biologico. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Kleos 50

Spumante Metodo Classico 2018

Si presenta paglierino deciso dalle sfumature dorate con perlage generoso e corona persistente. Agrumi ed erbe aromatiche aprono il bouquet, poi crosta di pane, fieno e il floreale del narciso. Fresco all'ingresso, al palato l'effervescenza risulta equilibrata e accompagna a un finale sapido coerente con l'olfazione.

 Tortelli di patate con burro e salvia.



 grechetto gentile 100%

Alc. 12%

 2.243

 6°C.

€ 25,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Futurae

Spumante Metodo Classico Pas Dosé Millesimato 2019

Paglierino saturo, luminoso, sfoggia catenelle minute, leggiadre e sfuggenti. L'esordio olfattivo è fruttato di mela Golden e susina gialla poi lime e tocchi floreali di sambuco. L'assaggio è caratterizzato da energizzante freschezza e buona sapidità mentre la percezione carbonica è integrata. Rapido congedo fruttato.

 Risotto di mare.



 chardonnay 100%

Alc. 12%

 1.580

 6°C.

€ 20,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



La Scuderia

Via XX Settembre, 53 - 40050 Dozza Imolese (BO)
Tel. 0542 678103 - info@lascuderiadozza.it
www.lascuderiadozza.it  Ristorante La Scuderia Dozza



Titolari > Daniele e Roberto Preti
Apertura > a pranzo e a cena,
festivi e prefestivi.
Giorno di chiusura: martedì e domenica sera.
Chiuso da dopo Natale fino a metà gennaio
Coperti > 60 all'interno; 48 in veranda
Posti auto > Parcheggio nelle vicinanze
Carte di credito > tutte

Situato nelle antiche scuderie della rocca Sforzesca, è gestito dalla famiglia Preti dal 1977, la sala interna conserva ancora le antiche poste per i cavalli mentre le ampie vetrate della veranda regalano agli ospiti una splendida vista sulla Rocca. La cucina proposta rispetta la genuina tradizione culinaria di una volta proponendo piatti e specialità di un tempo e alternando proposte in base alle stagioni. **I PIATTI/LE SPECIALITÀ** Si possono gustare saporiti formaggi e salumi locali serviti con piadina e crescentina, primi di pasta fresca tirata al matterello, carni ai ferri, dolci della casa al cucchiaino oltre a ciambelle, crostate e biscotti. Fatta così salva la tradizione, si propongono anche piatti più "innovativi", sempre però ispirati ai colori e ai profumi delle stagioni. Pollo aromatizzato all'Aceto Balsamico, Tagliata di Manzo ai Pomodorini e Olive Taggiasche solo per citarne alcuni. **LA CANTINA** Carta dei vini curata in collaborazione con l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, 90 etichette circa. Inoltre, l'Enoteca Regionale, nell'ambito del concorso Carta Canta che premia le carte dei vini nei Ristoranti, ha conferito a La Scuderia il riconoscimento di "Ambasciatori dei vini dell'Emilia Romagna nel Mondo".

Bandito 211 Spiaggia e Ristorante - Agriturismo Ittico

Viale D'Annunzio 211, Cervia FC cell. 320 4121910 - info@bandito211.it
www.bandito211.it  Bandito 211  Bandito 211 Cervia



Titolare > Alessandro Fanelli
Apertura > Tutto l'anno
Orari > 12.00-15.00
19.00-23.00
Carte di credito > sì

*Agriturismo Ittico di tradizione
e stile mediterraneo*

Dal mare, alla Tavola... è quello che promettiamo al Bandito211, non un semplice stabilimento balneare con cucina, ma un ambiente fresco, mediterraneo e gioioso in cui vivere un'esperienza enogastronomica vera, a stretto contatto con la filosofia di Slow Food, la territorialità e il Km zero. Una cucina che valorizza i prodotti locali, grazie al rapporto diretto con i pescatori e con l'orto 'Zangal' che ci fornisce prodotti biologici. Ogni giorno un'esperienza non solo culinaria ma del territorio. Un vero 'Agriturismo Ittico' che nasce dall'idea di dar vita ad un ristorante in cui viene servito ogni giorno pesce freschissimo comprato direttamente il giorno stesso dal mercato del pesce di Cesenatico o dal nostro pescatore di Porto Garibaldi...

I PIATTI/LE SPECIALITÀ Menù degustazione, pescato del giorno

*Sono nati
da una terra unica.
Sono cresciuti
con la passione.*

*i Vini di Romagna
ti aspettano*

Scopri le nostre Enotecche



ENOTECA CA' DE BE'
Piazza della Libertà
Bertinoro (FC)
tel. 0543 444435



ENOTECA CA' DE VEN'
Via Corrado Ricci 24
Ravenna (RA)
tel. 0544 30163



www.romagnavini.it

Imolese

Siamo in una terra di confine, tra Romagna e Emilia. Nota per l'Autodromo Enzo e Dino Ferrari che ospita la Formula 1, Imola è dominata in centro dalla Rocca Sforzesca. Sulla tavola trionfano garganelli, strozzapreti e tortelloni alle erbetto, il castrato, insieme al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp è il re delle grigliate, la piadina si fa più spessa. In un itinerario lungo la vallata del Santerno e la Strada dei vini e dei sapori Colli Imola si rincontrano Fontanellato, Castel del Rio rinomata per il Marrone Igp, Dozza sede della Enoteca regionale e vini di grande qualità prodotti in queste colline la cui conformazione si presta anche per la vendemmia tardiva. Albana, sangiovese, ma anche il cabernet sauvignon e il grechetto gentile sono i vitigni che regalano autentiche eccellenze in questi territori. Da visitare il borgo medievale di Dozza con i murales variopinti, il Museo del castagno a Castel del Rio, la Rocca di Imola.

Aziende

- Assirelli
- Branchini
- Cantina Mingazzini
- Casa Vinicola Poletti
- Umberto Cesari
- Dalfiume Nobilvini
- Fattoria Monticino Rosso
- Fondo Ca' Vecja
- Franchini
- Giovannini
- Le Siepi di San Giovanni
- Merlotta
- Poderi delle Rocche
- Tramosasso
- Tre Monti
- Villa Poggiolo

Assirelli

Via Monte del Re, 31/P - 40060 Dozza (BO) - Tel. 0542.678303

www.cantinadavittorio.com - assirellivini@cantinadavittorio.com 

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, famoso. Proprietario: Vittorio Assirelli. Conduzione enologica: Matteo Assirelli e Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 20 coperti

Incanto

Romagna Docg Albana Spumante dolce 2023

Giallo dorato lucente con spuma cremosa. Al naso si apre a un bouquet di fiori di gelso e agrumi canditi, scorza d'arancio e cedro. Sfuma su note di crema pasticceria. È immediata la piacevolezza al sorso, dolce, vivace ed esaltata dalla cremosità. Chiude persistente rievocando gli agrumi.

 Ciambella romagnola.



 albana 100%

Alc. 12%

 1300

 6°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

autoclave metodo

Martinotti

Piccolo fiore

Romagna Docg Albana Passito 2019

Veste oro antico lucente. Si esprime lentamente al naso con profumi di timo, cera d'api, scorza di arancia, albicocca e papaya disidratate. Sorso dalla dolcezza gradevolmente calibrata e avvolgente, armonizzato dalla trama acida. La sapidità sottolinea il finale di media persistenza con nuance di zafferano, donando dinamicità e piacevolezza alla beva.

 Crostata con fichi.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 1000

 10°C.

€ 20,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

barrique



Branchini

Via Marsiglia, 3 - 40060 Toscanella di Dozza (BO)

Tel. 0542.53778 - www.branchini1858.it - info@branchini1858.it 

Anno di fondazione: 1858. Ettari Vitati: 28. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, albana. Proprietario: Marco e Angelo Branchini. Conduzione enologica: Marco Branchini. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Dutia

Romagna Docg Albana secco 2023

Giallo dorato lucente con spuma cremosa. Al naso si apre a un bouquet di fiori di gelso e agrumi canditi, scorza d'arancio e cedro. Sfuma su note di crema pasticceria. È immediata la piacevolezza al sorso, dolce, vivace ed esaltata dalla cremosità. Chiude persistente rievocando gli agrumi.

 Ciambella romagnola.



 albana 100%

Alc. 12,5%

 20.000

 10°C.

€ 10,,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Cardinala Riserva

Romagna Doc Sangiovese sup. ris.2019

Rosso granato e luminoso. Al naso è pout pourri di fiori secchi, frutta rossa in macerazione, speziato di pepe bianco poi note di tabacco e liquirizia. Scia balsamica nel finale. In bocca è morbido e corposo, corredato di piacevole sapidità fruttata che mitiga la nota alcolica e allunga la persistenza.

 Pappardelle al cinghiale.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 n.d.

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:
barrique rovere,
botte

Maturazione:
bottiglia



Spumante Metodo classico

 albana 100% Alc. 12,5%  5000  6°C. € 20,00



Romagna Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  2000  14°C. € 10,00



Cantina Mingazzini

Via Lamberti, 50 - 40059 Medicina (BO)

Tel. 051.851369 Fax 051.3510878

www.cantinamingazzini.it - info@cantinamingazzini.it 

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d.
Proprietario: Alessandro Mingazzini e Tommaso Dall'Olio. Conduzione enologica: Tommaso Dall'Olio. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biodinamica e biologica. Vendita diretta: sì.
Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Cinquantacinque rosa

Rubicone Igt Rosato Spumante

Rosa corallo, spuma leggera e fine perlage. Il naso pulito e nitido apre elegante con profumi freschi, floreali e di frutta rossa, e una leggera fragranza di pasticceria. All'assaggio conferma la freschezza corroborata dalla cremosità della bollicina; una nota sapida accompagna un piacevole finale di media persistenza fruttata.

 Canocchie al vapore con salsa maionese.



 albana 100%

Alc. 13%

 600

 6°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Cinquantacinque

Romagna Docg Albana secco 2023

Dorato brillante, dai tipici sentori olfattivi di albicocca, salvia, rosmarino e caramella d'orzo. Il sorso conquista grazie all'ingresso, intenso e strutturato, che aumenta di volume con la peculiare, seppur delicata astringenza. Sfuma sul finale, con sensazioni sapide, quasi saline.

 Lasagnetta di mare



 albana 100%

Alc. 15%

 3000

 10°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio





Casa Vinicola
POLETTI

Casa Vinicola Poletti

Via Molino Rosso, 12 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.640600 - Fax 0542.643929

www.vinipoletti.com - vinipoletti@vinipoletti.com 

Anno di fondazione: 1928. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, chardonnay. Proprietario: Famiglia Poletti. Conduzione enologica: Giovanni Mazzoli. Bottiglie prodotte: 135.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: dal lunedì al venerdì. Sala degustazione: si.

90° Anniversario Novebolle

Romagna Doc Spumante Brut 2022

Giallo paglierino tenue e cristallino con perlage fine e di buona persistenza. All'olfatto è delicato e rivela nitidi sentori fruttati di pera e pesca gialla accompagnati da sensazioni floreali di margherita. In bocca è secco, agile di corpo e di calibrata freschezza. Il sorso scorre con sviluppo equilibrato e sfuma in un finale fruttato di mango maturo.

 Tortino agli stridoli.



 trebbiano 90%
chardonnay 10%

Alc. 12%

 4.000

 6°C.

€ 7,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

90° Anniversario Novebolle

Romagna Doc Spumante Rosato 2022

Color rosa fiori di pesco con vivace effervescenza. All'olfatto spiccano profumi di piccoli frutti di bosco e scorze di agrumi, guarniti da un tocco garbatamente erbaceo. Il sorso è fresco e spigliato, complice una dosata effervescenza, che favorisce una chiusura pulita dai ritorni agrumati.

 Tartine di salmone all'arancia



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 3.000

 6°C.

€ 7,50,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Colli d'Imola Doc Chardonnay

frizzante 2023 1

 chardonnay 100% Alc. 12%  13.000  8°C. € 6,50



E Mei Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13%  25.000  14°C. € 6,80.



Umberto Cesari

Via Stanzano, 2160 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Tel. 051.6347811 - www.umbertocesari.com - info@umbertocesari.com 

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 355. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile, Proprietario: famiglia Cesari. Conduzione enologica: team di enologi. Bottiglie prodotte: 3.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e SQNPI in conversione BIO. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si, visite e degustazioni. Sala degustazione: si.

Colle del Re

Romagna Docg Albana Passito 2015

Dorato dai riflessi luminosi dell'oro antico. Un bouquet ampio e complesso declinato su note fruttate, in primis albicocche e cedro candito, in una cornice balsamica, di zenzero e caffè. Un sorso suadente che, pur ammaliando per la sua vellutata dolcezza, è vivacizzato da una traccia fresca e saporita. Equilibrato e dalla lunga persistenza dai ritorni fruttati e di note mielate.

 Coppa tiramisù. / Crostata con crema al caffè



BEST50

 albana 100%

Alc. 14,5%

 5.000

 10°C.

€ n.d.

Vinificazione:
carati di allier

Maturazione:
barrique

Laurento

Romagna Doc Sangiovese Ris. 2021

Rosso rubino con lampi di vivacità. Naso deciso dai riconoscimenti di frutti neri in confettura, chiodi di garofano, tabacco dolce e liquirizia. Al palato entra morbido e avvolgente. Il tannino fitto e integrato dona equilibrio al sorso che scorre con progressione fruttata e sfuma in un allungo finale dai richiami di spezie dolci.

 Stracotto di asinina.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 45.000

 16°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte di rovere



Colle del ReRomgna Docg Albana secco 2023

 albana 100%

Alc. 13%  15.000  10°C. € n.d.



Umberto Rubicone Igt Rosso 2021

 merlese 100%

Alc. 14,5%  2.000  14°C. € n.d.



Dalfiume Nobilvini

Via Madonnina, 3041- 40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Tel. 051.941618 Fax. 051.944749

www.dalfiumewines.com - info@dalfiumenobilvini.it 

Anno di fondazione: 1949. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: grechetto gentile, albana, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Famiglia Dalfiume. Conduzione enologica: pool di enologi. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì, dal lunedì al venerdì 8:30/12:30-13:30/17:30 Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30 coperti, su prenotazione.

Colli d'Imola Dop

Pignoletto Frizzante 2023

Le fini bollicine illuminano il colore paglierino. Sottili i profumi di stampo fruttato di susina, ananas e uva spina. Il sorso è stimolato dalla freschezza, che ne descrive anche la progressione. Il corpo è delicato e la persistenza induce su un finale amaricante

 Gnocco fritto con mousse di mortadella



 grechetto gentile
100%

Alc. 12,5%

 20.000

 6°

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Romagna Docg Albana 2023

Giallo paglierino con lucenti riflessi dorati. Quadro olfattivo intenso e nitido di albicocca, mela gialla, ginestra e un tocco balsamico. Sorso caldo, di buona struttura, ritmato da freschezza e sapidità che donano equilibrio. Una leggera nota di astringenza ne caratterizza piacevolmente la trama gustativa che sfuma in un lungo finale di pesca gialla.

 Cappelletti in brodo di cappone



 albana 100%

Alc. 13%

 30.000

 10°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Colli d'Imola Dop Pignoletto 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  20.000  10°C. € 16,00

Romagna Dop Sangiovese 2023

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  30.000  14°C. € 13,00



Fattoria del Monticino Rosso

Via Montecatone, 10 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.42687

www.fattoriamenticinorosso.it - info@fattoriamenticinorosso.it 

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: albana, sangiovese, pignoletto, cabernet sauvignon. Proprietario: Luciano e Gianni Zeoli. Conduzione enologica: Giancarlo e David Soverchia. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Codronchio

Romagna Docg Albana secco 2022

Il Codronchio possiede uno stile unico e inimitabile con i suoi profumi agrumati e di erbe aromatiche sui quali aleggia la delicata nota speziata di zafferano. E al sorso ha una presa sul palato in perfetta sincronia con i profumi. Sapido e glicerico al contempo con una lunga e travolgente persistenza e un grande potenziale evolutivo.

 Granchio blu al vapore, salsa agli agrumi e olio Evo Colli di Romagna / Risotto allo zafferano con scorze di arancio


BEST50

 albana 100%

Alc. 14,5%

 8.000

 10°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio


BEST50

 albana 100%

Alc. 13,5%

 5.000

 12°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique

Romagna Docg Albana Passito 2020

Dorato con brillanti riflessi ambrati. Ampia e intrigante alternanza di profumi di albicocca disidratata, dattero, mango essiccato, miele, camomilla, curcuma, zafferano e note eteree. Al palato si conferma altrettanto elegante ed espressivo. Morbido, dolce e avvolgente, incalzato da esuberante acidità che dona vigore al sorso e un lungo finale di frutta essiccata.

 Tagliere di formaggio di fossa / Tenerina di cioccolato bianco con mousse di albicocca.

Blanc de blanc

Vino Spumante Metodo Classico Pas dosé

 albana 100% Alc. 12,5%  2.000  8°C. € 25,00



Frutti Rossi

Romagna Doc Sangiovese Sup. Riser. 2021

 sangiovese 100% Alc. 14,5%  8.000  16°C. € 20,00





Fondo Ca' Vecja

Via Montanara, 333 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.665194 - www.fondocavecja.it - fondocavecja@virgilio.it 

Anno di fondazione: 1971. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, albana, chardonnay. Proprietario: Gian Paolo e Simone Padovani, Pierluigi Cenni. Conduzione enologica: Luca Garelli e Simone Padovan. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Querciola

Romagna Docg Albana secco 2022

Colore dorato luminoso. Al naso sprigiona sentori di albicocca e pesca; profumi di erbe aromatiche, note iodate e cenni di miele completano il profilo olfattivo. Il sorso pieno, sapido, fresco e fruttato esalta la piacevolezza della beva, confermata dal finale agrumato e persistente con richiami di erbe aromatiche.

 Paglia e fieno con ragù bianco e piselli.



 albana 100%

Alc. 13%

 1350

 10°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Vigna delle Poiane

Colli d'imola Doc Sangiovese Ris. 2020

Rosso granato impenetrabile. All'olfatto si distinguono le espressioni vegetali intense di rabarbaro e tamarindo, con note di cacao in polvere. Anche al palato mostra la sua natura muscolosa. L'avvolgenza glicerica è seguita dai richiami speziati di tabacco ed è sorretta da un tannino vigoroso. Buona persistenza con ritorni amaricanti di china in chiusura.

 Polpette di mora romagnola in umido.



 sangiovese 100%

Alc. 15,5%

 2.000

 16°C.

€ n.d

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique,

bottiglia

Colvento

Rubicone Igt Sauvignon blanc 2022

 sauvignon bianco 100%

Alc. 14%  1350  10°C. € 12,00

Bantel Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  2.000  14°C. € 10,00



Franchini

Via Cautavalle 9 - 40026 Fabbrica Imola (BO)

Tel. 333.2734440, 3661604635 - az.franchini@libero.it 

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, albana, trebbiano. Proprietario: Massimo Franchini. Conduzione enologica: Beatrice Franchini. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Colli d'Imola Dop Pignoletto Frizz. 2023

Paglierino intenso e luminoso con bollicine di buona persistenza. Delicata impronta olfattiva dai richiami di mango, fiori di ginestra e maggiorana. Il sorso è caldo, agile e scorrevole, armonizzato dalla spinta sapida. L'equilibrio gustativo è sostenuto dalla vivace freschezza che enfatizza il finale su richiami agrumati di lime.

 Spaghetti alle poverazze.



 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%

 6.263

 8°C.

€ 3,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.

Colli d'Imola Cabernet Sauvignon 2022

Rosso rubino profondo con riflessi violacei. Bouquet raffinato e intenso, articolato su aromi di mora e mirtillo, pepe nero, liquirizia e foglia di alloro, avvolti da note balsamiche di eucalipto. All'assaggio è caldo, morbido e voluminoso, con tannino fitto e vellutato. Il sorso dalla trama fruttata è permeato di freschezza, che allunga la chiusura su richiami di spezie e frutti neri.

 Lepre in salmì.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14%

 2.664

 14°C.

€ 4,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.

Pepita Colli d'Imola Dop Chardonnay 2023

 chardonnay 100%

Alc. 13,5%  3138  8°C. € 3,50

Trallalà Romagna Dop Sangiovese Sup. 2022

 sangiovese 100% Alc. 14%  3.330  14°C. € 6,00





Giovanniini

Via Punta, 82 - 40026 Imola (BO) - Tel 0542.684122
www.vinigiovanniini.it - info@vinigiovanniini.it

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Giorgio e Jacopo Giovanniini. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su prenotazione. Sala degustazione: sì.

GioJa

Romagna Albana Docg 2023

Paglierino intenso con screziature dorate. Profilo olfattivo delicato, con sentori di erbe mediterranee e di fieno in evidenza, seguiti da una scia di fiori di ginestra. Ingresso al palato avvolgente; il calore alcolico si espande velocemente, presto smorzato dalla sapidità e dalla viva freschezza, in un bel gioco dinamico che porta ad un lungo finale su toni agrumati.

Rotolo di coniglio farcito.



albana 100%

Alc. 15,5%

8.000

10°C.

€ 12,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
cemento

8000

Romagna Docg Albana secco 2022

Oro antico. Il naso è potente con espressioni di frutta secca, cedro candito e rimandi mielati con un delicato sottofondo etereo. Intenso e vigoroso al palato, grazie ad un contatto con le bucce gestito con perizia. Sorso freschissimo, con la tipica astringenza in finale, e intriganti connatazioni di gelatina di mela cotogna.

Passatelli con fonduta di parmigiano e tartufo nero.



albana 100%

Alc. 14,5%

600 solo Magnum

10°C.

€ 55,00

Vinificazione:
anfora

Maturazione:
anfora



Ops Rubicone Igp Chardonnay 2023

chardonnay 100%

Alc. 13% 3.500 10°C. € 11,00



Giò Giò Rubicone Igp Sangiovese 2020

sangiovese 100%

Alc. 14,5% 8.000 14°C. € 14,00



Le Siepi di San Giovanni

Sede amm. Via Montanara Levante, 11

Agriturismo: Via Le Siepi di San Giovanni, 27

40025 Fontanelice (BO) Cel. 393.8642488

www.lesiepidisangiovanni.it - info@lesiepidisangiovanni.com 



Le Siepi
di San Giovanni

Anno di fondazione: 1968. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon, moscato. Proprietario: Soc. Agr. Le Siepi di San Giovanni. Conduzione enologica: Enrico Bortolini. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 150 coperti. Ospitalità: 6 camere.

Vino Spumante Demi-sec

Giallo paglierino luminoso con bollicine di buona finezza. L'impatto olfattivo è articolato su sentori di mango, ananas, acacia e note vanigliate. Sorso avvolgente e di buona morbidezza, equilibrato dalla stimolante sinergia tra freschezza ed effervescenza che accompagna il finale dai richiami di scorza d'arancia.

 Mousse alla Pesca nettarina di Romagna.



 moscato 100%

Alc. 11%

 3.000

 8°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Le Siepi di San Giovanni

Colli d'Imola Doc Cabernet Sauv. 2016

Rosso rubino impenetrabile. Olfatto intenso: erbe vegetali e peperone accompagnano note fresche di eucalipto e sentori di sottobosco. Piacevole l'ingresso in bocca, dove un tannino integrato e bilanciato da una nota calda è accompagnato da sensazioni balsamiche e vegetali per un finale di media persistenza.

 Strozzapreti con ragù di castrato



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14%

 3.000

 14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botti cemento,

bottiglia



Narsete Rubicone Igt Trebbiano Frizzante

 trebbiano 100%

Alc. 11,5 %  3.000  8°C. € 8,00



Carieti Colli d'Imola Doc rosso 2017

 cabernet franc, merlot, malbo gentile 33%

Alc. 13,5%  3.000  14°C. € 9,00





Merlotta

Via Merlotta, 1 - 40026 Imola (BO) - Tel./Fax 0542.41740
www.merlotta.com - info@merlotta.com

Anno di fondazione: 1962. Ettari Vitati: 50. Vitigni principali: albana, grechetto gentile, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Famiglia Minzolini. Conduzione enologica: Fabio Minzolini, Caterina Mora. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Trideo

Colli di Imola Doc Pignoletto 2023

Giallo paglierino brillante. Quadro olfattivo declinato su profumi freschi e nitidi di fiori di mughetto, acacia, pera e melone bianco arricchiti da note vegetali di ortica. Il sorso è morbido e ben proporzionato, scandito da viva freschezza e dalla verve sapida che accompagna il finale piacevolmente ammandorlato.

Filetto di branzino al forno su letto di asparago di Altedo.



grechetto g.100%

Alc. 13%

10.000

10°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Ombre di Luna

Romagna Docg Albana Passito 2022

Oro antico con sfumature ambrate e spiccata luminosità. Ampio bagaglio olfattivo dove i profumi di mango, passion fruit e albicocca candita, s'intrecciano a note mielate, caramella d'orzo e nuance balsamiche. Il sorso suadente avvolge il palato e una perfetta armonia fra dolcezza e freschezza conferisce un prezioso equilibrio. Chiusura persistente con rimandi di frutta candita.

Torta di riso alla bolognese / Cassata siciliana.



BEST50

albana 100%

Alc. 13%

3.000

12°C.

€ 25,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

barrique, bottiglia



Predio Rosè

Vino Spumante rosè Extra Dry 2023

pinot nero 100%

Alc. 11,5% 10.000 8°C. € 16,00



Grifaia

Colli d'Imola doc Cabernet Sauvignon Ris. 2021

cabernet sauv. 85% cabernet franc 15%

Alc. 14% 10.000 16°C. € 20,00





Poderi delle Rocche

Via Punta, 37 - 40026 Imola (cantina) / via Larga, 17/2
40138 Bologna (enoteca) Tel. 0542.681604 Fax 051.513135
www.poderidellerocche.it - info@poderidellerocche.it 

Anno di fondazione: 1995. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: albana, sangiovese, chardonnay, grechetto gentile. Proprietario: Monari, Tamburini, Baroncini. Conduzione enologica: Ettore Tamburini. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì; a Imola in cantina, Via Punta n.37, e presso enoteca aziendale a Bologna, via Larga 17/2. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Drusiana

Romagna Docg Albana Secco 2022

Giallo paglierino lucente. Ampio corredo aromatico dai coinvolgenti profumi di camomilla, ginestra, mango e ananas, arricchiti da nuance vegetali e balsamiche. Sorso raffinato, equilibrato e morbido, stimolato dalla invitante dote acida che rinvigorisce la progressione fruttata e invita al riassaggio. Lungo finale dalla trama sapida e invitanti richiami di frutti tropicali.

 Coda di rospo con pomodorini e patate / Petto d'anatra agli agrumi.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 7.050

 10°C.

€ 14,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Castellano

Romagna Dop Sangiovese Sup. 2021

Rubino vivace dall'articolata successione olfattiva di amarene, chiodi di garofano, tabacco e liquirizia. Il sorso è altrettanto composito, l'ingresso introduce ad una beva snella e succosa e progredisce con tannini morbidi e dal sapore fruttato. L'apporto alcolico è giustamente misurato, così come il volume di bocca.

 Bacchette di castrato alla griglia / Falso magro alla siciliana.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 10.000

 14°C.

€ 14,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneaux, bottiglia

★ Artemisia Colli d'Imola Dop Bianco 2021

 albana 70%, chardonnay 30%

Alc. 14%  2420  10°C. € 18,00

★ Signorello

Romagna Dop Sangiovese Sup. Ris. 2019

 sangiovese 100% Alc. 14,5%  2.800  16°C. € 18,00



Tramosasso

Via Raggi, 1/b- 40021 Borgo Tossignano (BO)

Cell. 3287362378

www.cantinatramosasso.com - foschi-az.agricola@libero.it 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario e conduzione enologica: Marco Foschi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Pietra di Luna

Vino Spumante Brut 2023

Giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Quadro olfattivo delicato, da cui emergono fragranze di tiglio, pesca gialla e lime accompagnate da note vegetali di timo. Palato fresco ed equilibrato, sorretto da una buona sinergia tra sapidità ed effervescenza, che accompagna il sorso verso un finale garbatamente agrumato.

 Frittata ai fiori di zucca.



 grechetto g. 50%
albana 25%
trebbiano 25%

Alc. 11,5%

 3.500

 8°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Tossignano

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Granato vivace. Balsamico, con richiami di eucalipto, resina di pino e cenni di sottobosco, poi sentori di frutta rossa sottospirito. Palato energico e avvolgente; tannini tangibili, eleganti e integrati. Slancio fruttato e freschezza in un finale balsamico di media persistenza arricchito da cenni di spezie dolci.

 Stracotto di cinghiale con polenta



 sangiovese 100%

Alc. 16%

 2.000

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau



Tre Monti

Via Lola, 3 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.657116 Fax 0542.657122
www.tremonti.it - tremonti@tremonti.it

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Proprietario: Famiglia Navacchia. Conduzione enologica: Vittorio Navacchia, Nicola Tucci. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Vitalba

Romagna Docg Albana Secco 2023

Oro antico lucente. Ricco all'olfatto, si esprime in un susseguirsi di profumi di albicocca disidratata, fiori gialli essiccati, zenzero, zafferano, miele, note eteree e di mirto. Il sorso è suadente, deciso e dinamico. La verve sapida e fresca in primo piano è in perfetta armonia con la leggera astringenza e scandisce il lungo congedo di frutta secca e note di resina.

Cappellacci di zucca con fonduta al formaggio di fossa / Faraona allo zenzero.


BEST50

albana 100%

Alc. 14,5%

9.000

10°C.

€ 23,00

Vinificazione:

anfore georgiane

Maturazione:

bottiglia

Thea Bianco

Rubicone Igp Bianco 2022

Oro brillante, dall'articolata complessità olfattiva. Si susseguono note di albicocca, zafferano e scorze di limone e cedro. È l'equilibrio del sorso a donare l'eccellenza qualitativa, garantita dal dinamismo gustativo tra freschezza e sapidità. La beva è dissetante e persiste con sensazioni intense di spezie e agrumi.

Passatelli al pesto di pistacchio e bruciatini di tonno / Gamberi in tempura di agrumi e salsa agrodolce.


TOP6

petit manseng

100%

Alc. 14%

7.000

10°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Petrignone

Romagna Doc Sangiovese Sup. Riserva 2021

sangiovese 100% Alc. 14% 14.000 16°C. € 16,00



Thea Romagna Doc Sangiovese Sup. Ris. 2021

sangiovese 100% Alc. 14,5% 10.000 16°C. € 20,00



Villa Poggiolo

Via Madonnina, 3041

40024 Castel San Pietro Terme (BO) Tel. 051.941618 Fax 051.944749

www.dalfiumewines.it - info@dalfiumenobilvini.it 

Anno di fondazione: 1990. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: grechetto gentile, albana, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Famiglia Dalfiume. Conduzione enologica: pool di enologi. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì, da lun. a ven. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30 coperti.

Franco

Romagna Dop Sangiovese Sup. 2022

Rosso rubino concentrato e vivo. Intensi profumi di ciliegia e susina mature virano su sensazioni di rosa canina, pepe nero e liquirizia. Sorso avvolgente e di buona struttura, armonizzato dalla tessitura tannica fine e integrata. La gradevole spinta acida allunga il sorso in un finale dai richiami di prugna.

 Filetto al rosmarino con Sale di Cervia.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 20.000

 14°C.

€ 23,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte

LXX Riserva Settanta

Romagna Dop Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rubino compatto, dal delicato quadro olfattivo di rose, confettura di prugne ed accenni di tabacco e grafite. Il sorso enuncia una prevalenze delle durezza, su tutte il tannino, ma dai tratti già fini e di un piacevole sapore di spezie e frutti rossi.

 Arista di maiale alle prugne.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 25,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte



Scigno Villa Poggiolo

Colli d'Imola Dop Pignoletto Spumante 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%  30.000  8°C. € 23,00



Colli d'Imola Dop Pignoletto Villa Poggiolo 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  20.000  10°C. € 22,00



radio studio delta

la più ascoltata in Romagna

www.radiostudiodelta.it



Entriamo in contatto su facebook!
Scansiona questo codice QR con il tuo
smartphone, pc o tablet!

Segui il nostro account twitter!
Scansiona questo codice QR con il tuo
smartphone, pc o tablet!



Faentino

Faenza, famosa in tutto il mondo per le sue ceramiche, e le sue terre che comprendono i borghi di collina Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme luogo di sorgenti termali che sgorgano da vene gessose, Castel Bolognese e Solarolo. Una tavola ben imbandita accoglie il turista anche in questi territori, dalla piadina ai salumi di Mora Romagnola, la pasta tirata con il mattarello, lo scalogno Igp, l'olio extravergine d'oliva di Brisighella. È stato il primo olio evo commercializzato con l'etichetta Dop dell'Unione Europea, un olio fruttato, con percezione netta di erbe e di carciofo. Le aree vitate del faentino sono principalmente 4: Oriolo, Brisighella, Marzeno e Serra, che coincidono anche con le Mga introdotte per il Romagna Sangiovese nel 2011. Ai vitigni tradizionali quali albana e sangiovese, ai quali si affiancano le varietà autoctone centesimino e famoso, già sulla rampa di lancio del successo, una nota di merito va al trebbiano. A Faenza si trova la bella Piazza del Popolo, la Reggia di Manfredi, imperdibile il Museo delle Ceramiche (MIC), la visita alla bottega di una ceramista. Nell'entroterra Brisighella e il Giardino delle erbe officinali di Casola Valsenio.

Aziende

- Ballardini Riccardo
- Bandini Marco
- Bertoni Gian Paolo
- Ca' di Sopra
- Canova - Relais Mevigo
- Cantina di Faenza
- Cantina San Biagio Vecchio
- Collina
- Fattoria Zerbina
- Ferrucci Stefano
- Fondo San Giuseppe
- Gallegati
- Gualdo di Sotto
- La Sabbiona
- Podere La Berta
- Spinetta
- Tenuta Masselina
- Tenuta Nasano
- Tenute Bacana
- Tenute Tozzi
- Trerè
- Zoli Paolo



Ballardini Riccardo

Via Pideura, 50 - 48013 Brisighella (RA)
 Tel. 0543.700579 / 330260021 Fax. 0543.708655
www.ballardinivini.it - info@ballardinivini.it

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Proprietario: Riccardo Ballardini. Conduzione enologica: Ivano Emiliani. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si. Visite all'aziende: su appuntamento. Sala degustazione: si.

Leggiadro

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino luminoso. Bouquet fine e ampio dove i profumi floreali di camomilla, fiori di acacia e agrumi sono ravvivati da note iodate e vegetali. Al gusto è vivace e rinfrescante, bilanciato da una gradevole sapidità di ottima persistenza e da rimandi fruttati che allungano il sorso e invitano al riassaggio.

Passatelli asciutti con agrumi e finocchietto / Coniglio arrosto alle erbe aromatiche.



albana 100%
 Alc. 13%
 2.000
 10°C.
 € 11,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 cemento

Torricello

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso granato luminoso. I profumi si aprono in un ventaglio di frutti rossi maturi dove emergono la mora e la prugna e i fiori in appassimento. Al palato entra con calore e un'impeto da tannini vivaci che accentuano il diffondersi dei sapori fruttati e allungano il finale su un epilogo di arancia rossa.

Spezzatino di agnello con piselli.



sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 5.000
 16°C.
 € 13,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte

Pignoletto Doc Frizzante 2023

grechetto gentile 100%
 Alc. 11,5% 6.000 6°C. € 8,00

Vigna Le Case

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

sangiovese 100%
 Alc. 13% 12.000 14°C. € 9,00





Bandini Marco

Via Pozze, 1330 - 48014 Castel Bolognese (RA)
 Cell. 348.2684570 - www.aziendaagricolabandinimarco.it
bandinimarco@tiscali.it

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: albana, trebbiano, grechetto gentile, sangiovese. Proprietario: Marco Bandini. Conduzione enologica: Luca Garelli. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Falco Rosso Ravenna Igt Sangiovese

Rubino vivace. Profumi schietti, dai tratti varietali di ciliegie e viole fragranti. Il sorso rispecchia la spontaneità del sangiovese in gioventù, con un dinamismo tra freschezza e astringenza in via di evoluzione.

Filetto di maiale al forno con carote glassate al sangiovese



sangiovese 90%
 merlot 10%

Alc. 13%

2.000

14°C.

€ 6,00

Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Dudè Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Rosso carminio. Impatto olfattivo marcato, che si apre con note di ciliegia sotto spirito, ginepro, chiodi di garofano e sentori vegetali di foglie secche. Il sorso è caldo, avvolge completamente il palato, con sensazioni di frutta macerata in alcol, esaltate da un tannino succoso dai risvolti fruttati di susina di Vignola. Il finale regala un tocco di mandorla.

Spezzatino di vitello con alloro e ginepro.



sangiovese 99%
 Alc. 14%

3.300

16°C.

€ 8,00

Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Falco Bianco

Ravenna Igt Trebbiano

trebbiano 90% chardonnay 10%
 Alc. 12,5% 2.000 10°C. € 6,00

Caracara

Romagna Docg Albana Secco 2022

albana 99%
 Alc. 14,5% 2.000 10°C. € 8,00



Bertoni Gian Paolo

Via Biancanigo 431 - 48014 Castelbolognese (RA) Tel. 3356402267
www.agriturismobertoni.it - bertoni.gianpaolo@gmail.com 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: albana, pignoletto, sagiovese e merlot. Proprietario: Bertoni Gian Paolo. Conduzione enologica: esterno. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 45/50 coperti.

Romagna Docg Albana Secco 2022

Giallo paglierino luminoso. All'olfatto si apre su note floreali di sambuco e fiori d'acacia poi leggeri profumi di pesca gialla ed erbe aromatiche. La morbidezza iniziale che accarezza il palato è ben contrastata da decisa freschezza e delicata sapidità. Gradevole chiusura dal ritorno fruttato.

 Tortelloni ricotta e ortiche.



 albana 100%

Alc. 14,5%

 1.500

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Rubicone Igp Merlot 2022

Rosso rubino impenetrabile. Netta esplosione di frutti di bosco rossi e neri maturi, mora di rovo, ribes, poi note di pepe e di tabacco da pipa. Sorso morbido e avvolgente con un tannino setoso, di struttura robusta e con bella esibizione di frutta matura e di rabarbaro. Finale lungo e persistenze alla scorza di arancia.

 Tagliata ai funghi porcini.



 merlot 100%

Alc. 15%

 1.500

 14°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Rubicone Igp Frizzante 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 11,5%  2.000  6°C. € 8,00



Rubicone Igp Sangiovese 2022

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  2.000  14°C. € 9,00



Ca' di Sopra

Via Feligara, 15- 48013 Marzeno, Brisighella (RA) - Tel. 0546.040297
www.cadisopra.com - info@cadisopra.com 

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: sangiovese, albana, pinot bianco, merlot. Proprietario: Famiglia Montanari. Conduzione enologica: Giacomo Montanari. Bottiglie prodotte: 42.000. Tipo di viticoltura: sostenibile, lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Remel

Vino Rosso 2021

Rosso rubino. Intensi profumi di fiori appassiti e poi ciliegia, arancia sanguinella seguiti da una scia balsamica, infine caffè e tabacco. Il sorso è pieno, rotondo e avvolgente, la dotazione tannica è ragguardevole ma la loro qualità è superlativa. Apprezzabile la distensione finale che lascia spazio a sapidità e speziature.

 Beccacce allo spiedo / Tagliata con funghi trifolati.


BEST50

 sangiovese, merlot, cabernet sauvignon

Alc. 14,5%

 5.000

 14°C.

€ 17,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique, tonneau,
bottiglia

Romagna Doc

Sangiovese Marzeno 2021

Da un manto color granato con vivaci riflessi emergono suadenti profumi di china, susine e ciliegie mature, pepe nero, fiori di geranio e cenni balsamici di eucalipto. Succoso e dinamico al palato evidenzia vitalità gustativa e un tannino di pregio e ben rifinito. La briosa freschezza armonizza il sorso caldo e pieno e dona eleganza al lungo finale dai toni balsamici.

 Stracotto di asino con purè / Gulasch di manzo.


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 4.660

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau, cemento,
bottiglia



Romagna Docg Albana 2022

 albana 100%

Alc. 14%  2.500  8°C. € 11,00



Crepe

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  16.000  14°C. € 11,00



Canova - Relais Mevigo

Via Cardello, 8 - 48032 Casola Valsenio (RA)

Tel. 375.6480519 - www.relaismevigo.it - mevigo.relais@gmail.com 

Anno di fondazione: 2021. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, famoso. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Michele Leonardi. Bottiglie prodotte: 3.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 10 camere.

Ca D'è Vent

Spumante Extra Brut Metodo Classico 2021

Giallo dorato brillante, perlage di media finezza e persistenza. Al naso delicate note agrumate, fruttate, di erbe officinali e un accenno floreale. Assaggio agile e snello, sorretto da una netta freschezza che conduce ad un finale moderatamente persistente e agrumato.

 Fritto misto gamberi e totani con verdure pastellate.



 trebbiano 95%
famoso 5%

Alc. 12,5%

 700

 6°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Possessione

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2023

Rosso rubino vivace con riflessi porpora. Al naso spiccano riconoscimenti freschi e floreali di geranio e viola, seguiti da susina e ciliegia croccanti e un accenno vegetale. Al palato entra fresco e agile, con tannino incisivo e incalzante. Il sorso saporito sfuma in un finale dai richiami fruttati.

 Tagliere di salumi di mora romagnola con piadina.



 sangiovese
100%

Alc. 13%

 1000

 14°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Roccolo

Vino Bianco Frizzante 2023

 trebbiano 95% famoso 5%

Alc. 11,5%  700  6°C. € n.d.





Cantina di Faenza

Via Soldata, 2 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.634100

Fax 0546.634102 - www.cantinafaenza.it - info@cantinafaenza.it 

Anno di fondazione: 1932. Ettari Vitati: 1600. Vitigni principali: trebbiano, albana, merlot, sangiovese. Proprietario: società cooperativa. Conduzione enologica: Ettore Sangiorgi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Segreto

Rubicone Igp Famoso 2023

Giallo paglierino. Naso intenso che si propone con la tipica e piacevole impronta varietale. Fiori di rosa, agrumi e frutta bianca. Convincente e gradevole anche al sorso che risulta agile e fresco con ricami floreali in chiusura. Indubbiamente una bevuta rinfrescante e disimpegnata.

 Cappellacci di zucca al burro e salvia.



 famoso 100%

Alc. 12%

 2000

 8°C.

€ 5,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Ribesco

Romagna Dop Sangiovese Superiore Riserva 2021

Carminio intenso e cristallino. All'olfatto è da subito elegante e fine, spicca la nota balsamica che si amalgama ai profumi di ciliegia e arancia sanguinella. Sfuma su sentori leggermente speziati di vaniglia. Al gusto è dinamico con rimandi fruttati e agrumati, i tannini levigati e saporiti sono coadiuvati da succulenta freschezza e piacevole sapidità. Persiste nel lungo finale balsamico.  Guancia brasata al sangiovese / Pancia di vitello al forno.



BEST50

 sangiovese

100%

Alc. 13,5%

 5000

 16°C.

€ 7,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique



Campomagno

Rubicone Igp Chardonnay 2023

 chardonnay 100%

Alc. 13%  5000  8°C. € 7,00





Cantina San Biagio Vecchio

Via Salita di Oriolo - 48018 Faenza (RA) Tel. 351.4898456

www.cantinasanbiagiovecchio.com info@cantinasanbiagiovecchio.it [f](#)

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: albana, sangiovese, centesimino, trebbiano. Proprietario: Lucia Ziniti e Andrea Balducci. Conduzione enologica: Andrea Balducci. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

SabbiaGialla

Vino Bianco Fermo 2022

Giallo oro brillante con riflessi dorati. Al naso da subito è timido poi lentamente si apre a una complessità di profumi, frutta esotica, camomilla, zafferano, pappa reale e note iodate ed erbe aromatiche. Al palato denota grande struttura e freschezza, caratterizzato da tannini vigorosi e sapidità prima della scia conclusiva e molto persistente di frutto. Potenziale evolutivo elevato.

 Manfettini in brodo di seppie / Gamberoni in crema di cannellini.

**BEST50**

 albana 100%

Alc. 14%

 10.000

 10°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio, cemento

Maturazione:

acciaio, cemento,
bottiglia

Porcaloca!

Romagna Doc Sangiovese 2023

Rosso rubino di media trasparenza. Al naso si avvertono sentori di frutta rossa croccante, ciliegia marasca, ribes, e un tocco balsamico in chiusura. Assaggio di pronta beva, snello, agile, tannino giovane e ben integrato, poi emerge la spalla fresco acida che si allunga in un finale di stampo fruttato.

 Brodetto di pesce alla romagnola.



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 8.000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio, cemento

Maturazione:

acciaio, cemento,
bottiglia

**Monte Tarbato**

Ravenna Igt Rosso Centesimino 2021

 centesimino 100%

Alc. 13,5%  3.000  14°C. € 15,00





Collina

Via Paglia, 19 - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 0546.81095
www.poderelacollina.com - ciao@poderelacollina.com

Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet, albana. Proprietario: Collina soc. agr. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 29.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Alya

Ravenna Igt Cabernet Sauv. Bio 2018

Rosso rubino vivace. Intenso e variegato all'olfatto, si esprime con profumi di spezie dolci, a cui fanno da sfondo sentori di peperone arrostito, mora e note di tabacco. Al palato è morbido, con la nota alcolica ben equilibrata da un tannino fitto e vellutato che dona pienezza al sorso. Si allunga nel finale su richiami di frutti neri maturi.

Filetto di maiale alle prugne lardellato.



cabernet sauvignon 100%

Alc. 13,5%

3.000

14°C.

€ 26,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Rio Paglia

Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2022

Rubino impenetrabile. Bouquet olfattivo ricco e complesso con sentori di viola, ciliegie, more e arancia sanguinella. E' un rosso di corpo ben articolato, morbido, succoso e fruttato, mediamente equilibrato. I tannini vivaci, con il contributo dell'acidità, prolungano il sorso fruttato e persistente.

Strozzapreti al sugo di salsiccia.



sangiovese 100%

Alc. 13,5%

4.000

14°C.

€ 9,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
cemento, bottiglia



Ravenna Igt Merlot 2018

merlot 100%

Alc. 13,5% 3.000 14°C. € 19,00



Fattoria Zerbina

Via Vicchio, 11 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546.40022 - www.zerbina.com - commerciale@zerbina.com 

Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 26,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Fattoria Zerbina s.r.l. Conduzione enologica: Maria Cristina Geminiani. Bottiglie prodotte: 160.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Bianco di Ceparano

Romagna Docg Albana Secco 2023

Paglierino luminoso con bagliori verdolini. Ampio corredo aromatico dalle percezioni di gelsomino, camomilla, pera, agrumi e anice stellato. Il sorso secco, agile e verticale è intriso di vibrante freschezza e calibrata sapidità che donano piacevolezza alla beva. Chiude equilibrato su note di frutto, in un allungo fresco e iodato.

 Tagliolini con le poveracce.



 albana 100%

Alc. 12%

 20.000

 8°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento

Pietramora

Romagna Doc Sangiovese

Riserva Marzeno 2018

Rubino intenso con riflessi granati. Eccelle sin dal primo impatto con netti profumi di more di gelso, fiori di mirto, eucalipto e tocchi balsamici da sottobosco. Il sorso è paradigma di eleganza, grazie alla trama raffinata dei tannini e all'equilibrio che media tra volume alcolico e freschezza. Appagante persistenza dai risvolti fruttati.

 Guancia di manzo e cipolline agrodolce / Filetto alla Wellington.



TOP6

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 10.000

 18°C.

€ 32,00

Vinificazione:

tonneau

Maturazione:

tonneau



Ferrucci Stefano

Via Casolana 3045/2 - 48014 Castel Bolognese (RA) - Tel. 0546.651068
Fax 0546.651011 - www.stefanoferrucci.it - info@stefanoferrucci.it 

Anno di fondazione: 1932. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, bianchino faentino, chardonnay. Proprietario: Famiglia Ferrucci. Conduzione enologica: Andrea Ruggeri. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Domus Caia

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso rubino impenetrabile. Al naso si rivelano profumi intensi di ciliegia matura e fiori secchi seguiti da note di china e liquerizia. Domus Caia è un vino iconico, morbidezza, integrazione tannica, frutto maturo e un equilibrio sempre in bilico tra spezie e frutti. Bonus Track: chiusura elegante e di trama fine.

 Fegatelli in rete con cipolle.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 15.000

 18°C.

€ 28,00

Vinificazione:

cemento vetrificato

Maturazione:

tonneau, bottiglia

Domus Aurea

Romagna Docg Albana Passito 2021

Ambrato con lucenti bagliori ramati. Elegante all'olfatto, si sviluppa in un fraseggio tra aromi di albicocca disidratata, arancia candita, miele, datteri e zafferano, arricchito da note smaltate. Palato espressivo, di setosa morbidezza che dona avvolgenza. La dolcezza è perfettamente equilibrata dalla freschezza, in un sorso ricco di frutto. Lungo finale armonico su scia di mandorle e zafferano.  Sbrisolona ricotta e cioccolato / Strudel di mele.



BEST50

 albana 100%

Alc. 13,5%

 3.000

 8°C.

€ 20,00

Vinificazione:

cemento vetrificato

Maturazione:

cemento vetrificato,

bottiglia

Legio

Romagna Doc Sangiovese Serra 2021

 sangiovese 100%

Alc. 14%  1.500  14°C. € 20,00



Fondo San Giuseppe

Via Tura, 7/A - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 334.6018221

www.fondosangiuseppe.it - info@fondosangiuseppe.it 

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: albana, trebbiano, albana nera, riesling renano. Proprietario: Stefano Bariani, Mariagrazia Rizzati. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Stefano Bariani. Bottiglie prodotte: 16.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Téra

Rubicone Igt Trebbiano 2023

Giallo paglierino luminoso. Bouquet olfattivo sfaccettato e intrigante che regala aromi di pompelmo, lime e susina bianca che si intrecciano a note di zagare, timo ed erba sfalciata. All'assaggio rivela eleganza, dinamicità e ottimo equilibrio. La progressione agrumata è protagonista di un sorso di vibrante freschezza e sapidità e si allunga in un ricco finale che richiama al riassaggio.

 Polpo grigliato agli agrumi / Tagliolini gamberi e zucchine.



BEST50

 trebbiano 100%

Alc. 12%

 5.400

 8°C.

€ 21,00

Vinificazione:

acciaio, cemento

Maturazione:

cemento, barrique

Modigliana

Romagna Doc Sangiovese

Modigliana 2022

Di colore rubino, intenso e impenetrabile. Nel ricco ed evoluto corredo olfattivo che spazia dai sentori fruttati a quelli speziati, risaltano le note di fiori secchi e di macchia mediterranea. Ingresso al palato elegante, succoso e di grande personalità. Un tannino avvolgente accompagna il sorso dalla perfetta corrispondenza olfattiva e la lunga persistenza sposa la piacevolezza della beva.

 Pasta e fagioli con le cotiche / Anatra al forno.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 2.700

 14°C.

€ 24,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento



Fiorile

Romagna Docg Albana Secco 2023

 albana 100%

Alc. 13,5%  5.000  8°C. € 21,00



Ca' Bianca

Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  2.800  14°C. € 20,00





Gallegati

Via Lugo, 182 - 48018 Faenza (RA)
 Tel. 0546.605842 Cell. 348.8700715 Fax 0546.621149
www.aziendaagricolagallegati.it - info@aziendaagricolagallegati.it 

Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, chardonnay. Proprietario: Antonio e Cesare Gallegati. Conduzione enologica: Cesare Gallegati. Bottiglie prodotte: 16.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 5 stanze.

Corallo Rosso

Romagna Doc Sangiovese Brisighella Bio 2022

Rosso rubino luminoso. Fragranze intense di frutta fragrante, mirtilli e ribes, con piacevoli note di fiori rossi, sottobosco e spezie delicate. Sangiovese di bell'ingresso, eloquente nella progressione al palato con tannini vividi e ben estratti. Corpo robusto ma senza eccessi con una bella estensione fruttata in finale.  Tagliata di diaframma / Cappelletti al ragù di carne.


BEST50

 sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 5.500
 14°C.
 € 14,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Corallo Nero

Romagna Doc Sangiovese Riserva Brisighella Bio 2020

Agli occhi svela un colore rosso rubino profondo e intenso. Impatto olfattivo deciso con note di frutta nera sciroppata accompagnate da sentori di spezie dolci; liquirizia e cenni balsamici nel finale. L'assaggio caldo rivela la buona struttura con un tannino morbido e integrato; il sorso, pieno e fruttato, chiude nel finale con sensazioni speziate.  Cervo in umido con salsa agrodolce di mirtilli rossi all'aceto balsamico di Modena.



 sangiovese 100%
 Alc. 14%
 2.000
 16°C.
 € 21,50
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 tonneau, bottiglia



Corallo Bianco

Colli di Faenza Doc Bianco 2023

 chardonnay 60% grechetto gentile 40%
 Alc. 13,5%  2.000  10°C. € 13,00



Gualdo di Sotto

Via Gualdo, 2- 48025 Riolo Terme (RA) Tel. 0546.74103

www.agriturismoilgualdodisotto.com

info@agriturismoilgualdodisotto.com 

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario: Luigi Pelliconi. Conduzione enologica: Francesco Marchi. Bottiglie prodotte: 6.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 80 coperti.

Nespolo

Romagna Docg Albana Secco 2021

Dorato intenso. Profumi a prevalenza fruttati, con note di mele e pesche mature, a cui fanno seguito sfumature di fiori di tiglio e erbe aromatiche. Il sorso è giocato su acidità e sapidità, tanto da conferirgli un carattere intenso e deciso.

 Crostini di polenta e ravviggiolo.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 n.d.

 10°C.

€ n.d.

Vinificazione:

n.d.

Maturazione:

n.d.

Amareno

Romagna Doc Sangiovese 2021

Rosso carminio di media intensità. Al naso si esprime con sentori di ciliegia e amarena matura, more di gelso e foglia di tabacco. Il palato è avvolgente dotato di un buon equilibrio e da un tannino risolto. La chiusura del sorso rimanda a sentori di frutta matura e note speziate.

 Tagliatelle al ragù.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 n.d.

 14°C.

€ n.d.

Vinificazione:

n.d.

Maturazione:

n.d.





La Sabbiona

Via di Oriolo, 10 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546.642142 - www.lasabbiona.it - info@lasabbiona.it 

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 18. Vitigni principali: famoso, albana, centesimino, sangiovese. Proprietario: Mauro Altini. Conduzione enologica: Emiliani Ivano. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 5 camere e 5 appartamenti.

Vip

Ravenna Igt Famoso 2023

Giallo paglierino delicato con riflessi verdolini. Naso varietale dall'esordio di fiori bianchi e agrumi, accompagnati da un tocco di maggiorana. Al palato entra diretto e pieno, armonizzato da una slanciata sapidità che ne delinea il sorso e supporta la freschezza, sfumando in un finale di mandorla verde.

 Frittelle di bianchetti con verdure croccanti.



 famoso 100%

Alc. 12,5%

 8.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Mammutus

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso rubino, dai profumi tipici di rossi maturi, pepe nero e chiodi di garofano. Il sorso è vigoroso, dotato di marcata freschezza e da un tannino ancora serrato, in evoluzione. Finale dalle note fruttate lievemente amaricanti.

 Tagliatelle al ragù di salsiccia.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 1.400

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:

botte

Maturazione:

botte



Alba della Torre

Romagna Docg Albana Secco 2022

 albana 100%

Alc. 14,5%  2.000  10°C. € 12,00



Centesimino

Romagna Doc Centesimino Oriolo 2022

 centesimino 100%

Alc. 14%  8.500  14°C. € 12,00





PODERE LA BERTA

Podere La Berta

Via Berta, 13 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 349 1456114
www.poderelaberta.it - info@poderelaberta.com 

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 14,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Famiglia Poggiali. Conduzione enologica: Franco Bernabei. Bottiglie prodotte: 65.400. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: sì, su prenotazione.

Podere La Berta

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino luminoso. Olfatto dominato dalla matrice fruttata di pera matura, con sentori floreali riconducibili alla camomilla e ai fiori di campo, accompagnati da una miscellanea di erbe aromatiche. L'ingresso in bocca è fresco, avvallato da una discreta morbidezza per poi virare verso una decisa sapidità. Allungo finale ammandorlato.

 Paccheri con sugo di calamari.



 albana 100%

Alc. 13%

 3.300

 8°C.

€ 10,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Podere La Berta

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2023

Rosso rubino vivace. Esordio deciso all'olfatto, con fragranze di melagrana e ribes rosso che anticipano note di ginepro ed eucalipto. Sorso succoso ed equilibrato, dal tannino fine e ben integrato. Scorre su trama fruttata, rinvigorita dalla freschezza che sfuma in un appagante finale di arancia sanguinella.

 Fegatelli con la rete.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 20.000

 14°C.

€ 9,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio





Spinetta

Via Pozzo, 26 - 48018 Santa Lucia delle Spianate, Faenza (RA)
Tel. 338.2277013 / 340.5363293 - www.spinetta.it - info@spinetta.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 32. Vitigni principali: sangiovese, centesimino, uva longanesi, famoso. Proprietario: Luciano Monti. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: si.

Rambèla

Ravenna Igp Famoso 2023

Paglierino intenso dai riflessi dorati. Spettro olfattivo dinamico, fruttato e floreale, con note di pera, scorza d'arancia, camomilla e magnolia. Il sorso, di corpo pieno, ripropone le energiche nuance già riscontrate all'olfatto, che caratterizzano ed esaltano la freschezza acida sul palato, con sentori di mela Golden macerata sul finale.

Spaghetti cozze e vongole.



famoso 100%

Alc. 13%

5.000

8°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Bursôn

Ravenna Igp Uva Longanesi 2016

Rubino impenetrabile con riflessi granato. Impatto deciso all'olfatto dai toni maturi: aromi di more e mirtilli in confettura si alternano a note di china, cioccolato e caffè. Sorso di corpo pieno, caldo e avvolgente, dalla trama tannica fitta ed esuberante che marca il palato. La verve acida esalta il frutto e un lungo finale dai richiami di mallo di noce.

Lepre in salmi.



uva Longanesi

100%

Alc. 14,5%

10.000

14°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
barrique, bottiglia



Centesimino

Romagna Dop Centesimino Oriolo 2023

centesimino 100%

Alc. 14% 5.000 14°C. € 14,00



Zeus

Colli di Faenza Dop Rosso 2019

cabernet sauvignon 70% sangiovese 30%

Alc. 14,5% 4.000 14°C. € 16,00





Tenuta Masselina

Via Pozze, 1030 - 48014 Località Serra Castelbolognese (RA) Tel. 0546.651004
www.masselina.it - info@masselina.it 

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Pierluigi Zama. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Masselina

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino lucente. Si apre delicatamente al naso svelando armoniose fragranze di gelsomino, lime e ananas, arricchite da cenni di timo. Il vibrante connubio fresco-sapido ne scandisce il sorso, regalando dinamicità e una gradevole bevibilità agrumata che deterge il palato e richiama il calice. Si congeda con richiami di cedro e di erbe aromatiche.

 Tortellone burro e salvia.



 albana 100%

Alc. 14%

 5.994

 8°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, legno

Romagna Doc Spumante Brut Rosato 2023

Rosa confetto brillante dal fine perlage. Leggiadro al naso, evidenzia freschi profumi di fragoline di bosco e lamponi, seguiti da note floreali di peonia e geranio. Al palato la vivida freschezza spalleggia un'allettante sapidità, rendendo invitante la beva dai tratti fruttati. Finale di media persistenza su note iodate.

 Prosciutto di Parma e melone.



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 5.022

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Spumante Extra Brut 2019

 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%  3.468  8°C. € 16,00

138

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13%  8.880  14°C. € 10,50





Tenuta Nasano

Via Rilone, 2 – 48025 Riolo Terme (RA) Tel. 0546.70715 / 334 9991623
www.tenutanasano.it - gardi.fabio@libero.it

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, albana, pignoletto, trebbiano. Proprietario: Famiglia Gardi. Conduzione enologica: Stefano Gardi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: 70 coperti.

Paladino

Rubicone Igp Bianco 2023

Giallo paglierino lucente. Profumi penetranti dai ricordi di frutta gialla tropicale: mango, papaja e ananas. Al palato è morbido e avvolgente con un sorso pieno, riempito dai sapori fruttati. Equilibrato e con una piacevole freschezza che allunga la chiusura dalla buona persistenza.

Risotto al curry.



traminer 100%

Alc. 13%

2.800

8°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Principe

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2022

Rosso rubino intenso e vivace. Il corredo olfattivo evidenzia profumi di viola, garofano, duroni e prugne arricchiti da tocchi vegetali. Il sorso è coerente, morbido e dalla invitante progressione fruttata. Il tannino integrato e di fine fattura sostiene l'assaggio e accompagna il finale di media lunghezza dai tratti sapidi e di frutto.

Strozzapreti con ragù di castrato.



sangiovese 100%

Alc. 14,5%

4.000

14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento

Sospiro

Ravenna Igp Trebbiano Frizzante 2022

trebbiano 100%

Alc. 12% 3.300 6°C. € 7,00



Tenute Bacana

Via Trieste, 100 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 339.5988464
www.bacanawines.com - info@bacanawines.com 

Anno di fondazione: 2020. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Sabrina Liverani. Conduzione enologica: Franco Galini. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.



Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino con lucenti riflessi dorati. Fiori di ginestra, lime e melone bianco, arricchiti da accenni di salvia ne delineano l'elegante profilo olfattivo. Assaggio pieno, caldo e di grande equilibrio. Il sorso è espressivo, scandito da una ben calibrata sapidità che spalleggia l'acidità e regala un finale dai tratti agrumati.

 Pollo in fricassea.

 albana 100%
 Alc. 13,5%
 6.000
 8°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

Rosso carminio. Al naso evidenzia profumi legati al varietale, ciliegia e viola, arricchito da note di ginepro e speziate di cannella. Al palato la percezione alcolica si contrappone a dinamica freschezza, a leggera sapidità e a tannini ben delineati in fase di integrazione. Chiude mediamente persistente con ritorni fruttati.

 Tagliatelle al ragù.



 sangiovese 100%
 Alc. 14%
 5.000
 14°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio



Intento

Romagna Doc Bianco Brisighella 2023

 trebbiano 100%
 Alc. 13%  2.000  8°C. € 14,00





TENUTE TOZZI

Tenute Tozzi

Via Renzuno, 16 - 48032 Casola Valsenio (RA) Tel. 0544.525500

Fax: 0544.525319 - www.tenutetozzi.it - info@tenutetozzi.it 

Anno di fondazione: 2016. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: albana, pinot nero, merlot, sangiovese. Proprietario: Famiglia Tozzi. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Memì

Rubicone Igp Manzoni Bianco 2022

Dorato luminoso. Olfatto elegante, profumi ariosi e intriganti di frutta esotica e candita: mango, cedro, lime e un tocco energizzante di biancospino. Palato suadente, il sorso mostra un gran equilibrio tracciato da un rapporto perfetto tra mineralità, acidità e morbidezza. Eco persistente in chiusura sui toni di frutta matura.

 Baccalà con patate / Passatelli con ragù bianco al profumo di limone.



BEST50

 manzoni bianco 100%

Alc. 13,5%

 2.000

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: barrique

Terra dei Gessi

Ravenna Igp Bianco 2021

Giallo verdolino di bella luminosità. Impatto olfattivo fine e intrigante, che invoglia all'assaggio, dallo sfondo minerale, rifinito da bacche di uva spina e sbuffi di macchia mediterranea. In bocca si rivela morbido ed equilibrato, dalla chiara impronta sapida, bilanciata dalla sensazione di densità e aromaticità, per una beva piacevole e persistente.

 Sautée di crostacei.



 manzoni bianco

60% chardonnay

35% albana 5%

Alc. 12,5%

 4.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Vivì

Ravenna Igp Pinot Nero 2021

 pinot nero 100% Alc. 12,5%  1.500  14°C. € 25,00

Iko

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020

 sangiovese 100% Alc. 14,5%  4.000  14°C. € 15,00





Trerè

Via Casale, 19 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.47034
www.trere.com - trere@trere.com 

Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 34. Vitigni principali: sangiovese, albana, pagadebit, famoso. Proprietario: Morena Tretre, Massimiliano Fabbri. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 160.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 120 coperti. Ospitalità: 15 stanze.

Amarcord d'un Bianco Romagna Docg Albana Secco 2020

Dorato compatto. Dal profilo olfattivo di impatto, con ricordi di ananas, ginestra, salvia e scorze di cedro candito. Il gusto si definisce per acidità e sapidità, sensazioni che permangono sul finale con netti ritorni di arance essiccate.

 Cappelletti con guanciaie e zafferano.



 albana 100%

Alc. 14%

 2.000

 10°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento

Amarcord d'un Rosso Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Granato vivo. Intrigante e variegato al naso cattura con nuances balsamiche di eucalipto in prima battuta, seguite da profumi di pepe, prugna e duroni in confettura. Al palato è avvolgente e pieno, ricco di frutto. La scia fresca ben calibrata e il tannino fitto e integrato contribuiscono e a dare equilibrio. Finale persistente dai toni sapidi.

 Brasato di manzo con cipolline Borrettane.



 sangiovese 95%

cabernet sauv. 5%

Alc. 14%

 12.000

 16°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte grande

ReNero

Colli di Faenza Doc Sangiovese 2023

 sangiovese 100%

Alc. 14%  7.000  14°C. € 10,00



Zoli Paolo

Via Bianzarda di San Biagio, 35 - 48018 Faenza (RA)
Cell. 329.1610052 - paolo.zoli69@gmail.com 

Anno di fondazione: 1934. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: famoso, albana, sangiovese, centesimo. Proprietario e conduzione enologica: Paolo Zoli. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Athena

Ravenna Igt Famoso 2023

Giallo paglierino luminoso con sensazioni di frutta a polpa gialla, pesca e albicocca e riverberi di erbe aromatiche. Palato morbido e fresco con una piacevole scia sapida che lascia una gradevole traccia vegetale e frutta tropicale.

 Linguine ai fiori di zucca e zafferano.



 famoso 100%

Alc. 12,5%

 1.500

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Perchè No

Ravenna Igt Rosso 2023

Rosso amaranto fitto. Al naso sprigiona profumi freschi di gioventù, frutti rossi di bosco, floreali di rose rosse e spiccate note salmastre e balsamiche. Pur se di esile struttura, il sorso è dinamico e fruttato, supportato da vivida freschezza che caratterizza il finale leggermente sapido di media persistenza.

 Spezzatino di vitello razza romagnola con patate.



 rebo 100%

Alc. 13,5%

 2.000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau





MERCATO COPERTO

RAVENNA



Cultura enogastronomica Romagnola



SCOPRI LE BOTTEGHE, I RISTORANTI, LA GRIGLIA A VISTA, LE SFOGLINE,
LA PASTA ARTIGIANALE E LA PESCHERIA, **CON TAVOLI ANCHE ALL'ESTERNO**
TRA LE VIE DEL CENTRO STORICO E UN RICCO PROGRAMMA DI EVENTI,
MUSICA, DEGUSTAZIONI, CORSI E MOSTRE D'ARTE SU:
www.mercatocopertodiravenna.it

Piazza Andrea Costa - 48121 Ravenna (RA) tel. 0544.244611 info@mcravenna.it

Ravennate

Ravenna, antica capitale dell'Impero Romano d'Occidente è città ricca di mosaici preziosi e vanta otto meraviglie dichiarate siti Unesco: il Mausoleo di Galla Placidia e quello di Teodorico, la Basilica di Sant'Apollinare Nuovo e di Sant'Apollinare in Classe, il Battistero degli Ariani e quello Neoniano, la Cappella di Sant'Andrea e la Basilica di San Vitale. Attorno un territorio fatto di habitat differenti e intriganti: come quello della Bassa Romagna che prima delle bonifiche era disseminato di zone umide, stagni e acquitrini, la zona della pineta e dell'ultimo lembo del Parco del Delta del Po, la Costa Adriatica e il suo mare. La zona interna tra Bagnacavallo e Russi è dominio del Longanesi, la muscolosa uva nera che dà vita al Bursôn Etichetta Blu ed Etichetta Nera.

Si sta facendo sempre più strada la versione locale del famoso, la rambèla, la profumatissima uva a bacca bianca.

La fascia litoranea che unisce Ferrara a Cervia è collegata dalla produzione di fortana, un vitigno a bacca rossa. Sulla tavola tutto il gusto di Romagna, cappelletti anche in versione asciutta con il ragu, la spoja lorda, la piadina e i crescioni, la grigliata di pesce azzurro, la zuppa inglese.

Merita una visita tutta Ravenna, la Tomba di Dante, Villanova di Bagnacavallo dove sorge l'Ecomuseo della civiltà palustri, Il Museo di Massa lombarda che racconta la storia della frutticoltura, la Salina di Cervia, regno dell'avifauna e zona di produzione del Sale Dolce.

Aziende

- Cantina Rapatà
- Gcube Wine
- Gordini Paolo
- L'Azdora
- Longanesi Daniele
- Randi
- Tenuta Nero del Bufalo
- Tenuta Uccellina
- Terre Cevico



Cantina Rapatà

Via del Sale, 82 - 48125 San Pietro in Vincoli (RA)

Tel. 0544.576278 - 345.3585646

www.cantinarapata.eu - info@cantinarapata.eu

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 2. Vitigni principali: cabernet sauvignon, merlot, pinot bianco. Proprietario: Carolina Molducci. Conduzione enologica: Maurizio e Paolo Grilli. Bottiglie prodotte: 9.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Saltagrillo

Spum. Vsq Extra Brut Metodo Classico

Dorato, spuma cremosa e perlage fine. Un bouquet olfattivo ampio, arricchito da sentori balsamici di erbe aromatiche e delicate sfumature di taglio. All'assaggio, si distingue per una straordinaria freschezza e un'impeccabile pulizia gustativa. Il sorso è ben equilibrato, intarsiato da una raffinata mineralità che dona eleganza al lungo epilogo.

Strozzapreti alle canocchie / Tagliolini all'astice.



TOP6

pinot bianco 90%
trebbiano 10%

Alc. 12%

2.200

6°C.

€ 24,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

RAVENNATE

Rapatà

Ravenna Igp Cabernet Merlot 2021

Rubino con sfumature granate. Profumi intensi di more, vaniglia, caffè ed eleganti note di felce. Il sorso è caldo, avvolge con aromi di frutta matura ed il tannino è integrato in questo profilo di morbidezza. Nuance speziate concludono con persistenza.

Galletto arrosto con melegrana e glassa.



cabernet sauvignon 50%
merlot 50%

Alc. 13,5%

1.000

14°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, acciaio,

bottiglia



I Grilli Ravenna Igp Cabernet Merlot 2022

merlot 80% cabernet sauvignon 20%

Alc. 13% 2.000 14°C. € 11,00





Gcube Wine

Via A. Poggi, 37 - 48023 Mandriole (RA) - Cell. 335.5334466
 Fax. 0544.400798 - www.gcubewine.it - info@gcubewine.it 

Anno di fondazione: 2009. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: trebbiano, malvasia, fortana. Proprietario: Agricola Gambi s.s. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 3.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: no.

Tempesta

Spum. Brut Nature Met. Classico 2022

Giallo paglierino intenso e brillante, dal perlage fine e generoso. Timido ingresso all'olfatto, giocato su delicati aromi di fiori di campo e frutta bianca. In bocca è agile, con una buona sinergia tra freschezza e bollicine che accarezzano il palato. La spinta sapida dirige il finale su note di pesca bianca.

 Tortino di verdure dell'orto.



 trebbiano 95%
 sauvignon 5%

Alc. 12,5%

 1.500

 6°C.

€ 18,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 bottiglia

Mareggiata

Vino Rosso Fermo 2020

Rosso rubino. I profumi ci riportano a un bouquet di fiori leggermente appassiti e ai frutti rossi in confettura. Rosso dall'evidente tributo tannico con minimi rimandi fruttati e di spezie. La chiusura si allunga in una nota mentolata in un recupero di personalità.

 Tagliatelle con sugo di funghi stagionali.



 fortana 95%
 merlot 5%

Alc. 12,5%

 500

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio



Gordini Paolo

Via Gabina, 13 - 48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545.41154 - paolo.gordini@libero.it

Anno di fondazione: 1885. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: trebbiano, longanesi. Proprietario: Maria Luisa Visani. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 3.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Bursôn Etichetta Blu

Ravenna Igp Uva Longanesi 2021

Granato con riflessi carminio impenetrabile. Al naso si avvertono note di cuoio, pepe, rabarbaro, prugne secche e ciliegie sotto spirito. A seguire un tocco di viola disidratata e fiori secchi. Assaggio corposo e deciso. Tannini vivaci e scalpitanti accompagnati da una spalla acida si allunga nel finale fruttato, sapido e persistente.

 Ossobuco di manzo stufato.



 uva Longanesi
100%
Alc. 12,5%
 2.000
 14°C.
€ 10,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Bursôn Etichetta Nera

Ravenna Igp Uva Longanesi 2019

Colore rosso granato impenetrabile dai bordi aranciati. Intenso e ricco approccio fruttato di ciliegia, amarena in confettura e prugna sciropata, seguiti da cannella, cioccolato e note balsamiche. Il sorso è pieno e avvolgente, scandito da progressione fruttata e da tannini fitti e vigorosi che pervadono il palato. Lungo finale speziato.

 Coscia di capriolo con mele, prugne e castagne.



 uva Longanesi
100%
Alc. 15%
 1.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.





L'Azdora

Via Vangaticcio, 14 - 48124 Madonna dell'Albero (RA)
 Tel. 0544.497669 - Cell. 335.6683087 www.agriturismolazdora.it
davidepirone@yahoo.it - info@agriturismolazdora.it

Anno di fondazione: 1987. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: uva del Tundè, sangiovese, cabernet sauvignon, uva d'ora. Proprietario: Ines Tondini. Conduzione enologica: Davide Pirone. Bottiglie prodotte: 8.000/10.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 8 camere.

E' Tundè

Vino Rosso 2022

Rosso rubino fitto e impenetrabile. Intensi profumi fruttati di amarena in confettura e mora, seguiti da richiami di alloro e note mentolate. Ingresso al palato energetico, avvolgente e ben articolato. La nota alcolica è armonizzata da un tannino vellutato e dalla trama fresco-sapida che richiama il frutto e allunga il finale.

Faraona glassata.



uva del Tundè
100%

Alc. 13%

6.000

14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Giselda

Vino Rosso 2015

Rosso rubino impenetrabile. Al naso ritroviamo un pungente sottobosco con note di frutti rossi non ancora maturi e di muschio bagnato. Al palato ritornano decise le note vegetali con i tannini rigogliosi che sorreggono rimandi di ciliegia croccante, leggeri cenni di viola e chiusura sapida.

Grigliata di mora romagnola.



uva d'ora del
raspo rosso 100%

Alc. 12%

4.000

14°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Longanesi Daniele

Via Boncellino, 114 - 48012 Bagnacavallo (RA) - Cell. 339.3046703
www.longanesiburson.com - dlonganesi21@gmail.it

Anno di fondazione: 1913. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: uva Longanesi, famoso. Proprietario: Daniele Longanesi. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Decimello

Vino da Uve Stramature 2020

Giallo dorato e luminoso. Al naso è intenso, profuma di albicocca disidratata, mango, nespole e morbide sfumature mielate. In bocca la dolcezza fruttata e agrumata, ben bilanciata da vivida freschezza e leggera sapidità, rendono il sorso appagante. Caratterizzano il lungo finale persistenti rimandi a fichi caramellati.

 Zuccotto con ricotta e frutti canditi.



 famoso 100%

Alc. 14%

 550

 8°C.

€ n.d.

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia

Bursôn di Bursôn

Ravenna Igp Uva Longanesi 2017

Rosso impenetrabile. Ventaglio olfattivo incentrato su more di gelso e mirtilli neri, fiori essiccati e sentori di corteccia resinosa. Il sorso è possente, sostenuto da un tannino giovane ma piacevole e avvolgente; l'assaggio continua su sensazioni fruttate e note di rabarbaro per un finale abbastanza persistente e rinvigorito da evidente freschezza.

 Pappardelle al ragu di lepre.



 uva Longanesi

100%

Alc. 13%

 4.000

 14°C.

€ n.d.

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Rambèla Ravenna Igp Famoso 2022

 famoso 100%

Alc. 12,5%  2.500  8°C. € n.d.



Blu di Bursôn Ravenna Igp Uva Longanesi 2022

 uva Longanesi 100%

Alc. 15%  3.000  14°C. € n.d.





Randi

Via San Savino, 113 - 48034 Fusignano (RA)

Tel. 0545.58231 - www.randivini.it - info@randivini.it

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 53. Vitigni principali: uva Longanesi, centesimino, famoso, malbo gentile. Proprietario: Massimo e Denis Randi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Rambèla Bianca

Ravenna Igp Famoso Bio 2023

Paglierino dai riflessi verdolini. Profilo olfattivo intenso, centrato su erbe aromatiche, biancospino e pesca bianca. Il sorso è grintoso, contraddistinto da un taglio acido-sapido netto e da una piacevole astringenza. Sfumature balsamiche di eucalipto, sensazioni di resina e mirra sul finale.

Fiori di zucca in tempura con squacquerone.



famoso 100%

Alc. 12,5%

40.000

8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Frascone

Ravenna Igt Rosso 2018

Rosso rubino che tende al granato. Impatto olfattivo deciso, conteso da frutti rossi macerati, pepe nero e note di alloro. Palato strutturato; si avverte la spinta alcolica, bilanciata da un tannino scalpitante e dalla viva freschezza che dona bevibilità al sorso. Intenso allungo finale su richiami di ciliegia matura.

Agnello al forno con olive e cipolle.



uva Longanesi

40% malbo gentile

60%

Alc. 15%

3.000

14°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio, botte

Maturazione:

bottiglia

Rambèla

Ravenna Igp Famoso Extra Brut Met. Classico 2021

famoso 100% Alc. 12,5% 2.000 6°C. € 22,00

Bursôn Etichetta Blu

Ravenna Igp Uva Longanesi Bio 2022

uva Longanesi 100%

Alc. 12,5% 25.000 14°C. € 12,00



Tenuta Nero del Bufalo

Via Camalazzo, 1 - 48020 Sant'Agata sul Santerno (RA) Cell. 348.3368674
www.nerodelbufalo.it - nerodelbufalowine@gmail.com 

Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: chardonnay, trebbiano, famoso, merlot. Proprietario: Giuseppe Turi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 13.000. Tipo di viticoltura: agricoltura sostenibile. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.

Bufalo Bianco

Ravenna Igt Bianco Fermo 2022

Oro antico lucente. Frutta tropicale, erbe aromatiche, fiori gialli e confetti si riconoscono in un naso che ostenta una certa opulenza. Ingresso decisamente morbido e avvolgente al palato, svela successivamente buone freschezza e sapidità che non riescono tuttavia ad equilibrare del tutto il sorso. Finale fruttato.

 Antipasto romagnolo con giardiniera.



 famoso 50%
chardonnay 50%

Alc. 11%

 2.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Nero del Bufalo

Ravenna Igt Rosso 2022

Rosso rubino profondo. Il naso si sviluppa su note di ribes nero e prugna cotta accompagnate da sentori vegetali di foglie e sottobosco. L'entrata in bocca è decisa, un tannino evidente sulla strada dell'integrazione è alla ricerca di un equilibrio complessivo in un assaggio che si conferma robusto e che lascia sensazioni fruttate in chiusura.

 Spezzatino di cinghiale.



 merlot 100%

Alc. 13%

 3.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Bolle del Bufalo

Romagna Doc Spumante Extra Dry 2023

 trebbiano 80% chardonnay 20%

Alc. 12%  10.000  6°C. € 10,00



Tenuta Uccellina

Via Aldo Moro 23/1 - 48026 Russi (RA) Tel./Fax 0544.580144
www.tenutaucellina.com - info@tenutaucellina.com 

Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 5 Vitigni principali: uva Longanesi, sangiovese, albana, famoso. Proprietario e conduzione enologica: Hermes Rusticali. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Rambèla

Ravenna Igp Famoso 2023

Giallo paglierino luminoso. Ventaglio aromatico generoso dai tratti varietali: fragranze floreali di gelsomino e ginestra e note fruttate di pera e melone bianco. Sorso avvolgente ed equilibrato, dove una piacevole morbidezza si intreccia con il sapiente connubio di freschezza e sapidità. Si congela con un invitante finale di frutta gialla.

 Porcini e pioppini fritti.



 famoso 100%

Alc. 13%

 9.000

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Bursôn

Ravenna Igp Uva Longanesi 2017

Carminio impenetrabile tendente al granato. Al naso emergono note di more di rovo e prugne in confettura che anticipano sentori speziati di cannella, caffè, rabarbaro e scia balsamica. Sorso avvolgente e ricco, la generosità alcolica è aggraziata e mitigata da una vena fresco-sapida e da una buona trama tannica. Allungo finale con richiami al frutto scuro.

 Sella di lepre in salsa di ribes.



 uva Longanesi

100%

Alc. 15%

 6.600

 14°C.

€ 20,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau, bottiglia

Hermes

Romagna Doc Trebbiano 2022

 trebbiano 100%

Alc. 13,5%  1.300  8°C. € 15,00

Ghineo

Romagna Doc Sangiovese Riserva Brisighella 2019

 sangiovese 100% Alc. 14%  1.000  16°C. € 20,00



Terre Cevico

Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA) - Tel. 0545.284711
www.terrecevico.com - cevico@cevico.com 

Anno di fondazione: 1963. Ettari Vitati: 6700. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario: Terre Cevico Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Pierluigi Zama. Bottiglie prodotte: 100milioni. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Galante

Romagna Doc Sangiovese 2022

Carminio lucente e compatto. Profumi di grande intensità, richiami di scorza d'arancio, sentori di cacao e tamarindo, con una predominante nota speziata di vaniglia. Al palato, il sorso sfoggia calore, densità e potenza, mostrando un contrasto vivace e un vigoroso tenore alcolico. Il lungo epilogo si arricchisce con il tocco di chinotto e prugne secche.

 Anatra alle prugne.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 47.052

 14°C.

€ 12,70

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Rubicone Igp Merlot 2022

Colore rubino intenso. Gli intensi profumi di frutta rossa matura sono subito appaiati da una netta impronta boisé e nuance speziate di tabacco. Sorso avvolgente, voluminoso, grazie all'apporto alcolico ed alla rotondità del tannino. Le sensazioni di prugne in confettura accompagnano al lungo finale, con ritorni dolci di vaniglia.

 Filetto di mora romagnola.



 merlot 100%

Alc. 14%

 26.442

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Forlivese

Un vasto territorio che dal capoluogo, Forlì, si allunga sulle colline fino all'Appennino. È questo il forlivese, terra di vini sempre più interessanti. La produzione vitivinicola si sviluppa nell'area collinare tra i 100 e i 300 metri slm e nella zona di Modigliana anche fino a 500 metri. I vitigni più coltivati sono il sangiovese, il trebbiano, il bombino bianco e l'albana soprattutto nella zona di Bertinoro. In queste colline è presente anche una formazione di arenaria calcarea ricca di fossili marini, lo spungone, che influenza le caratteristiche della produzione vinicola. Nel paniere dei sapori troneggiano le carni: la Razza Bovina Romagnola, la Mora Romagnola, il mitico castrato, re di tutte le grigliate. E poi i formaggi (Ravignuolo, Squaquerone Dop, il Fossa Dop, la Caciotta) l'Olio extra vergine di oliva Colline di Romagna, i primi con la sfoglia tirata a mano: tagliatelle, cappelletti, ravioli. Da non perdere a Forlì le mostre ai Musei del San Domenico, una visita a Forlimpopoli con sosta a Casa Artusi, i borghi e le rocche di Bertinoro e Castrocaro, il Parco delle Foreste Casentinesi, gli itinerari lungo la Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e Cesena.

Aziende

- Agrintesa Cantine
- Balducci Alessandro
- Balia di Zola
- Bissoni
- Calonga
- Campodelsole
- Celli
- Chiara Condello
- Colombina
- Condè
- Corte San Ruffillo
- Drei Donà Tenuta La Palazza
- Fattoria Nicolucci
- Fiorentini Vini
- Gestint
- I Sabbioni
- La Fornace
- La Pistona
- LU.VA.
- Giovanna Madonia
- Menta e Rosmarino
- Giovanna Missiroli
- Pandolfa
- Podere Baratta
- Podere I Biagi
- Podere La Rocca Pam
- Podere Vaibella
- Poderi dal Nespoli
- Poderi Morini
- Poggio della Dogana
- Noelia Ricci
- Rocca Le Caminate
- Ronchi di Castelluccio
- Sadivino
- Tenuta De' Stefenelli
- Tenuta Graziani
- Tenuta La Viola
- Tenuta Piccolo Brunelli
- Villa Papiano
- Zanetti Protonotari Campi

Agrintesa Cantine

Via Galileo Galilei, 15 - 48016 Faenza (RA) - Tel. 0546.619111
www.agrintesa.it - bellelli.beatrice@agrintesa.com

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 44. Vitigni principali: sangiovese, albana, chardonnay, merlot. Proprietario: Aristide Castellari. Conduzione enologica: Nicola Pittini. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: vegana. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Poderi delle Rose

Romagna Docg Albana Secco Vegano 2023

Giallo paglierino luminoso. Al naso si apre con profumi delicati e suadenti di ginestra, albicocca, salvia e un tocco salmastro. In bocca è fresco e con l'apporto della sapidità acquista dinamicità rendendo la beva agile ed energica. Finale saporito e di buona persistenza fruttata.

 Gnocco fritto con mortadella di Bologna Igp.



 albana 100%

Alc. 12,5%

 4.000

 8°C.

€ 5,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Poderi delle Rose

Rubicone Igt Pinot Grigio Vegano 2023

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini. Si apre al naso con chiari sentori di fiori di tiglio e fragranti profumi fruttati di melone bianco e mela verde. L'ingresso in bocca è fresco e garbato. Il sorso equilibrato racconta di sensazioni agrumate che accompagnano il gusto nel finale di buona persistenza.

 Canocchie dell'Adriatico con erbe aromatiche.



 pinot grigio 100%

Alc. 12,5%

 4.000

 8°C.

€ 4,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Poderi delle Rose

Rubicone Igt Chardonnay Vegano 2023

 chardonnay 100% Alc. 12,5%  4.000  8°C. € 4,50



Balducci Alessandro

Via Fiscalla, 5 - 47121 Forlì (FC) - Tel. 0543.753051
www.balduccivini.it - info@balduccivini.it

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: albana, sangiovese, pagadebit, cagnina. Proprietario: Alessandro Balducci. Conduzione enologica: Enrico Bortolini. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Framonta

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Rubino vivace e luminoso. In prima battuta i profumi sono intensi e varietali, ciliegia Marasca e glicine poi emergono note di china, chiodi di garofano e liquirizia. Scia balsamica nel finale. Il sorso elegante e avvolgente è valorizzato da succosa freschezza. I tannini levigati e integrati danno sostanza alla struttura e appagano la lunga persistenza fruttata e speziata.

 Tagliata al rosmarino e sale dolce di Cervia / Cinghiale in salmi.


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 3.300

 14°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, botte

Amor Divino

Romagna Docg Albana Passito 2021

Oro antico brillante. Ampio e intenso con tipici profumi di albicocca disidratata, miele di acacia, scorza d'arancia e zenzero candito. Dolce lo è senz'altro ma la beva risulta scorrevole per via della bella acidità che richiama il mondo degli agrumi e della frutta candita. Un bella combinazione che rende il vino estremamente gradevole e di lunga persistenza.

 Torta di riso bolognese / Orologio di formaggi erborinati e stagionati.


BEST50

 albana 100%

Alc. 13%

 1.000

 8°C.

€ 18,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Romagna Docg Albana Secco 2023

 albana 100%

Alc. 14,5%  4.600  10°C. € 15,00



Dedicato

Forlì Igt Cabernet Sauvignon 2020

 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14%  1.200  14°C. € 16,00



Balia di Zola

Via Casale, 11 - 47015 Modigliana (FC) - Cell. 348.7939370 - 348.7766171
www.baliadizola.com - info@baliadizola.com 

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Eluci Veruska. Conduzione enologica: Claudio Fiore. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: biologico ma non certificato. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Balitore

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2023

Rubino luminoso con riflessi amaranto. Note di marasche e melograno croccanti si susseguono a petali di rose e sensazioni di sottobosco. Il sorso è dinamico e gustoso nel frutto, dai tannini delicati e discretamente integrati con le morbidezze del vino. Buone la sapidità e freschezza per un finale di media persistenza.

 Tonno scottato con julienne di cipolline.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 20.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Redinoce

Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2021

Rosso rubino concentrato dai vivaci riflessi porpora. Profumi freschi e intriganti di ribes rosso, lampone, fiori di garofano, spezie dolci e sensazioni mentolate si alternano al naso. In bocca è elegante e dinamico, fresco e succoso, con tannino fine ancora in evoluzione. Il volume gustativo e il lungo finale di frutto croccante denotano un'ottimo potenziale evolutivo.

 Costata di razza Romagnola / Filetto di cervo con riduzione ai lamponi.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13%

 5.000

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, bottiglia



Romagna Docg Albana Secco 2023

 albana 100% Alc. 12,5%  5.000  8°C. € 10,00



Bissoni

Via Colecchio, 280 - 47032 Bertinoro (FC) - Cell. 347.4566893
www.vinibissoni.com - bissonira@gmail.com

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietà e conduzione enologica: Raffaella Alessandra Bissoni. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.

Bissoni Riserva Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rubino fitto e profondo con bagliori violacei. Suadente timbro balsamico di eucalipto, accompagnato da rabarbaro, foglia di fico, prugne in purea, pepe e nuance di grafite. Il sorso è seducente, morbido e pieno, scandito da freschi tratti di anice stellato. Il tannino cesellato e disteso sostiene l'equilibrio e allunga il finale dai richiami balsamici e speziati.

 Faraona steccata con pancetta Piacentina / Piccione al tegame con tartufo.

Bissoni Passito Romagna Docg Albana Passito 2021

Luminoso giallo dorato. Presenta essenze distinte e raffinate di cedro candito e caramella all'orzo, con note speziate di curcuma e zafferano e delicate sfumature di miele di acacia. Al palato l'incedere è setoso, suadente e dolce, ben sorretto e bilanciato da una freschezza balsamica e minerale. Lunghissimo il finale, con ritorni di orzo e chiusura sapida, che rinfresca la beva.

 Tarte tatin all'albicocca / Semifreddo ricotta e fichi caramellati.

Girapoggio

Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2021

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%  15.000  14°C. € 18,00

Vino Rosso da uve stramature 2017

 sangiovese 100%
Alc. 12,5%  1.700  14°C. € 25,00


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 7.000

 16°C.

€ 26,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique, bottiglia


BEST50

 albana 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 12°C.

€ 38,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
barrique, bottiglia



Calonga

Via Castel Leone, 8 - 47121 Forlì (FC)

Tel./Fax 0543.753044 - www.calonga.it - info@calonga.it

Anno di fondazione: 1977. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Baravelli. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Il Bruno

Forlì Igt Sangiovese 2023

Veste colore rosso tenue di ottima trasparenza e lucentezza. Stuzzica l'olfatto con sottili sentori incentrati su frutti di lampone, fragola, ciliegia, con note di rosa canina e tracce vegetali e balsamiche. All'assaggio presenta una piena coerenza al naso, dal sorso dinamico creato dall'appagante freschezza e dalla delicata trama tannica. Lenta e piacevole chiusura.

Guazzetto di triglie dell'Adriatico.



sangiovese 100%

Alc. 13,5%

3.000

14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Castellione

Cabernet Sauvignon Forlì Igt 2020

Rubino impenetrabile. Intenso nei profumi varietali di rabarbaro, china, peperone e grafite. Il sorso, di notevole spessore, è corroborato da tannini incisivi dalla singolare salinità, ancora in fase di integrazione, con note fresche e vegetali dai risvolti del mallo di noce e liquerizia. In chiusura una nota incisiva di caffè e menta piperita.

Cinghiale in salmì.



cabernet sauvignon 100%

Alc. 15%

4.000

16°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique

L'Azzurro

Romagna Doc Pagadebit 2023

bombino bianco 100%

Alc. 13% 7.000 8°C. € 12,00





C A M P O D E L S O L E

Campodelsole

Via Cellaimo, 850 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444562

Fax 0543.446007 - www.campodelsole.it - info@campodelsole.it 

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: sangiovese, pagadebit, albana. Proprietario: Sandra Santini. Conduzione enologica: Luca Silvestri. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Selva

Romagna Docg Albana 2023

Giallo dorato luminoso. Nitidi profumi di albicocca e susina gialla, note floreali e di erbe aromatiche esprimono un quadro olfattivo varietale. Il sorso, dal carattere deciso e intenso, è accompagnato da una traccia di gradevole sapidità e da una sottile tipica astringenza, preludio per un finale dai ricordi di tè verde.

 Involtini di pollo con pistacchi e melone.



 albana 100%

Alc. 13%

 10.000

 8°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

R

Romagna Dop Sangiovese Superiore Riserva 2019

Colore rosso granato intenso. Profumi intensi di frutta rossa in confettura riconosciamo la mora e susine cotte, note di miele e fichi caramellati, sottofondo di vaniglia. Al palato è energico, con i tannini in azione che accompagnano i frutti rossi e vibrano verso cenni balsamici di menta ed eucalipto, finale di erbe officinali.

 Braciola di mora romagnola con pomodori al tegame.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 10.000

 16°C.

€ 10,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique,

bottiglia

Durano

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2023

 sangiovese 100%

Alc. 13%  60.000  14°C. € 7,50





CELLI

Viale Carducci, 5 - 47032 Bertinoro (FC)
Tel. 0543.445183 - Fax 0543.445118
www.cell-vini.com - celli@cell-vini.com

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana, pagadebit, trebbiano. Proprietario: Mauro Sirri & Emanuele Casadei. Conduzione enologica: Giacomo Sensini e Emanuele Casadei. Bottiglie prodotte: 300.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Bron & Ruseval

Romagna Doc

Sangiovese Riserva Bertinoro 2021

Rubino granato. Un'alternanza di profumi eleganti, che spaziano dal floreale al fruttato, con tocchi speziati e di erbe aromatiche; viola essiccata, ciliegia marasca, cannella e timo. Al palato equilibrato, il calore e la morbidezza, con richiami di tabacco, vaniglia e caffè tostato, trovano un piacevole contrasto con la freschezza delle erbe mentolate e delle sensazioni di ceralacca.

Lepre in salmi / Carpaccio di Chianina in formaggio di Fossa.


BEST50

sangiovese 100%

Alc. 14%

7.000

16°C.

€ 15,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia

Sol Ara

Romagna Docg Albana Passito 2022

Giallo ambrato brillante. Al naso ammalia per l'ampio quadro olfattivo molto agrumato, sa di scorza di arancia candita, Kumquat, poi sentori di cardamomo, zafferano e amaretti. Al gusto è avvolgente, dinamico e dolce, ben bilanciato dalla precisa trama fresca-sapida. Lunghissimo finale che ritorna su note mielate e di albicocca disidratata.

Orologio di formaggi erborinati e di fossa / Bocconcini di vitello caramellati.


BEST50

albana 100%

Alc. 12,5%

4.000

8°C.

€ 16,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique



I Croppi

Romagna Docg Albana Secco 2023

albana 100% Alc. 14% 28.000 8°C. € 10,50



Le Grillaie

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

sangiovese 100% Alc. 13,5% 35.000 16°C. € 12,00





Chiara Condello

Via Lucchina Podere Olivelli - 47016 Fiumana di Predappio (FC)

Tel. 0543.640860 - Fax 0543.940843

www.chiaracondello.com - info@chiaracondello.com 

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: sangiovese.
 Proprietà e conduzione enologica: Chiara Condello. Bottiglie prodotte:
 35.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda:
 sì. Sala degustazione: sì.

Romagna Doc Sangiovese

Predappio 2022

Rosso rubino intenso. Bouquet olfattivo variegato e intrigante, che spazia dai frutti di bosco e viole, alle note mentolate, con cenni speziati di pepe bianco. Assaggio elegante e avvolgente. Il sorso è fresco, saporito e arricchito da tannini setosi. Un lungo finale fruttato, dai ritorni di spezie dolci, gratifica la beva.

 Filetto di vitello con salsa al Sangiovese e scaglie di Parmigiano Reggiano.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 30.000

 14°C.

€ 30,00

Vinificazione:

acciaio, legno

Maturazione:

botte, cemento



Colombina

Via Trò Meldola, 1541 - Fratta Terme 47032 Bertinoro (FC)
Tel./Fax 0543.460658 - www.colombina.it - info@colombina.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, sauvignon, chardonnay. Proprietario: Luciano Garofoli. Conduzione enologica: Vito Piffer. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Romagna Doc Sangiovese 2023

Rosso rubino vivido. Ingresso dal profumo decisamente fruttato di ciliegia croccante. Al palato entra morbido con tannini integrati e con sapori di frutta rossa sciropata, foglia di tabacco, leggera astringenza che sorregge il sorso prolungando l'epilogo fruttato.

 Tagliatella al ragù di mora romagnola.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 800

 14°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Le Trò

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2021

Rosso rubino intenso. Bouquet varietale e nitido, richiama profumi di durone, susina e viola mammola, accompagnati da sensazioni di pepe nero e tabacco dolce. Secco, caldo e di buon equilibrio al palato, è armonizzato da un tannino vellutato e dalla verve acida che rinvigorisce il sorso. Il finale è accompagnato da gradevoli richiami di spezie dolci.

 Garganelli al ragù bianco di castrato.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 1.000

 14°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia



Romagna Docg Albana Secco 2023

 albana 100% Alc. 14%  800  8°C. € 12,00



Klarus

Forlì Igt Chardonnay 2023

 chardonnay 100% Alc. 14%  500  8°C. € 15,00





CONDÈ

Condè

Via Lucchina, 27 - 47016 Fiumana di Predappio (FC)

Tel.0543.940860 - Fax 0543.940843 - www.conde.it - info@conde.it 

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 77. Vitigni principali: sangiovese, merlot, chardonnay. Proprietario: Francesco Condello. Conduzione enologica: Stefano Zoli e Federico Staderini. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 430 coperti in 3 ristoranti. Ospitalità: 38 camere.

Rosè

Forlì Igt Sangiovese Rosato 2023

Si presenta color salmone e molto luminoso. Al naso è un alternarsi di frutta e fiori, fragolina di bosco, melograno, pesca, peonia e rosa canina. La beva è suadente e dissetante, freschezza e sapidità rendono il sorso dinamico e saporito. Finale lungo con rimandi fruttati.

 Carpaccio di salmone agli agrumi.



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 13.000

 8°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Condè

Romagna Doc Sang. Predappio 2020

Rosso rubino compatto e impenetrabile. Al naso emergono intensi profumi di frutti rossi in confettura, fiore di glicine essiccato, china, chiodi di garofano e sensazioni balsamiche di mentuccia. Sorso equilibrato e accattivante, con tannino vigoroso in integrazione e volume gustativo arricchito da slanciata freschezza. Sfuma lentamente nel finale con richiami fruttati.

 Fiorentina alla brace.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 50.000

 14°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte



Corte San Ruffillo

Via San Ruffillo, 12 - 47013 Località San Ruffillo - Dovadola (FC)
Tel. 0543.934674 - www.cortesandruffillo.it - info@cortesandruffillo.it 

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, merlot, pinot nero, chardonnay. Proprietario: Sara Vespignani. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 18.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 150 coperti. Ospitalità: 14 camere.

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

Colore rubino profondo. Quadro olfattivo variegato, esordisce con un succoso frutto rosso, cui fa seguito il fiore di iris ed un tocco balsamico di mirto e carruba. In bocca rotondo e vellutato, ripropone una piacevole succosità, dal tannino integrato, ma vivo e saporito. Di buona persistenza, chiude con gradevoli ricordi fruttati e di macchia mediterranea.

 Pici al ragù di cinta senese.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 3.000

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

FORLIVESE

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso rubino vivace. Impatto olfattivo deciso, che svela profumi di mora, fiore di glicine, ginepro e foglia di tabacco. All'assaggio è avvolgente e di corpo pieno, con la nota alcolica in evidenza armonizzata dalla trama tannica fine e ben integrata. Sfuma nel finale con richiami di frutti neri maturi.

 Spezzatino di manzo con patate e piselli.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 1.500

 16°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte,

bottiglia



Forlì Igp Bianco Biologico 2022

 chardonnay 100% Alc. 12%  1.500  8°C. € 16,00



Drei Donà Tenuta La Palazza

Via del Tesoro, 23 - 47121 Massa di Vecchiazano (FC)
Tel.0543.769371 - www.dreidona.it - palazza@dreidona.it 

Anno di fondazione: 1927. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, chardonnay, riesling. Proprietario: Famiglia Drei Donà. Conduzione enologica: Marco Bernabei e Ida Vittoria Drei Donà. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Notturmo

Romagna Doc Sangiovese Predappio Bio 2021

Rubino profondo. Al naso si alternano nitite e complesse note tostate di caffè, sottobosco, corteccia, eucalipto e china. In bocca è elegante, di struttura, con tannino energetico e dinamico. Il gustoso equilibrio fresco-sapido accompagna la lunga persistenza con rimandi di nuance fruttate e speziate.

 Tagliata di bovino razza romagnola / Filetto di black Angus al sangiovese.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14%

 60.000

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 20.000

 16°C.

€ 30,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau

Pruno

Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio Bio 2020

Luminoso rubino. Al naso libera intriganti profumi di mora in confettura, chiodi di garofano, liquirizia, lievi sentori agrumati e di sottobosco. Al gusto seduce per eleganza, il sorso è succoso e avvolgente, freschezza e sapidità avvalorano un tannino di nobile fattura. La lunga persistenza è deliziata da echi fruttati e balsamici.

 Petto d'anatra all'aceto balsamico / Arrostiticini abruzzesi.



Il Tornese Le Origini

Forlì Igt Chardonnay Bio 2021

 chardonnay 100% Alc. 14%  4.000  8°C. € 28,00





Fattoria Nicolucci

Via Umberto Primo, 21 - 47016 Predappio Alta (FC)

Tel./Fax 0543.922361 - www.vinicolucci.com - info@vinicolucci.com

Anno di fondazione: 1885. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: sangiovese, terrano e trebbiano della Fiamma. Proprietà e conduzione enologica: Alessandro Nicolucci. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Tre Rocche

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2023

Rubino vivace e luminoso. Profilo olfattivo elegante, inizialmente timido, poi intenso e sfaccettato di ciliegia croccante, cassis, viola e finissimo muschio. In bocca è succoso, con tannini in evoluzione, saporiti ed esuberanti, a supporto di una calibrata freschezza che allunga il sorso nel finale persistente dai rimandi sapidi e fruttati.

 Arrosto di mora romagnola con prugne secche.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 30.000

 14°C.

€ 14,00

Vinificazione:
cemento vetrificato

Maturazione:
botte, bottiglia

Predappio di Predappio

Vigna del Generale Romagna Doc Sangiovese Sup. Ris. 2021

Carminio luminoso si muove sinuoso nel calice. Naso dai contorni eleganti che si apre con note di arancia rossa e ciliegia accompagnate da seducenti sensazioni di iris e rabarbaro. Di grande struttura, mostra un'intelaiatura tannica solida e ben governata che si fonda con una freschezza saporita con rimandi di composta di mora e grafite. Appagante chiusura caratterizzata da sentori balsamici e di chinotto.

 Cosciotto di castrato farcito e patate al lardo / Faraona ripiena con salsa tartufata.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 15%

 20.000

 16°C.

€ 28,00

Vinificazione:
cemento vetrificato

Maturazione:
botte, bottiglia



Florentini Vini

Via Sadurano, 6 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Cell. 335.6545770
www.florentinivini.com - fiorinoflorentini@gmail.com

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, cabernet. Proprietario: Fiorino Florentini e Franca Beltrame. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 18.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si, su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Bianco delle Volture Forli Igp Famoso 2023

Giallo paglierino. Profumi seducenti tipici del vitigno, fiori bianchi (rosa) e frutti delicati (pera) espressi grazie ad una tecnica ineccepibile che ne esalta la finezza. Un bel vino bianco leggero di corpo che si apprezza istintivamente per la fragranza e la freschezza con un finale morbido e privo di amaro.

Risotto agli stridoli.



famoso 100%

Alc. 13,5%

1.500

8°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Fiorone Romagna Doc Sang. Castrocaro 2022

Granato di media fitezza. Esordisce all'olfatto con note muschiate e di sottobosco, poi speziate di chiodi di garofano e pepe. Il sorso evidenzia un tannino contenuto e ben integrato. La persistenza si allunga con un gradevole equilibrio fresco - sapido che fa emergere sensazioni di frutto scuro e inchiostro.

Straccetti di vitello.



sangiovese 100%

Alc. 14,5%

3.300

14°C.

€ n.d.

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Cleonice

Romagna Docg Albana Secco 2023

albana 100% Alc. 13,5% 1.300 8°C. € 14,00

Vigna dei Dottori

Romagna Doc Sangiovese Riserva Castrocaro 2018

sangiovese 100% Alc. 14,5% 3.000 16°C. € 19,00



Gestint

Viale Spazzoli, 175 - 47121 Forlì (FC)

Tel.348.4433793 - info@officinedelsale.com 

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 1. Vitigni principali: trebbiano. Proprietario: Gestint Srl. Conduzione enologica: Alessandro Fanelli. Bottiglie prodotte: 2.500. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: presso Officine del Sale Cervia. Sala degustazione: no.

Officine del Sale Spumante Extra Brut

Giallo paglierino. Profumi seducenti tipici del vitigno, fiori bianchi (rosa) e frutti delicati (pera) espressi grazie ad una tecnica ineccepibile che ne esalta la finezza. Un bel vino bianco leggero di corpo che si apprezza istintivamente per la fragranza e la freschezza con un finale morbido e privo di amaro.

 Spiedini di sardoncini grigliati.



 trebbiano 90%
famoso 10%

Alc. 11,5%

 n.d.

 6°C.

€ n.d.

Vinificazione:
autoclave

Maturazione: n.d.



I Sabbioni

Viale Bologna, 286/A - 47122 Forlì (FC) Tel. 0543.755711 Fax 0543.756568
www.isabbioni.it - info@isabbioni.it

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Dino Zoli. Conduzione enologica: Stefano Salvini. Bottiglie prodotte: 50.000 Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: sì.

I Sabbioni Dosaggio Zero Spumante Vsq Metodo Classico 2020

Paglierino brillante dalla spuma fine e persistente. Il naso si sviluppa con leggere sensazioni di panificazione seguite da note di tiglio e frutti tropicali. Il sorso è cremoso e di sferzante acidità che regala una beva disimpegnata e rinfrescante. Conclude piuttosto in fretta su note di pompelmo giallo.

 Frittura di calamaretti dell'Adriatico.



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 7.000

 6°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Albana Romagna Docg Albana Secco 2022

Giallo dorato. Profilo olfattivo fine e delicato di albicocca, note agrumate, fiori di tiglio e a seguire ricordi di salvia. È avvolgente al palato e corredato da buon equilibrio tra freschezza e sapidità. Nel finale ci sono evidenti richiami agrumati e ammandorlati che invogliano al riassaggio.

 Petto di pollo, arancia e cipollotto in padella.



 albana 100%

Alc. 13%

 6.000

 8°C.

€ 13,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Le Liti Bianche

Forlì Igt Bianco 2022

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  6.600  8°C. € 12,50

I Voli dei Gruccioni Bio

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  7.000  14°C. € 12,50



La Fornace

Via Fornace, 42 – 47016 San Savino - Predappio (FC)

Tel. 347.0700398 - cantinalafornace@gmail.com

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese, albana, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Pazzi e Valentini. Conduzione enologica: Giacomo Mazzavillani. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Cassiano

Romagna Doc Sang. Predappio 2021

Rubino molto luminoso e intenso. Al naso si percepiscono profumi tipici di confettura di mora, liquirizia, note tostate di caffè ed effluvi di macchia mediterranea. All'assaggio è morbido e di buon corpo, l'equilibrio è modulato da una trama tannica vigorosa che si estende fra la freschezza e la sapidità. Finale balsamico e speziato.

Tagliatelle con ragù di cinghiale.



sangiovese 100%

Alc. 14,5%

1.500

14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia

Fornace

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2021

Rubino con tenui riflessi granato. Al naso si apre su sentori di cilegia Durone, prugna, caramella di liquerizia e pepe nero. L'ingresso in bocca è morbido, con tannino fruttato e integrato in buona struttura. Freschezza in evidenza nella lunga persistenza fruttata e speziata.

Arrosto di maiale con prugne.



sangiovese 100%

Alc. 14%

1.500

14°C.

€ 7,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Profondo Rosso

Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio 2019

sangiovese 100% Alc. 15,5% 800 18°C. € 11,00





La Pistona

Corso Diaz, 36 - 47121 Forlì (FC)

Cell. 348.5314787 - www.lapistona.it - info@lapistona.it 

Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: Fabio De Nadai. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì nel punto vendita. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: sì.

Ruggi

Colli Romagna Centrale Doc Rosso 2021

Rosso granato. Al naso le note di more di gelso sono accompagnate da un intreccio di profumi balsamici, di rabarbaro, e refoli tostati di caffè. Il sorso, avvolgente e di volume, dimostra equilibrio gustativo, grazie alla complicità di una trama fresco tannica ben integrata. Chiusura dai ricordi speziati.

 Galletto ruspante al tegame con erbe aromatiche.



 cabernet sauvignon 50%
sangiovese 50%

Alc. 13%

 3.000

 14°C.

€ 17,50

Vinificazione:
tonneau, acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Flo

Colli Romagna Centrale Doc Rosso Riserva 2021

Rosso granato lucente. Profumi floreali intensi dove padroneggiano la genziana e la rosa rossa in macerazione e cenni di erbe aromatiche secche, timo e menta. Al palato troviamo la polvere di cacao e la frutta rossa matura, un cenno balsamico delicato è sorretto da tannini importanti ma non invasivi, piacevole la chiusura dal rimando fruttato e dalle note di rabarbaro.

 Costolette di agnello alla menta.



 cabernet sauvignon 50%
merlot 50%

Alc. 13,5%

 2.000

 16°C.

€ 21,00

Vinificazione:
tonneau, acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Sofi

Romagna Doc Bianco Modigliana 2022

 trebbiano 60% chardonnay 40%

Alc. 13%  2.000  8°C. € 13,50

L'HO'

Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2022

 sangiovese 100% Alc. 13%  7.000  14°C. € 14,50



LU.VA.

Via C. A. Dalla Chiesa, 70 - 47015 Modigliana (FC) -
 Tel/Fax. 0546.942580 - Cell. 339.7926075 - www.luvass.it - info@luvass.it

Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 8,5. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Valerio Ciani e Luciano Leoni. Conduzione enologica: Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 17.000. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Angiuli

Romagna Doc Bianco Modigliana 2023

Giallo paglierino delicato e luminoso. Al naso si esprime con nitide fragranze di pompelmo, pesca gialla, biancospino e cenni vegetali di salvia. Agile e fresco all'assaggio, incede con vibrante progressione agrumata che dona bevibilità e piacevolezza al calice. Nel finale emerge la trama sapida che prolunga i richiami di erbe aromatiche.

 Risotto bianco di pesce.



 trebbiano 60%
 chardonnay 30%
 sauvignon blanc 10%

Alc. 13%

 6.000

 8°C.

€ 13,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Il Carbonaro

Romagna Doc Sang. Modigliana 2022

Rosso rubino vivace. Raffinato bouquet floreale e fruttato di viola e ciliegia sotto spirito con scie speziate di chiodi di garofano, noce moscata e refole di incenso. Il sorso è dinamico, succoso, dalla freschezza agrumata e tannino fine in evoluzione. Persistente e saporito chiude con rimandi fruttati.

 Fagiano arrosto con porcini.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 2.000

 14°C.

€ 19,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.



Cucco Rosso

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  6.000  14°C. € 15,00



Cucco Nero

Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2021

 sangiovese 100% Alc. 14%  2.000  16°C. € 24,00





Giovanna Madonia

Via De' Cappuccini, 130 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444361
www.giovannamadonia.it - giovanna@giovannamadonia.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Giovanna Madonia e Miranda Poppi. Conduzione enologica: Attilio Pagli e Leonardo Conti. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Neblina

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo dorato luminoso. Al naso è fine con delicati profumi di mela golden, pesca bianca e albicocca, poi fiori di camomilla e gelsomino. Il sorso è pieno e avvolgente, si dilunga su scia agrumata e sapida che conduce a una piacevole beva a una piacevole. Equilibrato, si estende nel finale su note fruttate e iodate.

Capesante gratinate.



albana 100%

Alc. 13,5%

5.500

8°C.

€ 12,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Ombroso

Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2021

Rosso rubino vivace e lucente. Elegante ventaglio olfattivo che si esprime con note di pepe bianco, ciliegie mature e iris unite a sbuffi balsamici. Al sorso denota grande piacevolezza di beva, le note caloriche sono equilibrate da tannini nobili ed integrati, la freschezza e la sapidità esaltano il frutto conducendo ad un finale persistente.

Guancia di Vitellone dell'Appennino Centrale C.B.T. / Filetto alla Stroganoff.



BEST50

sangiovese 100%

Alc. 14%

7.000

16°C.

€ 25,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau

Trapunta

Romagna Docg Albana Secco Macerato 2022

albana 100% Alc. 13% 1.500 8°C. € 19,00

Fervamento

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

sangiovese 100% Alc. 13,5% 20.000 14°C. € 15,00



Menta e Rosmarino

Via Piangipane, 3 - 48026 Russi (RA) - Cell. 335.1227105 Fax 0546.21362
 www.mentaerosmarinovini.it - francesco@mentaerosmarinovini.it 

Anno di fondazione: 2017. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, ciliegio, trebbiano, albana. Conduzione enologica: Marisa Fontana e Ermes Rusticali. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Area 8

Romagna Doc Sang. Modigliana 2022

Rosso rubino vivace. Raffinata progressione olfattiva dai tratti di gelè di lampone e succo di ciliegia, avvolti da nuances di geranio e peonia con tocchi di grafite. Il sorso è espressivo, succoso e di vibrante freschezza che dona slancio ed equilibrio alla beva. Il tannino saporito, serico e integrato ne delinea il carattere e l'allungo finale su scia agrumata e sapida.

 Piccatina di vitello con aceto balsamico tradizionale / Beccaccia arrosto.


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13%

 1.040

 14°C.

€ 28,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Area 66

Romagna Doc Sang. Modigliana 2022

Da una veste rubino lucente emerge un quadro olfattivo raffinato e ampio. Ribes, arancia rossa, viola, glicine e alloro si alternano a sensazioni balsamiche di eucalipto. All'assaggio dimostra carattere e dinamicità: struttura, vivacità di frutto, tannino fitto e vellutato armonizzano il sorso dalla fresca progressione gustativa. La verve sapida regala un lungo epilogo dai ricordi speziati.

 Uccelletti con salvia e culatello / Anatra all'arancia.


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 1.125

 14°C.

€ 28,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Area 88

Romagna Doc Bianco Modigliana 2023

 trebbiano 100%

Alc. 12,5%  2.400  8°C. € 22,00



Area 58 Forlì Igp Rosso 2023

 ciliegio 100% Alc. 13%  1.296  14°C. € 22,00





AZ. AGR. MISSIROLI

Giovanna Missiroli

Via Andrea Costa 39/41 - 47012 Cusercoli (FC)

Tel/Fax. 0543.989660 Cell 349.3421340 - giovannamissiroli@tiscali.it

Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese, merlot. Proprietario: Giovanna Missiroli. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: convenzionale. biologica e biodinamica non certificati. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Donna Elena

Forlì Igt Rosso 2019

Rosso granato fitto. Al naso esprime note evolute di rabarbaro, amarene sciropate, e pot pourri di fiori essiccati. Il sorso è caldo e pieno, la nota alcolica cela freschezza e tannino di media finezza. Mediamente persistente si congeda su frutta in macerazione.

 Strozzapreti con ragù di mora romagnola.



 sangiovese 95%
merlot 5%

Alc. 13%

 n.d.

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Pandolfa

Via Pandolfa, 35 - 47016 - Fiumana di Predappio (FC) - Tel. 0543.940073
www.pandolfa.it - info@pandolfa.it 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay. Proprietario: Marco Cirese. Conduzione enologica: Paolo Salvi. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Federico

Romagna Doc Sang. Sup. Bio 2023

Rosso rubino dalla bella compattezza. Al naso offre un bouquet olfattivo di frutta rossa, arrivano profumi di ciliegia matura e di viola, accenni ai fiori di oleandro e corteccia di pino. Piacevole il sorso con tannini ben integrati e aggraziati, ritroviamo la ciliegia, la mora e l'arancia sanguinella che con accenni di china allungano la chiusura persistente.

 Timballo di cappelletti al ragù.



 sangiovese 95%
 altri vitigni 5%

Alc. 13,5%

 60.000

 14°C.

€ 7,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Pandolfo

Romagna Doc Sang. Sup. Bio 2022

Manto rubino luminoso. Variiegata proposta olfattiva con riconoscimenti di frutti neri maturi, a seguire iris, note speziate di cannella, inchiostro e sottofondo balsamico. Sorso avvolgente, con un'importante impronta pseudocalorica supportata da un tannino perentorio e un'adeguata freschezza. L'allungo finale è permeato da ricordi coerenti al naso.

 Germano reale in casseruola.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 10.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte



Battista

Rubicone Igt Chardonnay Bio 2023

 chardonnay 100%

Alc. 12,5%  15.000  8°C. € 7,50



Pandolfo Riserva

Romagna Doc Sangiovese Sup. Riserva Bio 2021

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  10.000  16°C. € 16,00



Podere Baratta

Via Collinello, 1075 - 47032 - Bertinoro (FC)

Cell. 347.1497203

www.poderebaratta.it - info@poderebaratta.com 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Girolamo Satta. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 20 coperti. Ospitalità: 3 stanze.

Nora

Romagna Docg Albana Secco 2023

Veste paglierina non molto intensa, di gradevole luminosità. Ventaglio olfattivo varietale, albicocca, pesca bianca, ananas, fiori di campo e salvia. Sorso veramente gradevole con leggera astringenza tipica del vitigno. La vena acida è in piacevole equilibrio con la sapidità, e l'allungo finale ritorna su note fruttate e di erbe aromatiche.

 Passatello asciutto ai frutti di mara.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 1.300

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Conzano

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso rubino fitto. Delineano il profilo olfattivo i profumi di ciliegie mature e more, poi muschio e corteccia di sottobosco, chiude con lievi sentori ematici e speziati. Al palato conquista per freschezza e succosità del frutto. I tannini vibranti sono in fase di evoluzione. Finale persistente e saporito con retrogusto fruttato.

 Stracotto d'asino / Pappardelle al cinghiale.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14%

 2.000

 16°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, bottiglia



Podere I Biagi

Via Strada della Collina, 12 - 47014 Scardavilla, Meldola (FC)
Cell. 338.8568069 - ivancortesi@libero.it

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: merlot, sangiovese, cabernet franc. Proprietà e conduzione enologica: Ivan Cortesi. Bottiglie prodotte: 7.200. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 1 casa vacanze.

Rosso di Gaba

Forlì Igp Sangiovese 2023

Rubino vivace e compatto. Impronta olfattiva ricca, caratterizzata da frutta rossa matura, con prevalenza di ciliegia e lampone, seguita da una nota balsamica e resinosa. All'assaggio si rivela incisivo e succoso, coerente con il naso e dalla vibrante progressione fruttata. Il tannino avvolgente e integrato completa un sorso armonico dal finale di melograno.

 Strudel di marroni di Castel del Rio, speck e funghi.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:
botte

Maturazione:
acciaio

Gabanero

Forlì Igp Cabernet Franc 2023

Rosso porpora impenetrabile. Ventaglio olfattivo dai toni caldi, con intensi sentori di ciliegia sotto spirito e rosa rossa, accompagnati da una delicata e nitida nota di peperone giallo. Al sorso si percepisce un connubio di succosità e tonicità, con uno sviluppo fresco e di marcata astringenza, grazie al tannino dalle sfumature erbacee.

 Spezzatino di pecora con patate di Bologna Dop.



 cabernet franc
100%

Alc. 14,5%

 1.200

 14°C.

€ 19,00

Vinificazione:
botte

Maturazione:
acciaio



Podere La Rocca Pam

Via Bidignano, 76 - 47032 Bertinoro (FC)

Cell. 347.9407539

www.robertainpambiancovini.it - pambianco.roberta@gmail.com

Anno di fondazione: n.d. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, albana, pagadebit. Proprietà e conduzione enologica: Roberta Pambianco. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino dai luminosi riflessi dorati. Impronta olfattiva fine e delicata dai freschi richiami di pompelmo, melone bianco, fiori di zagare e maggiorana. All'assaggio entra diretto ed equilibrato, con incisiva sapidità che incalza la beva. La freschezza dona scorrevolezza al sorso e sfuma in un epilogo di erbe aromatiche.

 Strozzapreti alle canocchie.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 900

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento

Romagna Doc

Sangiovese Superiore 2022

Rubino fitto e profondo. Ventaglio olfattivo maturo in cui si evidenziano note di china e rabarbaro, prugne sciroppate e sensazioni vegetali. Assaggio caldo e di struttura, esaltato da tannini incisivi e vigorosi coniugati da sensazioni sapide marcate. Sorso mediamente fresco per un finale asciutto con richiami erbacei.

 Agnellone del contadino.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 2.500

 14°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento



Romagna Doc Pagadebit Bertinoro 2023

 bombino bianco 100%

Alc. 13%  900  8°C. € 12,00



Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2022

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  3.500  14°C. € 15,00





Podere Vaibella

Via Trabalza, 5a - 47121 Montepoggiolo (FC)
Tel. 331.3102329 - www.vaibella.it - info@vaibella.it 

Anno di fondazione: 2018. Ettari Vitati: 10,5. Vitigni principali: syrah, sauvignon blanc, müller thurgau, chardonnay. Proprietario: Baptiste Mantellini. Conduzione enologica: Ettore Sangiorgi. Bottiglie prodotte: 4.000. Tipo di viticoltura: biologico in conversione. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Òrma

Forlì Igp Bianco 2021

Giallo paglierino con riflessi dorati. Naso stuzzicante con profumi di mela gialla matura e fiori di acacia ai quali segue una leggera nota di erbe aromatiche. Ingresso dai sapori fruttati e note citrine e lievi echi di mandorla. Chiusura con richiami di scorza di agrume.

 Fusilli al parmigiano.



 sauvignon blanc
35% chardonnay
50% müller thurgau
15%

Alc. 12,5%

 820

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Anima

Rubicone Igp Syrah 2021

Rubino vivido di media. Intensità .Naso varietale, visciole e prugne croccanti, floreali di geranio e viola, salvia e timo. Al palato è fresco e succoso in un contesto morbido e avvolgente, il tannino è fine e risolto, equilibrato, tannino incisivo e, mediamente fine, saporito.. Equilibrato, finale di media lunghezza ,ritorno fruttato, chiude floreale.

 Fegatini nella rete con purè di sedano rapa.

 syrah 100%

Alc. 14%

 1.670

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Poderi dal Nespoli

Villa Rossi, 50 - 47012 Civitella di Romagna (FC)

Tel. 0543.989911 Fax 0543.989999

www.poderidalnespoli.com - info@poderidalnespoli.com 

Anno di fondazione: 1929. Ettari Vitati: 180. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, pinot bianco, albana. Proprietario: Argea spa. Conduzione enologica: Soledad Adriasola. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biologica e biosimbiotica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 3 stanze.

Campodora

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo dorato lucente. Profumi intensi di frutta, troviamo l'albicocca e la pera matura e cenni di frutti tropicali accompagnati da un tocco di rosmarino e un rimbalzo agrumato. Al palato padroneggiano il melone e la papaja con una freschezza saporita che invoglia al riassaggio, piacevole l'avvolgenza che riempie la bocca e il rimando tropicale in chiusura.

 Coniglio al finocchietto selvatico / Passatello al sugo bianco di canocchia.



BEST50

 albana 100%

Alc. 13%

 20.000

 8°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Il Nespoli

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso rubino. Bouquet intenso e affascinante, propone un frutto di mora e di ciliegia, accompagnato da cenni speziati di china, cioccolato e chiodi di garofano. All'assaggio si rivela più diretto e snello, dal tannino asciutto, ben proporzionato dalla morbidezza del boisé e dalla succosità dell'arancia sanguinella. Chiude con ritorni di vaniglia.

 Stracotto di mora romagnola con patate e rosmarino.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 40.000

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Orange Wine

Rubicone Igt Bianco 2023

 trebbiano 85% pinot bianco 15%

Alc. 12,5%  20.000  8°C. € 18,00

Prugneto

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  150.000  14°C. € 14,00



Poderi Morini

Viale Bologna, 412 - 47122 Villanova di Forlì (FC)
www.poderimorini.com - info@poderimorini.com

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, centesimino. Proprietario: Poderi Morini Soc. Agr. srl. Conduzione enologica: Maurizio Castelli. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Sette Note

Romagna Albana Docg Secco 2023

Paglierino luminoso. Albicocca e pesca mature, erbe aromatiche e ginestra caratterizzano un profilo aromatico nitido e tipico. Definito l'ingresso in bocca, grazie alla sensazione rinfrescante che procura la beva. Prosegue, seppur con rapidità, verso un finale sapido, dai ricordi di agrumi.

 Mazzancolle al sale dolce di Cervia.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 4.500

 8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, cemento

Nonno Rico

Romagna Doc Sangiovese Riserva Oriolo 2019

Granato di media fitezza. Un Sangiovese in piena maturità con il frutto scuro in evidenza (More e susine) ma che conserva ancora una piccola parte floreale. L'assaggio mostra un rosso di impatto morbido e avvolgente con tannini integrati e finale di freschezza e persistenza contenute.

 Cavatelli al ragù bianco di coniglio.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 4.500

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:

tonneau

Maturazione:

tonneau, bottiglia

Dani

Vino Bianco Orange Wine

 albana 100%

Alc. 12,5%  1.200  8°C. € 16,00

Sono2

Ravenna Igt Sangiovese 2022

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  1.200  14°C. € 16,00



Poggio della Dogana

Via Mengozzi, 18- 47011 Castrocaro Terme (FC) Cell. 348.6446081
www.poggiodelladogana.com - info.poggiodelladogana@rdcpdd.com

Anno di fondazione: 2016. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Aldo e Paolo Rametta. Conduzione enologica: Francesco Bordini e Paola Antonello. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Belladama

Romagna Docg Albana Secco 2022

Veste oro lucente. Timido inizialmente, delinea poi un profilo olfattivo su note floreali delicate di mughetto e camomilla, unite a sensazioni fruttate e di tarassaco. Al gusto dà il meglio di sé con un sorso pulito ed elegante, equilibrato nelle note fresco-sapide e dallo stimolante finale con ritorni di cedro che invoglia al riassaggio.

 Cappelletti in brodo di cappone / Rollè di coniglio ai funghi.


BEST50

 albana 100%

Alc. 13,5%

 6.500

 8°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Arlesiana

Romagna Doc Sang. Brisighella 2022

Rosso rubino luminoso e compatto. Buona profondità olfattiva di frutti rossi, confettura di mirtilli, delicate sfumature di viola e percezioni di sottobosco. In bocca la morbidezza è bilanciata dalla godibile sapidità e dal tannino ben presente, integrato nel corpo del vino. Chiusura finale persistente con nette sensazioni fruttate.

 Arista di mora romagnola.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 6.500

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, bottiglia

Vindice

Spumante Vsq Metodo Classico Pas Dosè 2021

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  3.000  6°C. € 18,00

Santa Reparata Romagna Doc

Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole 2020

 sangiovese 100% Alc. 14%  2.500  14°C. € 15,00



Noelia Ricci

Via Pandolfa, 35 - 47016 Fiumana di Predappio (FC) - Tel 0543.940073
www.noeliaricci.it - info@noeliaricci.it 

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano. Proprietario: Marco Cirese. Conduzione enologica: Paolo Salvi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Brò

Romagna Doc Trebbiano Bio 2023

Giallo paglierino. Profumi delicati che ricordano i fiori bianchi, gli agrumi e l'aria fresca e pulita di montagna. Un vino fatto con perizia, che si muove al palato con agilità lasciando un dopo bocca di sapidità controllata. Freschezza in primo piano, ma anche una certa declinazione fruttata.

 Frittelle di bianchetti con radicchio di campo e salsa agrodolce.



 trebbiano 100%

Alc. 13%

 10.000

 8°C.

€ 14,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Godenza

Romagna Doc Sangiovese Predappio Bio 2022

Rosso granato. Impatto decisamente gradevole con profumi fini di bacche scure e richiami fumé di rara eleganza. Bocca ben profilata nella parte tannica e grazie al contributo del frutto si perviene ad un finale cesellato e corroborante di saporita lunghezza millimetrica.

 Strichetti con ragu di salsiccia.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 14°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, bottiglia



Il Sangiovese

Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2023

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  32.000  14°C. € 14,00





Rocca le Caminate

Strada Rocca delle Caminate, 15/a - 47014 Meldola (FC) - Tel 335.7294235
info@roccalecaminate.it

Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, merlot. Proprietario: Antonio Fabbri. Conduzione enologica: Vincenzo Vernocchi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 120 coperti.

Bramabene

Romagna Doc Sang. Predappio 2021

Rubino profondo. Ventaglio olfattivo incentrato su note di tabacco da pipa, spezie, viola, balsamico di eucalipto e arancia sanguinella. Il sorso è intenso, con tannino integrato nell'importante struttura. L'iniziale nota di freschezza lascia posto a sapidità finale con allungo su ricordo fruttato e balsamico. Invita alla beva.

Beccaccia al tegame / Carrè di cervo al forno.



BEST50

sangiovese 100%

Alc. 14%

4.000

14°C.

€ 7,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Vitignano

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Predappio 2020

Luminoso rosso rubino vivace. Piacevolissimi profumi di frutta rossa croccante, rosa canina, muschio e viole essiccate danzano tra loro, intrigando l'olfatto. Piacevolmente succoso all'ingresso, rivela poi un sorso giovane e goloso, già in equilibrio, con tannini vibranti e di notevole eleganza, esaltati da una bella nota sapida e dal finale persistente con richiami di fragoline di bosco.

Filetto al sale dolce di Cervia / Medaglioni di capriolo ai frutti di bosco.



BEST50

sangiovese 100%

Alc. 14,5%

2.500

16°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Terre Bianche Vino Bianco

sangiovese 100%

Alc. 12% 2.000 8°C. € 7,00



Casalino Forlì Igt Merlot 2021

merlot 100%

Alc. 14,5% 3.000 14°C. € 9,00



Ronchi di Castelluccio

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) Cell.348.6446081

www.ronchidicastelluccio.com

info.ronchidicastelluccio@rdcpdd.com 

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, sauvignon blanc, cabernet franc. Proprietario: Aldo e Paolo Rametta. Conduzione enologica: Francesco Bordini e Paola Antonello. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Buco del Prete

Romagna Doc Sang. Modigliana 2021

Rosso vermiglio di vivace trasparenza. Il quadro aromatico si sviluppa in un ventaglio di frutta a bacca rossa, sensazioni muschiate e speziate, cuoio e arancia sanguinella. Il sorso è appagante, espressivo e voluminoso. È vivacizzato da un tannino scalpitante in via di integrazione e da incisiva freschezza, che rendono dinamica la beva. Lungo finale dai ritorni agrumati e balsamici.

 Sella di cervo con riduzione al Sangiovese / Capriolo in salmì.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13%

 4.000

 14°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, bottiglia

FORLIVESE

Le More

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Colore rosso rubino vivace. Ventaglio olfattivo intrigante e variegato di viola, peonia, amarena e fragola alternati a cenni di spezie e liquirizia. Al palato emerge un tannino di buona fattura, energetico e avvolgente, che rende l'assaggio pieno ed equilibrato. Sensazioni di ciliegia pervadono il sorso dal finale invitante e di media persistenza.

 Cotoletta alla bolognese.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 40.000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Lunaria Rubicone Igt Sauvignon Blanc 2022

 sauvignon blanc 100%

Alc. 12,5%  6.000  8°C. € 12,00



Sottovento Forlì Igt Bianco 2021

 sauvignon blanc 100%

Alc. 13%  2.000  8°C. € 25,00





Sativino

Via Trivella, 17 - 47016 Predappio (FC)

Cell. 366.5949948 - www.sativino.com - sativino@sativino.com

Anno di fondazione: 2011. Ettari Vitati: 7,5. Vitigni principali: sangiovese, merlot, chardonnay, sauvignon. Proprietario: Cristiano Mengozzi. Conduzione enologica: Nicola Pittini. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

San Joves

Romagna Doc Sang. Predappio 2020

Carminio lucente. La complessità e la finezza dei profumi, con note di arancia sanguinella su un sottofondo floreale di violetta, si incarnano in un soffio balsamico. Al palato regna l'equilibrio, il tannino setoso e perfettamente integrato dona una dinamica gustativa di estrema eleganza. La lunga persistenza è cesellata da sensazioni calde e avvolgenti di cannella e ciliegia corvina.

Fiorentina al sale di Cervia / Cosciotto al forno.



TOP6

sangiovese 100%

Alc. 14%

5.000

14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte,

bottiglia

Simonà

Romagna Dop Sangiovese Sup. 2022

Rosso rubino di media trasparenza, vivace. Attraente al naso, si rivela con note di frutta rossa croccante, ciliegia, ribes, arancia sanguinella, accompagnati da un tocco vanigliato e mentolato. Assaggio di corpo, naso e bocca coerenti, fresco, il tannino ravviva il sorso nell'allungo finale fruttato, agrumato e balsamico.

Filetto alla Bismarck.



sangiovese 85%

merlot 15%

Alc. 13%

8.000

14°C.

€ 9,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Sauvignon Forlì Igp Bianco 2021

sauvignon 100%

Alc. 14,5% 2.000 8°C. € 12,00





Tenuta De' Stefanelli

Viale D. Bolognesi, 19 - 47121 Forlì (FC)

Via Fratta, 47032 Fratta Terme-Bertinoro Cell. 333.2182466 - 348.3997443

www.destefanelli.it - info@destefanelli.it - sergioste1@gmail.com 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, cabernet franc, riesling renano, pinot bianco. Proprietario: famiglia Stefanelli. Conduzione enologica: Mrinka Polencic. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 4 stanze.

Rondò

Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2022

Rosso rubino profondo. Ricordi floreali, speziati di chiodi di garofano, corteccia, buccia d'arancio e sensazioni ematiche compongono un quadro olfattivo variegato. Il sorso fresco e i tannini in evoluzione rendono dinamica la struttura. Chiusura persistente su rimandi sapidi e agrumati.

 Polenta al ragù.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 4.000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Armonia

Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2019

Rubino con riflessi granato e impenetrabile. Il quadro aromatico evidenzia note di spezie dolci, viola mammola, more di rovo e tabacco da pipa. Il sorso è pieno e succoso con un tannino marcato e una vivace freschezza che mitigano la nota alcolica e bilanciano la struttura. Si congeda in una lunga scia balsamica.

 Pappardelle alla lepre.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 1.500

 16°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique,
bottiglia



Opera 5 Forlì Igt Pinot Bianco 2021

 pinot bianco 100%

Alc. 13,5%  2.500  8°C. € 13,50



Red Blues Forlì Igt Cabernet Franc 2020

 cabernet franc 100%

Alc. 13,5%  1.000  14°C. € 20,00





Tenuta Graziani

Via Loreta, 1021 - 47030 Fratta Terme di Bertinoro (FC)

Cell. 335.5878379 - www.tenutagraziani.it - matteo.graziani@libero.it 

Anno di fondazione: anni 2004. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, pagadebit. Proprietario: Matteo Graziani. Conduzione enologica: Matteo Graziani e Luca Silvestri. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Forli Igp Famoso 2023

Veste paglierina di buona intensità. All'olfatto emergono fragranze varietali di cedro, susina gialla, camomilla e citronella. Anche l'assaggio manifesta la nuance agrumata, con freschezza citrina incalzante, che lascia spazio a una sapidità decisa dalla sfumatura amaricante in chiusura.

 Tagliolini agli stridoli.



 famoso 100%

Alc. 14%

 600

 8°C.

€ 7,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Romagna Dop Sangiovese 2023

Rosso rubino con screziature porpora. Il naso si esprime in un susseguirsi di frutta rossa croccante: mora, lampone e ribes anticipano sensazioni di viola, salvia e note balsamiche. Sorso vigoroso e di struttura, con tannino vivace e nota alcolica in evidenza. La trama sapida conduce il finale su richiami di pepe di media persistenza.

 Pollo di razza romagnola alla cacciatora.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 4.000

 14°C.

€ 5,90

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, bottiglia

 **Barlam**

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 14%  2.000  14°C. € 7,20



Tenuta La Viola

Via Colombarone, 888 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445496
www.tenutalaviola.it - info@tenutalaviola.it 

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Famiglia Gabellini. Conduzione enologica: Beppe Caviola. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica e bio-dinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Frangipane

Romagna Docg Albana Secco 2023

Paglierino intenso. I profumi sono fragranti, si riconoscono note di frutta a polpa gialla e fresche erbe aromatiche. Molto tipica la beva, giocata su spiccata acidità e quella leggera astringenza, comune a molte albana. Il sorso si conclude con agilità verso un finale amaricante.

 Maccheroncini al sugo di canocchie.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 5.000

 8°C.

€ 12,5,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, acciaio

P. Honorii

Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2020

Rubino di media fittezza. Accattivanti i profumi di frutti rossi misti, liquirizia e viole. Il territorio viene impresso sulla beva, grazie all'austerità dei tannini, fitti e compatti. Il sorso è di volume e prosegue verso un finale decisamente succoso.

 Carrè d'agnello al forno.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 5.000

 16°C.

€ 25,50

Vinificazione:

acciaio, tonneau

Maturazione:

botte, tonneau,
cemento, bottiglia



Famoso

Forlì Igt Famoso 2023

 famoso 100%

Alc. 12,5%  2.500  8°C. € 12,00



Colombarone

Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2022

 sangiovese 100% Alc. 14%  15.000  14°C. € 15,00



Tenuta Piccolo Brunelli

Via Strada San Zenò, 1 - 47010 Galeata (FC)

Cell. 346.8020206 - www.piccolobrunelli.it - info@piccolobrunelli.it 

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay, riesling. Proprietario: Pietro Piccolo Brunelli. Conduzione enologica: Vincenzo Tommasi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Cesco 1938

Romagna Doc Sangiovese Predappio Bio 2022

Rosso rubino di luminosa vivacità. Profumi nitidi e profondi si concedono all'olfatto: ciliegia, prugna, poi seguono note di cannella, pepe nero, noce moscata, sbuffi balsamici e un tocco di macchia mediterranea. Al palato è succoso ed equilibrato nel segno di un energico tannino e a sostegno di freschezza e sapidità. Si congeda lentamente con ritorni fruttati.  Piccione in doppia cottura / Cima alla genovese.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 4.000

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
botte, cemento

Dante 1872

Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio 2021

Rubino dai lampi granato. Olfatto raffinato, note di pepe bianco, liquirizia, smalto e caffè. L'assaggio offre struttura, succosità, morbidezza e un'avvolgenza in perfetto equilibrio con un'acidità vivida ben tratteggiata dalle sensazioni balsamiche e di erbe aromatiche. Tannino integrato e levigato. Lunghe sensazioni di vaniglia e resina in chiusura.  Abbacchio al forno / Guancia di manzo romagnolo brasata al sangiovese.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 14%

 2.000

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
barrique

Anna

Forlì Igt Bianco Bio 2023

 chardonnay 60% riesling 40%

Alc. 12,5%  7.000  8°C. € 15,00

Pietro 1904

Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  7.000  14°C. € 11,00



Villa Papiano

Via Ibola, 24 - 47015 Modigliana (FC) - Cell. 338.1041271
www.villapapiano.it - info@villapapiano.it 

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, centesimino. Proprietario: Villa Papiano Soc. Agr. Srl. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Papesse

Romagna Doc Sang. Modigliana 2022

Splendida livrea rosso rubino. Il corredo olfattivo si apre a profumi di ciliegia, mora, per poi elargire sentori di pepe nero, carruba, rabarbaro e sfumature di sottobosco. Sorso di buona fattura, con una trama tannica tangibile e in equilibrio con la vivace acidità e la scia sapida. L'allungo finale è caratterizzato da un'ammiccante intreccio speziato, fruttato e balsamico.

 Guancia di mora romagnola brasata / Stufato d'agnello alla Sangiovese.



 sangiovese
90% negretto 5%
balsamina 5%
Alc. 13%
 15.000
 14°C.
€ 16,00
Vinificazione:
cemento
Maturazione:
cemento

Probi

Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2019

Rubino trasparente e lucente. Ventaglio olfattivo seducente di rosa, violetta e fragolina di bosco, seguito da profumi di tabacco, smalto e un tocco di nocciolina tostata. Il sorso è equilibrato, elegante, con tannini perfettamente levigati ed integrati, vivacizzato da una vivida freschezza che offre un lungo finale di ciliegia marasca.

 Petto di quaglia al mandarino e timo / Arrosto di mora romagnola in salsa di scalogno.



 sangiovese 100%
Alc. 12,5%
 6.000
 14°C.
€ 22,00
Vinificazione:
cemento
Maturazione:
botte

Papiano Forli Igt Centesimino 2020

 centesimino 100%
Alc. 13,5%  4.000  14°C. € 20,00



Zanetti

Protonotari Campi

Via Villa i Raggi, 40 - 47016 Frazione Colmano
Predappio (FC) Tel. 0543.922390
www.villairaggi.com - villaraggi@libero.it 



Anno di fondazione: 1880. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Proprietario: Gian Paolo e Francesco Zanetti Protonotari Campi. Conduzione enologica: Gabriele Balducci. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 80 coperti.

Colmano di Predappio

Romagna Doc Sang. Predappio 2022

Rubino vivace e profondo. I sentori al naso conducono ad un intreccio floreale-fruttato di geranio, mora, viola, a cui si aggiungono rabarbaro, cannella e macchia mediterranea. Il sorso è pieno, i tannini di grana fine sono integrati alla stuttura e alla freschezza del vino donando un finale persistente su note fruttate.

 Coniglio in porchetta con salsa ai funghi.



 sangiovese 95%
cabernet sauvignon
5%

Alc. 13%

 1.300

 14°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, botte,
bottiglia

Il Garibaldino

Forlì Igt Sangiovese 2022

Rosso rubino impenetrabile. Profumi di ciliegia croccante e note floreali di rosa rossa, tracce balsamiche. In bocca si esprime con sapori di frutti rossi, i tannini sono integrati e una buona freschezza accompagna il sorso in cenni agrumati. La persistenza è piacevolmente accompagnata dai sapori fruttati.

 Ossobuco alle verdure dell'orto.



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 14°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Chiario di Luna Forlì Igp Trebbiano 2022

 trebbiano 85% chardonnay 15%

Alc. 12%  1.000  8°C. € 7,00



Le Vigne Forlì Igt Chardonnay

 chardonnay 100% Alc. 12%  1.000  8°C. € 7,00





CELLI

Le vigne di Celli, una collezione di caratteri

L'azienda Celli alleva 35 ettari di vigne ed ogni vino è prodotto con uve aziendali. Le vigne sono disposte attorno al borgo di Bertinoro e la diversità di suoli e microclimi definisce 4 diversi caratteri, una collezione utile a mettere a punto degli assemblaggi di grande equilibrio e profondamente territoriali.



Cesenate

Cesena, la città che si trova "fra il piano e il monte" (Dante nella Commedia) e, aggiungiamo noi, a pochi chilometri dalla costa Adriatica.

Tutt'attorno un'ampia pianura dove si è sviluppata un'agricoltura ortofrutticola di eccellenza e un susseguirsi di colline, ora dolci ora aspre, paradiso degli amanti della bicicletta. Dietro ogni curva una rocca o un borgo arroccato, una trattoria, una cantina o un'azienda agricola per una sosta del gusto. Con una piadina con lo squacquerone naturalmente. Ma senza dimenticare un assaggio di Formaggio di Fossa Dop speciale con miele e savor, un piatto di tagliatelle o di cappelletti in brodo, un salume romagnolo. Nel cesenate si può apprezzare una realtà enologica sempre più interessante, i vitigni più diffusi sono l'albana e il sangiovese, mentre sul famoso non mancano innovative sperimentazioni.

Da visitare a Cesena la Biblioteca Malatestiana Memoire du Monde, borghi e castelli che punteggiano i colli in cui regnarono i Malatesta, i Conti Guidi, i Capitani fiorentini. Risalire verso l'Appennino e il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, fermarsi a Sarsina, città di Plauto, per scoprire questa storia al Museo archeologico.

Aziende

- Amaracmand
- Ca' di Camilla
- Cantina Braschi
- Cantina di Cesena
- Castello Montesasso
- Domini Glicine
- Galassi Maria
- I Filarini
- La Castellana
- Podere La Grotta
- Podere Palazzo
- Podere Vertaglia
- Tenuta Amalia
- Tenuta Casali
- Tenuta Colombarda
- Tenuta Neri
Giovanni e Valeria
- Tenuta Santa Lucia
- Tenute Berretti
- Terre Giunchi
- Villa Zappi
- Vini Mongiusti
- Zavalloni Stefano

Amaracmand

S.p. Sorrivoli, 30 - 47020 Sorrivoli di Roncofreddo (FC)

Tel. 0547.326277 - www.amaracmand.com - info@amaracmand.com 

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, trebbiano della fiamma. Proprietario: Tiziana Matteucci. Conduzione enologica: Maurilio Chioccia. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Madame Titi

Rubicone Igt Bianco Bio Spumante Extra Brut 2021

Giallo dorato lucente dal fine perlage. L'impronta olfattiva è caratterizzata da profumi di nespola giapponese, mela golden e fiori di camomilla essiccati. Il sorso è agile, di viva freschezza e trama gustativa dai tratti di frutta secca. L'equilibrio stenta ad emergere in un assaggio che chiude con sensazioni amaricanti.

 Insalata di seppia con pomodorini.



 bombino b. 85%
grechetto g. 5%
trebbiano della
fiamma 7%, albana 5%

Alc. 12%

 4800

 6°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio botte,

tonneau, bottiglia

Onica

Romagna Doc Sang. Sup. Bio 2022

Rubino profondo. Impronta olfattiva incentrata su sensazioni di ciliegie e prugne sciropate, fiori essiccati, un accenno erbaceo e di speziatura. Il sorso è caldo e dai tannini risolti, la freschezza indugia un po' a discapito di un carattere piuttosto semplice. Medie la struttura e la conclusione su note vegetali.

 Salsiccia matta alla griglia.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 1350

 14°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, bottiglia



Imperfetto

Rubicone Igt Sangiovese Bio 2021

 sangiovese 85% syrah 5% cabernet franc 5% alicante 5%

Alc. 15%  2800  10°C. € 30,00



Ca' di Camilla

Via Cà di Camilla, 25 - 47027 Valbiano di Sarsina (FC) Fax 0547.366945
www.cadicamilla.it - cadicamilla@libero.it 

Anno di fondazione: 1888. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet franc. Proprietario: Fabrizio Fabbri. Conduzione enologica: Dott. Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

1888 Cà di Camilla

Spumante Metodo Classico Brut

Paglierino brillante solcato da fine e persistente perlage. Il ventaglio olfattivo è ricco e articolato: intriganti e freschi profumi di ananas e agrumi sono attornati da nuance di mughetto e note gessose. Assaggio vitale ed equilibrato, fresco ed elegante. La cremosità delle bollicine dona avvolgenza e armonizza il sorso, che indugia a lungo su richiami gradevolmente citrini.

 Ravioli di branzino e squacquerone / Tonno tatakì in crosta di sesamo.



 sangiovese 100%
 Alc. 12,5%
 2500
 6°C.
 € 19,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Argo

Romagna Doc Sangiovese Ris. 2020

Rubino compatto. Al naso spiccano, in primis, profumi speziati di vaniglia, cannella e pepe nero, seguiti da marcate note vegetali di corteccia e muschio. Sorso strutturato, caldo e avvolgente. Il tannino, completamente integrato, è austero e dona persistenti rimandi di frutta sotto spirito e spezie. Finale lungo giocato sulla sapidità.

 Germano reale in tegame.



 sangiovese 100%
 Alc. 14,5%
 350
 14°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 acciaio, barrique
 Maturazione:
 acciaio, barrique,
 bottiglia

1888 Cà di Camilla

Spumante Metodo Classico Brut Rosato

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  1500  6°C. € 19,50

Camillo

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 14%  3500  14°C. € 8,50





Cantina Braschi

Via Roma, 37 - 47025 Mercato Saraceno (FC) Tel. 0547.91061

Fax 0547.91260 www.cantinabraschi.com - info@cantinabraschi.com 

Anno di fondazione: 1949. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: sangiovese, famoso, albana, trebbiano. Proprietario: Enoica srl Soc. Agricola. Conduzione enologica: Vincenzo Vernocchi. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica e convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Il Gelso

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Intensa veste carminio. Olfatto caratteristico, con fragranze profumate di ciliegia e di fiori di viola, impreziosito da uno sfondo di vaniglia. Anche l'ingresso al palato è dal timbro fruttato, reso vivace dalla freschezza e da un tannino grintoso. La buona struttura ed un equilibrio in cerca di definitivo assestamento lasciano intendere un futuro ancora migliore.

 Pappardelle al ragù di pecora.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 6.288

 16°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Il Costone

Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2021

Rosso carminio luminoso con riflessi granato. All'olfatto emergono nitidi profumi di amarena e ciliegia sottospirito, poi sentori di cacao, caffè, pepe bianco e un tocco di macchia mediterranea. Sorso avvolgente, di corpo pieno e saporito con tannini raffinati e integrati che donano equilibrio. Lunga persistenza di frutto e spezie.

 Arrosto di mora romagnola in porchetta.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 3.000/5.000

 16°C.

€ xx,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte, bottiglia



Cantina di Cesena

Via Emilia Ponente, 2619 - 47522 Cesena (FC) Tel. 0547.347037
www.cantinacesena.it - info@cantinacesena.it 

Anno di fondazione: 1933. Ettari Vitati: 180. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Cooperativa. Conduzione enologica: Andrea Mambelli. Bottiglie prodotte: 19.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Dancing Albana

Romagna Docg Albana Secco 2022

Pagliarino luminoso. Al naso sfoggia profumi di fiori di campo e salvia accompagnati da sensazioni agrumate. Al palato entra diretto e intenso, incalzato dalla scia fresco sapida e dalla trama gustativa saporita e armonica. Il sorso è connotato da leggera astringenza tipica del vitigno ed evolve in un finale dai richiami vegetali.

 Curzul con porri, zucchine e petali di culatello croccanti.



 albana 100%

Alc. 13%

 4.000

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Dreaming Sangiovese

Romagna Doc Sang. Sup. Bio 2022

Rosso rubino luminoso e vivace. Piacevole ventaglio olfattivo delineato su sensazioni di frutta rossa croccante, violette e una leggera nota mentolata e di sottobosco. Succoso e gioviatile all'assaggio, la trama tannica è fine e non troppo incisiva, denota dinamicità e freschezza che regala una beva agile e spensierata.

 Saraghina dell'Adriatico scottadito.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 6.000

 14°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Oh Trebbiano

Romagna Doc Spumante

 trebbiano 100%

Alc. 12%  4.000  6°C. € 9,50





Castello Montesasso

Via Villaggio Montesasso, 17 - 47025 Mercato Saraceno (FC)

Tel. 347.9821320 - www.castellomontesasso.it - info@castellomontesasso.it 

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese, famoso, riesling. Proprietario: Elisa Baraghini. Conduzione enologica: Lisa Masini. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 4 stanze.

Famoso

Romagna Doc Famoso Mercato Saraceno 2022

Giallo paglierino intenso lucente. Al naso prevale un sentore fruttato di mela matura, a cui si alternano fiori dai petali gialli, note di fieno, sensazioni agrumate. Il sorso è avvolgente, dotato di un sapiente equilibrio, supportato da un'ottima sapidità e da un'adequata freschezza. Progressione finale dai ritorni fruttati.

 Asparagi al burro e parmigiano.



 famoso 100%

Alc. 12,5%

 1.500

 12°C.

€ 12,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Preludyo

Rubicone Igt Spumante Rosato Metodo Charmat Brut 2022

Rosa salmone vivace dal fine perlage. Invitante al naso, rivela fragranti aromi floreali di rosa e peonia, seguiti da fragoline di bosco, lamponi e melagrana. Si propone in un sorso vivace e snello, di piacevole cremosità ed equilibrio. La trama fresca di frutto conduce la beva e regala un lungo finale dai richiami di melagrana.

 Risotto con le fragole.



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 3.000

 6°C.

€ 13,50

Vinificazione:

acciaio, autoclave

Maturazione: n.d.



Rapsodya

Romagna Doc Sangiovese Mercato Saraceno 2021

 sangiovese 100% Alc. 14%  3.000  14°C. € 14,00





Domini Glicine

Domini Glicine

Via Cesuola, 701 - 47521 Rio Eremo di Cesena (FC)

Tel. 0547.613081 - www.cantinaglicine.it - info@dominiglicine.it 

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana, pagadebit, pinot bianco. Proprietario: Gianni Mancini. Conduzione enologica: Raffaele Caporali e Chiara Stecca. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti.

Vibrazioni

Rubicone Igp Famoso 2023

Paglierino con luminosi riflessi verdolini. Naso attraente dalla garbata aromaticità in ottimo connubio con sensazioni di salvia, gelsomino, rosa e agrumi. Assaggio avvolgente, raffinato e scorrevole, dove freschezza e sapidità sono in ottima sintonia e invitano al riassaggio. Piacevolezza ed equilibrio definiscono il finale dal perdurare di richiami vegetali.

 Spaghetto bianco allo scoglio dell'Adriatico.



 famoso 100%

Alc. 12,5%

 3.000

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Alchimie

Romagna Dop Pagadebit 2023

Giallo paglierino vivace. Profumi puliti di fiori bianchi e pesca con una scia vegetale di erbe spontanee. Anche al sorso denota la stessa cura esecutiva: buon equilibrio, freschezza corretta e la tipica sapidità finale. Finale di media persistenza con delicati richiami ammandorlati. Semplice ma niente affatto banale.

 Tortino agli asparagi di Altedo e Scquacquerone di Romagna.



 bombino bianco 100%

Alc. 12%

 2.000

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio e bottiglia



Romagna Docg Albana Secco 2023

 albana 100% Alc. 14%  2.000  10°C. € 18,00



Galassi Maria

Via Casetta, 688 - 47522 Paderno di Cesena (FC)
Cell. 338.7230288 - 335.8412002 www.galassimaria.it
info@galassimaria.it 

Anno di fondazione: fine 1800. Ettari Vitati: 29. Vitigni principali: sangiovese, barbera, albana, famoso. Proprietario: Maria Galassi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Visita all'azienda: su prenotazione. Vendita diretta: si. Sala degustazione: si.

La Sgnora

Romagna Docg Albana Secco 2023

Dorato lucente. Naso elegante e generoso di erbe aromatiche, bergamotto, ginestra e fiori di camomilla. Al palato è vibrante, gradevolmente saporito e di rilevante carattere con richiami alle scorze di agrumi. In chiusura si allunga su una piacevole e intrigante sapidità. Invita al riassaggio.

 Passatelli asciutti con crema di parmigiano.



 albana 100%

Alc. 13%

 2.500

 10°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio e bottiglia

NatoRe

Romagna Doc Sangiovese

Bertinoro Bio 2020

Rosso Carminio. Il naso evoca i frutti del bosco e la ciliegia Durlando, a seguire sentori di foglia di alloro. Palato caratterizzato da un tannino ancora in fase di integrazione, piacevolmente rustico che regala note stuzzicanti fruttate e speziate. Il finale è inaspettatamente morbido, con rimandi deliziosi di gelatina di mora di gelso.

 Animelle in salsa verde.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 4.500

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio e bottiglia



Smembar

Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  5.000  15°C. € 12,00





I Filarini

Via Casale, 250 - 47521 Calisese di Cesena (FC)

Cell. 347.5895423 - www.ifilarini.com - ifilarini@gmail.com 

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, lambrusco. Proprietario: Emanuele Ceccaroni. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 50 coperti.

Olly

Spumante Vsdq Metodo Classico

Giallo paglierino lucente con perlage fine di media persistenza. I profumi si rivelano timidamente al naso, con richiami di iris, tiglio, salvia, mela verde e pompelmo. Palato snello e vivace, equilibrato da bollicine cremose. La vibrante freschezza si erge su note iodate e marca il palato con trama citrina. Finale rinfrescante dalle note salmastre.

 Fritto misto dell'Adriatico.



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 6°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Insen

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino con riflessi dorati. Fine corredo aromatico dai profumi floreali di gelsomino e camomilla, seguiti da ananas e albicocca. Sorso snello, vegetale e sapido, scandito da freschezza ben dosata. In corsa verso l'equilibrio regala un finale di media persistenza dai richiami di erbe aromatiche.

 Tagliolini con zucchine e gamberi.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 6.000

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Sbuzz

Rubicone Igt Rosso 2020

 sangiovese 50% lambrusco 50%

Alc. 15,5%  1.500  16°C. € 19,00

Plita

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2018

 sangiovese 100% Alc. 15%  1.000  16°C. € 29,00



La Castellana

Via Castellana, 330- 47522 Massa di Cesena (FC)
Tel. 0547.600061 - www.lacas.it - info@lacas.it 

Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 6.5. Vitigni principali: sangiovese, alabana, trebbiano, terrano. Proprietario: Famiglia Facciani. Conduzione enologica: Federico Facciani. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30-40 coperti.

Rubicone Igt Trebbiano 2023

Giallo paglierino. Al naso le note tipiche e mature di mela golden e fiori secchi si intensificano e virano su sentori di mallo di noce. Bocca in linea col naso, dove alla freschezza prevale il sapore del frutto maturo che accompagna il sorso mediamente persistente.

 Focaccia romagnola al rosmarino.



 trebbiano 100%

Alc. 13,5%

 2.000

 10°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Cugini

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2019

Granato con riflessi aranciati. Al naso richiama sentori evoluti di amarene e prugne in confettura, chiodi di garofano, sensazioni eteree e balsamiche. Al palato è pieno, caldo e di struttura, con la freschezza che stenta ad emergere. Il tannino scalpitante e dai tratti vegetali sfuma in un finale che asciuga il palato.

 Guancia di vitello glassata.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 1.000

 14°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte



Rubicone Igt Sangiovese 2023

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  5.000  14°C. € 9,00



Podere La Grotta

Via Cimadori, 621 - 47521 Saiano di Cesena (FC)

Tel. 0547.326368 - www.poderelagrotta.it - info@poderelagrotta.it 

Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: n.d.
Proprietario: Giovanni Amadori. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Damadora

Romagna Docg Albana Secco Bio 2023

Paglierino lucente con riflessi dorati. Profilo olfattivo ricco e coinvolgente, spazia da profumi di ginestra, pesca gialla, albicocca ad aromi vegetali di erbe officinali. Elegante e pregevole all'assaggio, di buona struttura, è vivacizzato dalla freschezza che enfatizza slancio ed equilibrio. La sapidità gratifica il sorso in un lungo finale dai risvolti agrumati.

 Strozzapreti al ragù bianco di anatra / Tortelli di zucca con fonduta al pecorino.



TOP6

 albana 100%

Alc. 13%

 n.d.

 8°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Cleto

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso carminio. Impatto olfattivo marcato, che si apre con note di ciliegia sotto spirito, ginepro, chiodi di garofano e sentori vegetali di foglie secche. Il sorso è caldo, avvolge completamente il palato, con sensazioni di frutta macerata in alcol, esaltate da un tannino succoso dai risvolti fruttati di susina di Vignola. Il finale regala un tocco di mandorla.

 Spezzatino di vitello con alloro e ginepro.



 sangiovese 100%

Alc. 14.5%

 n.d.

 16°C.

€ 23,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte



Rubicone Igp Famoso Bio 2023

 famoso 100% Alc. 13%  n.d.  8°C. € 14,00



Podere Palazzo

Via Madonna dell'Olivo, 6455 - 47521 Carpineta di Cesena (FC)

Tel. 0547.314999 - 340.9592725 - www.poderepalazzo.it

commerciale@poderepalazzo.it - info@poderepalazzo.it 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese, merlot, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: Cesare Trevisani. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: solo per eventi, 200 coperti.

Terramossa 4

Spumante Brut Nature Met. Classico

Paglierino luminoso dai riflessi dorati. Le numerose bollicine sono fine e persistenti. I profumi sono delicati e fragranti: crosta di pane, fiori di tiglio e nocciola. Scia agrumata nel finale. Coerente al gusto, cremoso e rinfrescante, di medio corpo e ben bilanciato, chiude mediamente persistente con rimandi fruttati e ammandorlati.

 Frittata con patate al forno.



 sangiovese 80%
barbera 20%

Alc. 12%

 1.200

 6°C.

€ 30,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Caesena

Romagna Doc Sangiovese Ris. 2019

Rubino profondo. Sentori di more e ciliegie, note di sottobosco e di tabacco. In bocca la nota alcolica è ben bilanciata e impreziosisce la struttura. Il tannino ancora astringente collabora con la freschezza, divenendo meno duro e più godibile. L'allungo finale è su richiami fruttati e aspetto floreale.

 Tagliatelle al ragù.



 sangiovese 100%

Alc. 15%

 1.200

 18°C.

€ 30,00

Vinificazione:
barrique

Maturazione:
barrique, bottiglia



Ramato della Fiamma

Rubicone Igt Bianco 2021

 trebbiano della fiamma 100%

Alc. 14,5%  1.300  10°C. € 25,00



Don Pasquale

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2021

 sangiovese 100% Alc. 14,5%  20.000  16°C. € 15,00



Podere Vertaglia

Strada Vertaglia, 887- 47025, Mercato Saraceno (FC)
 Cel. 348.9167751 - poderevertaglia@gmail.com 

Anno di fondazione: 2022. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: famoso, sangiovese. Proprietario: Nicola Bartolini. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

C'era il mare

Rubicone Igp Famoso Frizzante 2023

Giallo paglierino con riflessi dorati. Note leggermente agrumate e fiori di gelsomino si intrecciano a nuance di erbe officinali. Al gusto la freschezza è supportata dalla sapidità che richiama il frutto e ne vivacizza il sorso. Allungo finale di media persistenza.

 Fiori di acacia e salvia fritti.



 famoso 100%
 Alc. 12,5%
 600
 6°C.
 € 16,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Elio

Romagna Doc Famoso Mercato Saraceno 2023

Vivido giallo paglierino con venature verdoline. Invitante corredo aromatico dai tipici profumi varietali: salvia, timo, fiori di gelsomino, pera Williams e melone bianco. Al palato mostra coerenza, evidenziando verve sapida e fresca dai tratti agrumati. Il sorso equilibrato chiude con richiami fruttati avvolti da note salmastre.

 Cosce di pollo marinate alla griglia.



 famoso 100%
 Alc. 12,5%
 2.000
 8°C.
 € 16,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia





Tenuta Amalia

Tenuta Amalia

Via Emilia Ponente, 2619 - 47522 Cesena (FC)

Tel. 0547.347037 - www.tenutaamalia.net - info@tenutaamalia.net 

Anno di fondazione: 1933. Ettari Vitati: 180. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, merlot. Proprietario: Cooperativa. Conduzione enologica: Andrea Mambelli. Bottiglie prodotte: 350.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Le Case Rosse

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Rubino intenso e luminoso. Emergono all'olfatto prugne in confettura e more distese su toni di macchia mediterranea, chiodi di garofano e muschio. Succoso e dinamico l'ingresso al palato, dove un accattivante tannino e fresca acidità si fondono in sinergia, lasciando un a scia finale piacevolmente agrumata.

 Spiedone di maiale.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 5.000

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique

Pergami

Romagna Doc Sangiovese Ris. 2021

Abito rubino fitto con ingresso al naso di marasca e prugna rossa. Emeegono poi fiori di rosa canina e violetta legate aspezie di cannella e noce moscata. Il sorso entra composto e voluminoso con trama tannica in via di integrazione, rivelando sul finale una piacevole freschezza e persistenza.

 Brasato di manzo al vino rosso.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 4.000

 16°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte



Il Volteggio

Romagna Doc Pagadebit 2023

 bombino bianco 100%

Alc. 12,5%  2.000  8°C. € 9,00



Firmamento

Rubicone Igt Cabernet Merlot 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  6.000  14°C. € 12,00



Tenuta Casali

Via della Liberazione, 32 - 47025 Mercato Saraceno (FC)

Tel. 0547.690334 - www.tenutacasali.it - info@tenutacasali.it 

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, famoso, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Casali. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Vigna Cavaliere Bianco Colli Romagna Centrale Doc Trebbianco 2023

Paglierino lucente. Il profilo olfattivo è esaltato da sfumature nitide, fresche e incisive di biancospino, mentuccia, salvia, gelsomino e agrumi. La bocca risulta balsamica e fresca, con aromi di pesca bianca, menta piperita e biancospino che si fondono con una sottile e piacevole vena sapida.

 Tagliolino allo scalogno / Ravioli di pesce al vapore.



 trebbiano 100%
Alc. 13,5%
 10.000
 12°C.
€ n.d.
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Vigna Quartosole Romagna Doc Sangiovese Riserva Mercato Saraceno 2021

Rosso rubino di grande profondità cromatica. Profilo olfattivo intrigante e variegato, che dall'approccio vegetale di china e rabarbaro, si apre al frutto di marasca e di arance moro, al fiore di iris. Assaggio agile e fresco, in cui l'acidità è ben equilibrata dalla scia calorica ed il frutto di arancia sposa un tannino deciso, che allunga il finale succoso.

 Maialino al forno con prugne / Stracotto di manzo al vino rosso.



 sangiovese 100%
Alc. 14%
 6.000
 16°C.
€ n.d.
Vinificazione: acciaio
Maturazione: barrique, botte

Famoso

Romagna Doc Famoso Mercato Saraceno 2023

 famoso 100% Alc. 12,5%  6.000  8°C. € n.d.

Vigna Baruccia

Romagna Doc Sangiovese Mercato Saraceno 2022

 sangiovese 100% Alc. 14%  10.000  14°C. € n.d.



Tenuta Colombarda

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 - 47522 San Vittore di Cesena (FC)

Tel./Fax 0547.663688 - www.colombarda.it

colombarda@colombarda.it - adriano@colombarda.it 

Anno di fondazione: fine 1800. Ettari Vitati: 21. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, cabernet. Proprietario: famiglia Dionigi. Conduzione enologica: Marco Lucchi e Martina Ambrosioni. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Romagna Doc

Pagadebit Bertinoro 2023

Giallo paglierino intenso e luminoso. Cattura al naso con intriganti fragranze di tarassaco, zagara e pesca gialla matura su una scia di erbe aromatiche. Avvincente al palato, denota equilibrio e avvolgenza in un vitale contrasto fresco sapido. Il sorso disteso, dallo sviluppo vegetale di erbe spontanee, sfuma in un finale dai richiami fruttati.

 Sarde scottadito.



 bombino bianco
100%

Alc. 13%

 2.500

 8°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo dorato lucente. Al naso spicca il profumo di erbe di montagna che si intreccia ai sentori varietali di albicocca, pesca gialla e salvia, su un sottofondo balsamico. La bocca è saporita, morbida, dotata anche di una incisiva freschezza agrumata che dona vivacità e invita al riassaggio. Persistente ed elegante il finale ammandorlato.

 Bolliti misti con salsa al miele / Cappelletti in brodo di cappone.



BEST50

 albana 100%

Alc. 14%

 3.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

 Cà Manacca

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  3.500  14°C. € 10,00





Tenuta Neri Giovanni e Valeria

Via Bartoletti, 211 - 47521 Carpineta di Cesena (FC) -

Cell. 338.4314478 - www.tenutaneri.com - info@tenutaneri.com 

Anno di fondazione: 1951. Ettari Vitati: 18. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, merlot. Proprietario: Giovanni e Valeria Neri. Conduzione enologica: Vito Piffer. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Agostina

Romagna Docg Albana Secco 2023

Giallo paglierino di buona luminosità. Naso timido e delicato, dove possiamo riconoscere i fiori gialli di campo e una scia di erbe aromatiche. L'assaggio è caldo e avvolgente, in dinamico contrasto con la freschezza e i ritorni aromatici, in un insieme ancora in cerca della sua completa armonia. Chiusura su toni ammandorlati.

 Passatelli asciutti con prosciutto e rucola.



 albana 100%

Alc. 14%

 2.500

 12°C.

€ n.d.

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
bottiglia

Luis

Romagna Dop

Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso carminio fitto. Olfatto intenso e articolato dalle fragranze di susina sotto spirito, noce moscata, viola appassita e un tocco vegetale di corteccia e rabarbaro. Al palato è caldo, avvolgente e ben strutturato, con tannini fitti e incisivi che aggiungono una leggera sensazione amaricante. Finale caratterizzato da sfumature fresche di mallo di noce.

 Trippa alla parmigiana.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 2.500

 16°C.

€ n.d.

Vinificazione:
cemento

Maturazione:
bottiglia

3 Archi

Romagna Dop Pagadebit 2023

 bombino bianco 100%

Alc. 12%  1.200  8°C. € n.d.

Casata Pasquinon

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2023

 sangiovese 95% merlot 5%

Alc. 14%  2.500  14°C. € n.d.





Tenuta Santa Lucia

Via Giardino,1400 - 47025 Mercato Saraceno (FC) - Tel. 0547.90441
www.santaluciabiodinamica.it - tenuta@santaluciabiodinamica.it

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, famoso, albana, centesimino. Proprietà e conduzione enologica: Paride Benedetti. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Famous

Romagna Doc Famoso Mercato Saraceno 2023

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Impronta olfattiva varietale, attraente, netta e pulita: sa di pesca bianca, tiglio e ricorda i fiori primaverili di glicine e gelsomino. L'attacco al palato è caldo e morbido, in brillante contrasto con sapidità e freschezza che rendono la beva agile. Chiude con toni amaricanti, tipici dell'aromaticità del vitigno.

Tagliolino con orata e lime.



famoso 100%

Alc. 14%

12.000

10°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Taibo

Romagna Doc Sangiovese Superiore Mercato Saraceno 2022

Rosso rubino. Profilo olfattivo composito, con riconoscimenti speziati di chiodi di garofano, fruttati di mirtilli e floreali di viola. In bocca propone un ingresso fruttato e fresco, seguito a ruota da un tannino succoso e ben integrato, con ritorni di caffè e arancia sanguinella. Equilibrato e di buona persistenza, chiude con echi vegetali.

Brasato al sangiovese / Tagliatelle al ragù di lepre.



BEST50

sangiovese 100%

Alc. 14,5%

9.000

14°C.

€ 14,00

Vinificazione:

botte grande

Maturazione:

botte, bottiglia

Albarara

Romagna Docg Albana Secca 2023

albana 100%

Alc. 14,5% 13.000 10°C. € 16,00

Romagna Dop Trebbiano 2022

trebbiano della Fiamma 100%

Alc. 14,5% 3.000 10°C. € 18,00





Tenute Berretti

Via Aldo Moro, 2 - 47020 Montiano (FC) Cel. 342.1843790
www.donegato.com - info@donegato.com

Anno di fondazione: 2020. Ettari Vitati:14. Vitigni principali: sangiovese, albana, syrah, famoso. Proprietario: Nicolas e Sofia Berretti. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 31.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 120 coperti (da novembre 2024).

Luce

Rubicone Igp Chardonnay 2022

Giallo paglierino tenue e luminoso. Dai profumi delicati e misurati esordisce su sentori floreali di camomilla e magnolia, seguono note di frutta tropicale e sbuffi vegetali. Il sorso è tonico e dinamico per l'incisiva componente fresca poi cede il posto a un'adeguata sapidità. Finale dai richiami fruttati e leggermente ammandorlati.

Cappellacci di zucca.



chardonnay 100%

Alc. 12,5%

8.000

8°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Massimiliano I

Rubicone Igp Rosso 2022

Rosso rubino media trasparenza. Bouquet floreale con accenni vegetali, geranio, rosa e alloro di buona riconoscibilità. Vino giocato sulla freschezza del frutto senza privarsi di un apporto tannico vibrante e appena appena astringente. Lunghezza nella media e dopo bocca dal buon sapore fruttato.

Melanzane alla parmigiana.



sangiovese 60%

ciliegiolo 40%

Alc. 13,5%

12.000

14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia



Romagna Dop Sangiovese Superiore 2022

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 8.000 14°C. € 18,00



Terre Giunchi

Via Tranzano, 820 - 47521 Marano di Cesena (FC)

Cell. 328.3646831 - www.terregiunchi.it - info@terregiunchi.it 

Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, pinot nero. Proprietario: Enrico Giunchi. Conduzione enologica: Marco Zanelli. Bottiglie prodotte: 22.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 110 coperti (in due agriturismi). Ospitalità: 5 camere.

Nomina

Rubicone Igp Bianco 2023

Di un bel colore dorato, al naso riporta immediatamente ricordi primaverili di Maggiociondolo e nespole, seguiti da una sottile vena di erbe aromatiche. Assaggio fresco e sapido, di media persistenza, che si esprime riportando al gusto gli stessi richiami olfattivi. Chiude con sensazioni amaricanti.

 Finocchi gratinati.



 trebbiano 55%
albana 40% famoso
5%

Alc. 13,5%

 2.000

 8°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Sapiente

Romagna Dop

Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso di buona vivacità. Profumi di frutti rossi maturi sotto spirito con accenni boschivi e speziati. Nonostante il calore alcolico e il frutto preannunciato al naso, il sorso manifesta una componente tannica non del tutto domata cui servirà un supplemento di bottiglia.

 Rognoncini trifolati.



 sangiovese 100%

Alc. 15%

 1.500

 16°C.

€ 17,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, acciaio,
bottiglia



Forlì Igp Pinot Nero 2023

 pinot nero 100%

Alc. 14%  1.500  14°C. € 14,00



Attesa

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  5.000  14°C. € 13,00





Villa Zappi

Via Felice Cavallotti, 21 - 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel. 0547.690336 - www.villazappi.it - info@tenutacasali.it 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: sangiovese.
Proprietario: Famiglia Casali. Conduzione enologica: Emiliano Falsini e Matteo Tarroni. Bottiglie prodotte: 35.000 Tipo di viticoltura: biologica.
Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazioni: sì.

Villa Zappi

Spumante Vsq Metodo Classico Dosaggio Zero 2020

Paglierino brillante, con spuma fine e consistente. Le note di lievito e delicate di pasticceria si arricchiscono di sensazioni floreali e di scorze di agrumi. Il sorso è avvolgente e cremoso, con un flusso carbonico soffice, fine e dettagliato. Secco, saporito e con un finale pimpante, grintoso, fresco e di convincente tensione gustativa.

 Frittura di paranza / Risotto zucca e taleggio.



BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 4.000

 6°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
sui lieviti

Villa Zappi

Spumante Vsq Brut Nature

Giallo paglierino intenso e brillante. Le bollicine sottili e persistenti enfatizzano al naso fragranti profumi di erba sfalciata, mughetto, pera e tocchi agrumati di lime. Assaggio delicato e agile, che procede su trama agrumata di incalzante freschezza. Appagante finale che si allunga su risvolti vegetali e citrini e che invita alla beva.

 Insalata di seppia agli agrumi.



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 15.000

 6°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



Vini Mongiusti

Via Casalecchio di Lizzano- 47522 Lizzano di Cesena (FC)

Cell. 347.1152873 - www.vinimongiusti.it - info@vinimongiusti.it 

Anno di fondazione: 1979. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, incrocio manzoni. Proprietario e conduzione enologica: Daniele Mongiusti. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Beccavento

Romagna Docg Albana Secco 2022

Giallo paglierino luminoso. Olfatto delicato, caratterizzato dalle sfumature di fiori di campo, di tarassaco e camomilla. Ingresso al palato deciso e di personalità, dalla struttura verticale, dall'impronta sapida e fresca, impreziosita dai ritorni floreali. Lunga la chiusura ammandorlata, tipica del vitigno.

 Tortelli romagnoli alla lastra.



 albana 100%

Alc. 13,5%

 700

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Perseo

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Colore rubino intenso. Olfatto di grande attrazione e intensità, si stagliano profumi di ciliegie croccanti e fiori di viola, intrecciati a leggeri sbuffi speziati. Il sorso è ricco e succoso di frutti rossi, dalla buona freschezza ed dal tannino fine. L'avvolgenza calorica dona morbidezza e rotondità, per un buon equilibrio di beva ed un finale di giusta lunghezza.

 Galletto in padella con olive nere.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 1.500

 14°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Morfeo

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2019

 sangiovese 100%

Alc. 15,5%  700  18°C. € 18,00



Zavalloni Stefano

Via Madonna dell'Olivo, 2300 - 47521 Cesena (FC) Tel./Fax 0547.301190
 www.zavallonivini.com - zavallonivini@gmail.com 

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Famiglia Zavalloni. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Romagna Docg Albana Secco 2023

Pagliarino vivo dai riflessi dorati. Ampio corredo olfattivo composto da eleganti note floreali di ginestra e zagara poi papaya, pesca gialla e nuance di salvia e salmastre. Al palato entra morbido con una piacevole e progressione creata da briosa freschezza e bilanciata sapidità che allungano il finale dalla sensazione agrumata.

 Cappellacci alle erbette burro e salvia / Rana pescatrice al forno con erbe aromatiche e pomodorini.


BEST50

 albana 100%

Alc. 14%

 21.000

 10°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio,
botte di cemento

Maturazione:

botte di cemento

Amedeo

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso rubino luminoso. Profilo olfattivo intenso ed elegante di viole essiccate, more, visciole e confettura di mirtilli, poi vira su spezie e note balsamiche. Sorso morbido e saporito, sostenuto da una struttura di corpo pieno ed esaltato da dinamica freschezza e tannini perfettamente integrati. Lunga scia finale scandita dal frutto.

 Parmigiano 36 mesi con aceto balsamico tradizionale / Filetto al pepe verde.


BEST50

 sangiovese 100%

Alc. 15%

 6.600

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau



Amedeo Bianco

Romagna Docg Albana Secco 2022

 albana 100%

Alc. 15%  4.000  10°C. € 15,00

Solaris

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 15%  7.500  14°C. € 14,00



GARDEN CENTER

scarpellini

natura&design



Cesena

Via Cervese, 4215 Cesena tel. 0547 324541
www.scarpellinigardencenters.com

Il meglio del mondo della floricoltura e dei complementi di arredo

Scarpellini Fiori e il proprio staff rinnovano giornalmente l'impegno e la propria passione per il verde e i suoi protagonisti: le piante, i fiori, ma anche eleganti contenitori, vasi e decorazioni per la casa



Scarpellini Fiori è protagonista dell'addobbo e del verde in ogni occasione.

Bbq e Arredo giardino: Puoi completare il tuo giardino o il tuo terrazzo con bbq Weber, BroilKing, Napoleon e arredo giardino di qualità e design.

Giardini: grande esperienza, in contesti privati e pubblici: tappeti erbosi, prato armato, prato comune, prato dicendra, pianta antizanzare, piante, fiori e alberi da giardino.

Interni: le migliori marche per vasi classici, vasi contemporanei, vasi retroilluminati, piante grasse, fiori, oggettistica.



Riminese

Rimini, la capitale delle vacanze balneari, dell'ospitalità e del divertimento, del mito felliniano. Alle spalle un entroterra ricco di storia, interpretata dalla Signoria dei Malatesta e testimoniata da rocche e castelli disseminati tra le vallate. Simbolo della storia enologica di questo territorio è la Rebola, vino a bacca bianca divenuto protagonista indiscusso della produzione di queste zone, seppur in compagnia del sangiovese.

Un viaggio tra i sapori non può che partire dalle ricette di pasta fatta in casa, di cui è ricca la tradizione, poi le grigliate di carne a base di castrato, mentre la riviera propone una cucina a base di pescato locale. Tra i prodotti gastronomici accanto alla mitica "Piadina romagnola Igp", si segnala l'Olio extravergine d'oliva Dop "Colline di Romagna" che proprio nella provincia di Rimini trova la sua massima coltivazione, caratterizzandone il paesaggio. Da non perdere a Rimini il Ponte di Tiberio, Castel Sismondo, il Tempio Malatestiano, il museo archeologico di Verucchio dedicato alla civiltà villanoviana, i castelli dell'entroterra.

Aziende

- Ca' Perdicchi
- Cantina Fiammetta
- Cantina Franco Galli
- Case Marcosanti
- Collina dei Poeti
- Fattoria del Piccione
- Fattoria Poggio San Martino
- Il Mio Casale
- Le Rocche Malatestiane
- Enio Ottaviani
- Podere dell'Angelo
- Podere Vecciano
- San Patrignano
- Tenuta Biodinamica Mara
- Tenuta Carbognano
- Tenuta Sant'Aquilina
- Villa Otto Lune

Ca' Perdicchi

Via San Rocco, 8 - 47923 San Paolo di Rimini (RN) - Cell. 339.3286675
Tel. 0541.767024 - www.caperdicchi.it - info@caperdicchi.it 

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 50. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, merlot, cabernet. Proprietario: F.lli Gessaroli. Conduzione enologica: Renato Beozzo. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

SessantaNove

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Rosso carminio vivace. Lo scenario olfattivo è improntato su aromi di frutti neri maturi, accompagnati da note di pepe verde e rosa appassita. Il sorso è pieno e caldo, armonizzato dalla tessitura tannica ben integrata che avvolge il palato. La trama fruttata conduce l'assaggio e sfocia in un lungo finale di spezie e frutti neri.

 Anatra arrosto con patate.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 10.000

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte legno

Settantuno

Colli di Rimini Doc Cabernet Sauvignon Riserva 2020

Rosso carminio con riflessi granato. Bouquet olfattivo ricco e sfaccettato, si apre su profumi di prugne e amarene in confettura che si amalgamano a un mix di spezie, cacao e cenni di sottobosco. Il sorso è avvolgente, decisamente caldo e l'equilibrio è garantito da tannini in sinergia con freschezza e sapidità. Finale persistente con accenni fruttati e tostati.

 Capriolo alla salsa di mirtilli.



 cabernet sauvignon 100%

Alc. 15%

 2.500

 14°C.

€ 25,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

botte



Settantasette 2023

Colli di Rimini Doc Rebola 2023

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  10.000  10°C. € 19,00



3 anni

Romagna Doc Sangiovese Sup. Ris. 2020

 sangiovese 100% Alc. 14%  2.500  16°C. € 22,00





CANTINA FIAMMETTA

Cantina Fiammetta

Via Provinciale, 909 - 47854 Montescudo - Montecolombo (RN)

Cell. 347.0105364 - www.cantinafiammetta.it

info@cantinafiammetta.it 

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Andrea Sintoni. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 2 appartamenti.

Favola

Colli di Rimini Doc Rebola 2023

Paglierino luminoso. Profumi delicati ed intriganti di fiori bianchi, erbe spontanee, melone bianco e un tocco salmastro nel finale. Al gusto il punto di forza è la freschezza che, unita al giusto apporto sapido, dona slancio alla beva rendendola agile e snella. Equilibrata la nota calorica, chiude su ricordi fruttati.

 Riso del Delta con Prosciutto di Parma e melone.



 grechetto gentile 100%

Alc. 13%

 7.000

 10°C.

€ 20,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: bottiglia

Benedictus

Colli di Rimini Doc

Sangiovese Superiore 2022

Rubino luminoso. Impronta olfattiva orientata su note terrose e boschive, con nuance fungine che si alternano a piacevoli sentori di ribes nero. All'assaggio è avvolgente, di media struttura con tannini appena ruvidi. Complessivamente è ben fatto con ottimi richiami di frutta nera in finale e una discreta sapidità al servizio del finale.

 Tacchino al forno con funghi galletti.



 sangiovese 80 %
Montepulciano 20%

Alc. 13%

 8.000

 14°C.

€ 15,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: bottiglia

Nero Eron

Romagna Doc Sangiovese Ris. San Clemente 2021

 sangiovese 70% cabernet sauv.15, montepulciano 15%
Alc. 13,5%  4.000  14°C. € 20,00



Cantina Franco Galli

Via Pianventena, 681 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Tel./Fax 0541.955195 - Cell. 347.4305989

www.cantinafrancogalli.it - info@cantinafrancogalli.it 

Anno di fondazione: 1900. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: grechetto gentile, sangiovese, bombino bianco, biancame. Proprietario: Franco Galli. Conduzione enologica: Ettore Janni e Riccardo Galli. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 30 coperti. Ospitalità: 2 camere.

Rebola

Colli di Rimini Dop Rebola 2023

Giallo dorato luminoso. Profumi floreali di ginestra e camomilla, poi gradevoli note di frutta esotica si intrecciano a sentori di erbe aromatiche. Il sorso denota coerenza fruttata, ravvivato dalla freschezza che mitiga la nota alcolica. Nel finale stuzzica la sapidità che allunga la persistenza ammandorlata.

 Paccheri al sugo di seppia.



 grechetto g.

100%

Alc. 13,5 %

 10.000

 10°C.

€ 19,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Dimenticato

vino bianco 2021

Giallo dorato luminoso. Ampio corredo aromatico: fragranze tropicali di ananas e papaya sono arricchite da sensazioni floreali di ginesra e acacia e da tocchi di zafferano. Sorso fresco e scorrevole, dalla progressione fruttata su note iodate. Morbidezza ed equilibrio completano il quadro gustativo che chiude su rimandi piacevolmente sapidi.

 Coniglio arrosto al rosmarino con friccò.



 vernaccina

riminese 100%

Alc. 13,5%

 2.600

 10°C.

€ 27,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Romagna Dop Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100%

Alc. 14%  4.000  14°C. € 19,00





CASE MARCOSANTI

Case Marcosanti

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Torriana (RN)

Cell. 329.2179588 / 337.629925 - Tel. 0541.627138 Fax 0541.626306

www.vinicasemarcosanti.com - info@vinicasemarcosanti.com 

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, montepulciano, cabernet. Proprietario: Antoniaci Luigi, Simone e C. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Gigione

Rubicone Igp Sangiovese 2023

Vivace color rubino. Intensi profumi di ribes rosso e melograno, marasche e un tocco di radice delineano il profilo olfattivo. Vino succoso e gioviale al palato, con tannini giovani ma non invadenti, in equilibrio con l'alcolicità, buona dinamicità di beva e ritorni di frutta rossa croccante sul finale che invitano al riassaggio.

 Tagliata di tonno dell'Adriatico.



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 15.000

 14°C.

€ 8,50

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Il Marcosanti

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rubino profondo vivace. Al naso esprime note di macchia mediterranea, mirto ed elicrisio, con sentori di prugna e frutta rossa. Sorso scorrevole, fresco e agile con tannini morbidi che ne esaltano il carattere "piacione". Frutto in evidenza, calore alcolico contenuto nonostante la gradazione non sia proprio bassa. Merito della freschezza ben gestita.

 Anatra arrosto.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5 %

 2.000

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

LA 740

Rubicone igp bianco

 trebbiano 100% Alc. 12,5%  20.000  10°C. € 9,00

Pompeo

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  15.000  14°C. € 13,00





Collina dei Poeti

Via Gavine, 97 - 47822 Santarcangelo di Romagna (RN) Tel. 0541.620042
Cell. 335.7719730 - www.collinadeipoeti.it - info@collinadeipoeti.it 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese.
Proprietario: Collina dei Poeti s.r.l. Conduzione enologica: Stefano Delbono. Bottiglie prodotte: 15.000 Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 10 camere.

Albachiara

Spumante Brut Rosato 2022

Rosa salmone lucente, con bollicine fini e persistenti. Intrigante ventaglio olfattivo: pompelmo rosa, fragoline di bosco e lamponi, rosa canina e una nota di confetto. Beva briosa ed equilibrata, evidenzia freschezza gustativa e buona sapidità che arricchiscono il sorso, conducendolo a un finale asciutto e agrumato.

 Tagliere di Mortadella Bologna Igp.



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 7.000

 6°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio e botte

Oro della Vigna

Vino Bianco da Uve Stramature 2022

Luminoso color ambrato. Intense note eteree, arricchite da fichi disidratati, uva sultanina, canditi e cera d'api delineano il piacevole bouquet olfattivo. Dolce e morbido l'ingresso al palato, rivela poi un sorso decisamente caldo e pieno, moderato da un discreto apporto fresco e da rimandi di frutta secca sul finale.

 Bustrengo romagnolo.



 albana 100%

Alc. 14%

 450

 10°C.

€ 18,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

barrique

Teatro 40

Colli di Rimini Doc Sangiovese 2022

 sangiovese 100%

Alc. 13%  3.800  14°C. € 8,00

Spinalbeto

Colli di Rimini Dop Sangiovese Ris. 2021

 sangiovese 100% Alc. 14,5%  3.300  16°C. € 12,00





Fattoria del Piccione

FATTORIA DEL PICCIONE

Via Roma, 1185 - 47854 Montescudo - Montecolombo (RN)

Tel. 0541.985664 - www.fattoriadelpiccione.it - info@fattoriadelpiccione.it 

Anno di fondazione: 1989. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, trebbiano. Proprietario: Stefano Pasini. Conduzione enologica: Alberto Banci. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Falco

Rubicone Igp bianco 2023

Giallo paglierino dai luminosi riflessi dorati. Si presenta delicato all'olfatto con fragranze di camomilla, pera e ananas. L'ingresso al palato è agile, fresco ed equilibrato. Il sorso di media struttura è permeato da una slanciata sapidità che accompagna la chiusura su richiami di frutti gialli.

 Canocchie al vapore.



 trebbiano 100%

Alc. 11%

 8.000

 10°C.

€ 7,00

Vinificazione:

cemento vetrificato

Maturazione:

cemento vetrificato

Villa Massani

Colli di Rimini Doc Rebola 2022

Giallo dorato cristallino. All'olfatto esordisce con sentori di mela Golden matura, tocco floreale di camomilla e ginestra, poi refoli di erbe officinali. Il sorso denota una struttura energica dove la nota alcolica è mitigata dalla freschezza e da una spiccata sapidità. Piacevole chiusura saporita dai rimandi fruttati.

 Totani ripieni al forno.



 grechetto gentile 100%

Alc. 13%

 4.000

 10°C.

€ 15,00

Vinificazione:

cemento vetrificato

Maturazione:

cemento vetrificato



Rubicone Igp Sangiovese 2023

 sangiovese 100% Alc. 12,5%  8.000  14°C. € 7,00



Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventana, 763 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN)
Tel. /Fax 0541.955642 - www.fattoriapoggiosanmartino.com
fattoriapoggiosanmartino@gmail.com 

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, grechetto gentile, bombino. Proprietario: Antonio Galli. Conduzione enologica: Sara Galli. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Colli di Rimini Dop Rebola 2022

Oro antico. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi di albicocca matura, sentori di fiori gialli e miele di tiglio con note di zafferano e curcuma. All'assaggio rivela una buona struttura, con una piccola nota di astringenza, dove le sensazioni calde e morbide sono bilanciate da percezioni sapide.

 Polpette e zucchine ripiene di carne.



 grechetto gentile
100%
Alc. 14,5%
 3.000
 10°C.
€ 25,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Salus Decii

Romagna Dop Sangiovese Sup. 2022

Rubino con sfumature amaranto. Al naso si evidenziano sentori di frutti di bosco scuri, seguiti da note di iris e un leggero tocco di noce moscata. Sorso caldo e di struttura, coerente con le note olfattive, di buon equilibrio gustativo, con tannini vibranti supportati da vivida freschezza che allunga il sorso in un finale fruttato.

 Tagliatella al ragù di Mora romagnola.



 sangiovese 100%
Alc. 14%
 5.000
 14°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Rubicone Igp Cabernet Sauvignon 2022

 cabernet sauvignon 100%
Alc. 14%  1.000  14°C. € 15,00





Il Mio Casale

Via Canepa, 700 - 47854 Montescudo - Monte Colombo (RN)

Tel. 0541.985164 - www.ilmiocasale.it - ordini@ilmiocasale.it 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, pignoletto, biancame. Proprietario: Simone Mecozzi. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 120 coperti. Ospitalità: 12 stanze.

Colli di Rimini Doc Rebola 2022

Giallo dorato lucente. Profilo olfattivo variegato di fiori di camomilla, tiglio e papaya, a cui fanno seguito effluvi di erbe aromatiche e frutta secca. All'assaggio entra equilibrato, incalzato da slanciata freschezza dai risvolti fruttati. La trama sapida sostiene il sorso e allunga il finale su note marine e amaricanti.

 Rustida riminese.



 grechetto g. 85%
chardonnay 15%

Alc. 13,5%

 2.000

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli di Rimini Doc Cabernet 2022

Carminio profondo dal bouquet olfattivo complesso ed espressivo, more, mirtilli, vaniglia e foglie di alloro. Il sorso, pieno e intenso, è condotto con eleganza da una vitale traccia di freschezza. I tannini sono pregevoli per la trama fine. Attraente il finale balsamico.

 Castrato in umido / Petto d'anatra arrosto con porcini grigliati.



BEST50

 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 13,5%

 2.000

 14°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio



Rubicone Igt Rosato vivace 2023

 sangiovese 60% cabernet 30% merlot 10%

Alc. 12%  3.000  14°C. € 8,00



Romagna Doc Sangiovese Superiore 2022

 sangiovese 85% cabernet, merlot, montepulciano 5%

Alc. 14,5%  3.500  14°C. € 13,00





LE ROCCHIE
MALATESTIANE
i Vin delle Terre dei Malatesta

Le Rocche Malatestiane

Via Emilia, 104 - 47921 Rimini (RN) - Tel. 0543.473300

www.lerocchemalatestiane.it - eventi@rocchemalatestiane.com 

Anno di fondazione: 1959. Ettari Vitati: 700. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Enrico Salvatori. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: via Cella 7, Coriano. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Larus

Colli di Rimini Doc Rebola 2022

Giallo dorato lucente. Erbe aromatiche e officinali si alternano a profumi floreali di mughetto e gelsomino, poi emergono pesca bianca e melone. Il sorso dinamico e di vibrante freschezza scorre agile su progressione agrumata. La morbidezza dona equilibrio alla beva, che sfuma in un finale dai tratti sapidi e dai richiami di lime.

 Piadina con sardoncini e cipolla rossa / Risotto cappesante e zafferano.



TOP6

 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%

 6.270

 10°C.

€ 10,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Il Mastino

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2020

Rosso granato fitto e profondo. Al naso emergono profumi di prugne e ribes in confettura e sotto spirito, chiodi di garofano, viola e glicine appassiti. All'assaggio entra morbido, avvolgente e pieno, con tannino integrato e fine. La calibrata freschezza cede il passo alla sapidità nel finale. Si congeda su scia fruttata.

 Fegato in padella nella rete con cipolline Borrettane.



 sangiovese 100%
Alc. 13,5%

 6.612

 16°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio e tonneau



Tre Miracoli

Romagna Doc Sangiovese Verucchio 2022

 sangiovese 100%

Alc. 12,5%  6.534  14°C. € 10,00





Enio Ottaviani

Via Pian di Vaglia, 17 - 47832 San Clemente (RN)

Tel. 0541.952608 Fax 0541.838763

www.enioottaviani.it - enio@enioottaviani.it 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: bombino bianco, sangiovese, chardonnay, riesling. Proprietario: Soc. Agr. Enio Ottaviani S.S. Conduzione enologica: team coadiuvato da Davide Lorenzi. Bottiglie prodotte: 140.000. Tipo di viticoltura: produzione integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Rimini Dop Rebola secco 2023

Giallo paglierino brillante. Intenso, complesso e varietale è l'olfatto. Spiccano le note floreali di acacia e zagara, frutta esotica e sentori di salvia e timo. Al palato presenta notevole freschezza che interagisce con il frutto intriso di sapidità. Finale persistente su scia citrina e salmastra.

 Manfettini al sugo di seppia.



 grechetto gentile 100%

Alc. 13%

 9.000

 10°C.

€ 21,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento bottiglia

Caciara

Romagna Dop Sangiovese Sup.2022

Rosso carminio vivace. Scenario olfattivo delicato, conteso da fiori di campo, tamarindo, prugna, duroni e sensazioni vegetali. Il sorso è scorrevole e armonico, con trama tannica fine e integrata. La gradevole sinergia tra freschezza e sapidità sorregge l'equilibrio gustativo e accompagna il finale dai richiami agrumati di arancia.

 Garganelli con ragù di rigaglie.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 15.000

 14°C.

€ 16,00

Vinificazione:

cemento

Maturazione:

cemento bottiglia

Strati

Romagna Dop Pagadebit 2022

 bombino bianco 100%

Alc. 13%  7.800  10°C. € 16,00

Dado

Romagna Dop Sangiovese 2018

 sangiovese 100% Alc. 13,5%  4.200  14°C. € 30,00



Podere dell'Angelo

Via Rodella, 38R - 47923 Vergiano di Rimini (RN) - Tel. 339.7542711 - 392.3801594 - www.vinidellangelo.it - info@vinidellangelo.it

Anno di fondazione: 1923. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Angelo, Giacomo e Giulia Bianchi, Milena Falcioni. Conduzione enologica: Giacomo Bianchi e Bianca Bittau. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Landi

Colli di Rimini Dop Rebola Bio 2022

Giallo paglierino brillante. Attrae all'olfatto con profumi di fiori di tiglio, zagare e frutta esotica, avvolti da note di vaniglia e di origano. Al palato entra deciso, equilibrato e morbido. Il sorso è scandito da un ottimo connubio tra freschezza e sapidità, che allunga il finale su richiami agrumati e invita al riassaggio.

Calamari ripieni.



grechetto gentile 100%
Alc. 13,5%

2.500

10°C.

€ 15,00

Vinificazione:

tonneau

Maturazione:

tonneau



cabernet s.,
cabernet franc,
syrah 60%
sangiovese 40%

Alc. 13,5%

5.000

14°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

legno e cemento

Cabiria

Colli di Rimini Dop Rosso 2021 Bio

Rosso rubino compatto. Impatto olfattivo deciso e variegato dall'impronta fruttata e speziata: mora, mirtillo, chiodi di garofano si alternano ad aromi vegetali di sottobosco. Il sorso è pieno e morbido, di buona struttura; il tannino avvolgente è ben armonizzato dalla freschezza e dalla trama fruttata. Finale persistente su note speziate.

Agnello alle erbe aromatiche.



Giulietta

Colli di Rimini Dop Rebola 2023 Bio

grechetto gentile 100%

Alc. 13,5% 10.000 10°C. € 13,00



Ali

Rubicone Igp Sangiovese 2023 Bio

sangiovese 100%

Alc. 13% 15.000 13,5°C. € 7,00



Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 - 47853 Coriano (RN) Tel. 0541.658388

www.poderevecciano.it - poderevecciano@gmail.com 

Anno di fondazione: 1990. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: sangiovese, rebola, pagadebit, chardonnay. Proprietario: Davide Bigucci. Conduzione enologica: Francesco Bordini e Laura Agostini. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Vigna la Ginestra

Rimini Doc Rebola bianco secco 2023

Giallo paglierino con riflessi dorati. Il profilo olfattivo si delinea su note fruttate di pesca gialla e ananas, floreali di ginestra e tenui sentori di salvia. Il sorso è dinamico e saporito, caratterizzato da un buon tenore di freschezza ed esuberante sapidità. Di buon equilibrio si allunga su un finale piacevolmente amaricante.

 Spaghetti alle vongole.



 grechetto gentile
100%

Alc. 13,5%

 10.000

 10°C.

€ 15,00

Vinificazione:
acciaio barrique

Maturazione:
acciaio barrique

Vignal Monte

Romagna Dop Sangiovese Sup. 2021

Carminio lucente. Profilo olfattivo incentrato su fiori di campo essiccati, amarene sciroppate e cenni di china e speziato di pepe bianco. Sorso saporito e avvolgente, i tannini esuberanti e in fase di integrazione sono supportati da slanciata freschezza. Mediamente persistente, chiude su note fruttate e leggermente amaricanti.

 Spezzatino di vitello e maiale con piselli.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 13.000

 13,5°C.

€ 11,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte cemento



San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano (RN) - Tel. 0541.362111
www.shop.sanpatrignano.org - ordini@vinisanpatrignano.com 

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 110. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, chardonnay, merlot Proprietario: Comunità San Patrignano. Conduzione enologica: Monia Ravagli. Bottiglie prodotte: 500.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione Sala degustazione: sì Ristorazione: 110 coperti (in due ristoranti).

Jaminia

Rimini Doc Rebola Secco 2023

Paglierino con lievi riflessi verdolini. Al naso si apre con profumi delicati di fiori bianchi, gelsomino e acacia, seguono note di frutta a polpa bianca, pesca e banana. Seppur di esile struttura, il sorso slanciato e di freschezza citrina, è bilanciato da una buona sapidità. Chiude mediamente persistente con rimandi ammandorlati.

 Risotto alla pescatora.



 grechetto gentile
100%

Alc. 12%

 5.000

 11°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio e tonneax
di rovere

Maturazione:
acciaio

Avi

Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva 2021

Rosso carminio consistente. Profilo olfattivo ampio, variegato e intenso. Spazia da un pout pourri di fiori rossi essiccati a note di ciliegia, pepe bianco, tabacco e liquirizia. Scia balsamica in chiusura. Al gusto è succoso, dinamico, con tannini vigorosi e ben integrati. Lungo finale dai toni sapidi e appaganti di frutto. Invita al riassaggio.

 Petto di piccione alla brace con il suo patè di fegatini / Pappardelle al ragù di cinghiale.



BEST50

 100%

Alc. 14,5 %

 25.000

 16°C.

€ 22,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneaux, bottiglia



Prenna

Rubicone Igt Syrah rosato

 syrah 100%

Alc. 12%  4.000  10°C. € 13,00



Ora

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2021

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  30.000  14°C. € 13,00





Tenuta Biodinamica Mara

Via Ca' Bacchino - 1665 - 47838 San Clemente (RN)

Tel. 0541 988870 - info@tenutamara.com - www.tenutamara.it 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: sangiovese, pinot nero. Proprietario: Giordano Emendatori. Conduzione enologica: Leonardo Pironi. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ospitalità: 4 stanze.

GUIRY

Rubicone Igp Sangiovese 2021

Rosso rubino profondo. Profilo olfattivo evoluto con nuances speziate e note di sottobosco che richiamano la corteccia e il ginepro. L'assaggio è coerente, evidenzia una nota calorica importante e tannini decisi parzialmente risolti e buona morbidezza gustativa. Finale asciutto e dalla persistenza misurata.

 Zucchine ripiene in umido.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 50.000

 13,5°C.

€ 13,00

Vinificazione:

cemento naturale

Maturazione:

cemento naturale

Maramia

Rubicone Igp Sangiovese 2019

Rosso amaranto tendente al granato. Al naso esordisce con note di caffè e tabacco; tocchi di genziana accompagnano la percezione balsamica che ravviva i sentori di frutta in confettura. Al palato si rivela caldo con una discreta tannicità rafforzata da sensazioni sapide. Discreta persistenza con finale sfumato su ricordi di gelatina di more.

 Straccetti di manzo con rucola, grana e aceto balsamico.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 20.000

 14°C.

€ 26,00

Vinificazione:

botte grande

francese

Maturazione:

botte grande

francese



Maramato

Rubicone Igp Rosato 2020

 sangiovese 100%

Alc. 14%  10.000  12°C. € 18,00



Tenuta Carbognano

Via Carbognano, 3 - 47855 Gemmano (RN) Tel. 0541.984507
www.tenutacarbognano.com - info@tenutacarbognano.it 

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 4,5. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: Ornella Petz. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 14.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 10 coperti. Ospitalità: 4 camere

Carbognano

Romagna Doc Sangiovese Sup. 2022

Rubino con riflessi granato. Timidi sentori olfattivi con sentori di frutta rossa, arancia sanguinella fiori secchi e un finale di sottobosco. Assaggio snello e verticale la struttura è incentrata sulla freschezza e sul tannino che si presenta ancora vibrante. Il sorso si allunga nel finale moderatamente persistente e fruttato.

 Cotiche con fagioli.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 8.000

 14 °C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento





TENUTA SANT'AQUILINA

Tenuta Sant'Aquilina

Via Sant'Aquilina, 46 - 47923 Rimini (RN) - Tel. 0541.729113

www.tenutasantaquilina.com - info@tenutasantaquilina.com 

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, merlot. Proprietario: Gianluca Celli. Conduzione enologica: Giancarlo e David Soverchia. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Dievli

Colli di Rimini Dop

Sangiovese superiore 2020

Rosso rubino. Intensi profumi di viola e frutti di bosco in confettura si intrecciano a note di muschio e menta essiccata. Sorso pieno e misuratamente alcolico, dai tannini sostanziosi e dalla freschezza contenuta che contribuisce ad una certa austerità. Il finale risulta piacevolmente amaricante e di discreta persistenza gustativa.

 Lasagne verdi al forno.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 5.000

 14°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Apodiano

Colli di Rimini Dop

Cabernet Sauvignon 2019

Rubino profondo. Austeri i profumi di frutti scuri sottospirito, rosa essiccata, eucalipto e chiodo di garofano. Il sorso è rigoroso, dominato dallo spessore dei tannini e dal calore. Conclude con una sensazione saporita di radice di rabarbaro.

 Spezzatino di agnellone con erbe aromatiche.



 cabernet
sauvignon 100%

Alc. 14%

 2.000

 14°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Animeda

Colli di Rimini Dop Rebola 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 13,5%  6.000  12°C. € 13,00

Borgazzino

Colli di Rimini Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  2.000  14,5°C. € 20,00



Villa Otto Lune

Via Covignano, 295/A - 47923 Rimini (RN) Tel. 338.7485960
www.villaottolune.com - info@villaottolune.com 

Anno di fondazione: 2009. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese.
 Proprietario: Matteo Dini. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard.
 Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta:
 sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Rosamari

Vino rosato 2023

Rosa pesco e luminoso. Al naso emergono delicati ma nitidi profumi di fragolina di bosco, petali di rosa e leggeri effluvi balsamici. All'ingresso in bocca presenta un'agile beva, è dotato di una piacevole freschezza e decisa sapidità. Progredisce nel finale con toni leggermente agrumati.

 Gamberi al sesamo aromatizzati all'arancia.



 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 1.400

 12°C.

€ ,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, bottiglia

Marnoso

Romagna Doc Sangiovese Sup.2021

Rosso rubino luminoso. Intensi profumi di ciliegia matura, peonia essiccata, foglia di tabacco e cenni di liquirizia. Al palato entra deciso, con la nota alcolica leggermente sopra le righe. Il tannino fitto ed energico sostiene il sorso dalla trama speziata e dona profondità e persistenza al finale dai richiami di frutto rosso.

 Spezzatino di manzo con peperoni.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 7.000

 14°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, tonneau,

bottiglia



San Marino

DELEGAZIONE ESTERA

Cantina San Marino

La cantina di San Marino nasce ufficialmente nel 1979 con il nome di Consorzio Vini Tipici di San Marino e, da 40 anni, si occupa di valorizzare la viticoltura sammarinese. La cantina ha oggi circa 100 soci viticoltori e trasforma le uve provenienti da 120 ettari di vigneti in cui si coltivano prevalentemente vitigni tradizionali quali il sangiovese, il biancale, la ribolla di San Marino, il moscato e alcune varietà internazionali come lo chardonnay, il sauvignon, il pinot nero, il merlot, il cabernet sauvignon e il cabernet franc. La produzione è di circa 500.000 bottiglie annue ed è seguita dagli enologi Michele Margotti e Aroldo Bellelli mentre la parte agronomica è gestita da Federico Curtaz. I vini del Titano sono commercializzati sul territorio sammarinese e italiano ma anche all'estero, in paesi quali: Germania, Svizzera, Slovacchia, Giappone e Stati Uniti. I viticoltori sammarinesi, seppur eterogenei, condividono una matrice comune: la tradizione secolare, la tenacia e la passione con cui si dedicano alla coltivazione della vite. Un rapporto sentimentale ampiamente corrisposto da nobili vini che, grazie ad un'ottima qualità e genuinità, sono capaci di accompagnare ed esaltare ogni tipo di cucina.

SAN MARINO



TOP San Marino 2024

Vino ambasciatore del territorio

Sterpeto

Vino Rosso Riserva 2019

Alle pendici del monte Titano, il panorama è mozzafiato e la cantina di San Marino riesce ad esprimere vini di qualità sempre maggiore anno dopo anno come questo azzeccatissimo blend bordolese di color rosso rubino intenso con riflessi vivaci. Esordio olfattivo balsamico con toni di ribes nero e mora di rovo seguiti da cenni di caffè e liquirizia. In bocca è ricco e avvolgente, di buon corpo e con un tannino maturo e ben svolto. Finale appagante con ritorno di frutta rossa e nera. Perfetto l'abbinamento con Bocconcini di castrato alla contadina.

Cantina San Marino

Strada Serrabolino, 89 - loc. Valdragone
47893 Borgo Maggiore Rep. di San Marino
Tel 0549.903124 - Fax 0549.902866 www.cantinasanmarino.com
michele.margotti@consorziovini.sm 

Biancale di San Marino 2023 bianco fermo biologico

Paglierino luminoso con sfumature verdoline. È delicato ma preciso nei profumi, note floreali di gelsomino e acacia si intrecciano a sentori di mela, pesca bianca e scia di erbe aromatiche. Al palato denota un moderato equilibrio che restituisce una beva piacevolmente snella supportata da tonificante acidità e sapidità. Si congeda con ritorni fruttati.

 Spaghetti alle vongole dell'Adriatico.



 biancale 100%

Alc. 13%

 10.000

 10°C.

€ 7,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Sangiovese Superiore di San Marino 2022

Rubino vivace. Impatto olfattivo intenso con note di speziatura dolce, sottobosco, more di rovo in gelatina, un tocco di lillà e sensazioni iodate. Il sorso enfatizza le parti morbide, una buona nota calorica e un tannino in parte risolto. Media la freschezza che conduce ad un finale di prugne sciroppate.

 Cotoletta alla bolognese.



 sangiovese 100%

Alc. 14,5%

 30.000

 13,5°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Ribolla di San Marino V. I.O. 2022

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  6.000  10°C. € 10,00

Caldese di San Marino V.I.O. 2022

 grechetto gentile 30% chardonnay 70%

Alc. 13%  3.000  10°C. € 12,00



CANTINA SAN MARINO

Tessano di San Marino Riserva V.I.O. 2019

Rosso granato scuro e intenso. Si apre al naso con profumi di spezie, liquirizia, tabacco e caffè poi confettura di amarene e pot-pourri di fiori essiccati. Al palato è pieno e morbido, di buona struttura, sorretto da un tannino fine e integrato. La chiusura dai tratti sapidi rivela ricordi di susina in confettura.

 Grigliata mista con patate al forno.



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau, bottiglia

Sterpeto Vino Rosso Riserva 2019

Rubino intenso con riflessi vivaci. Esordio olfattivo balsamico con toni di ribes nero e mora di rovo seguiti da cenni di caffè e liquirizia. In bocca è ricco e avvolgente, di buon corpo e con un tannino maturo e ben svolto. Finale appagante con ritorno di frutta rossa e nera.

 Bocconcini di castrato alla contadina.



TOP

 merlot 50%
cabernet s. 25%
cabernet franc 20%
petit verdot 5%

Alc. 13,5%

 3.000

 14°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique, bottiglia



Brugneto Riserva di San Marino V.I.O.2021

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  30.000  16°C. € 8,00



Oro dei Goti

Bianco dolce passito 2020

 moscato 100%

Alc. 14,5%  4.000  12°C. € 14,00

Indice delle aziende

• Agrintesa Cantine	256	• Cantina Sociale di Gualtieri	122
• Albinea Canali	118	• Cantina Soc. di Puianello e Coviolo	123
• Amadei Federico	102	• Cantina Soc. Masone-Campogalliano	124
• Amaramand	298	• Cantina Valtidone	70
• Ariola	103	• Cantina Venti Venti	147
• Assirelli	204	• Cantine Bergamaschi	104
• Azienda Agricola Pezzuoli	138	• Cantine Campana	71
• Badenchini	68	• Cantine Ceci	105
• Balducci Alessandro	257	• Cantine Due Torri nella Val d'Enza	125
• Balia di Zola	258	• Cantine Lombardini	126
• Ballardini Riccardo	222	• Cantine Romagnoli	72
• Bandini Marco	223	• Carra di Casatico	106
• Bertolani Alfredo	119	• Casa Benna	73
• Bertoni Gian Paolo	224	• Casa Vinicola Poletti	207
• BioSS	140	• Casali Viticoltori	127
• Bissoni	259	• Case Marcosanti	325
• Botti	180	• Castello di Luzzano	74
• Branchini	205	• Castello Montesasso	302
• Ca' di Camilla	299	• Cavicchioni 1928	148
• Ca' di Sopra	225	• Celli	262
• Ca' Perdicchi	322	• Chiara Condello	263
• Calonga	260	• Cinti Floriano	181
• Campodelsole	261	• Cleto Chiarli	149
• Canova - Relais Mevigo	226	• Collina	229
• Cantina Braschi	300	• Collina dei Poeti	326
• Cantina della Volta	141	• Colombina	264
• Cantina di Arceto	120	• Condè	265
• Cantina di Carpi e Sorbara	142	• Corte Beneficio	172
• Cantina di Cesena	301	• Corte D'Aibo	182
• Cantina di Faenza	227	• Corte Madonnina	173
• Cantina di Santa Croce	143	• Corte Manzini	150
• Cantina di Vicobarone	69	• Corte San Ruffillo	266
• Cantina Divinja	144	• Dalfume Nobilvini	209
• Cantina Fantesini	121	• Domenico Muraro	174
• Cantina Fiammetta	323	• Domini Glicine	303
• Cantina Franco Galli	324	• Drei Donà Tenuta La Palazza	267
• Cantina Mingazzini	206	• Enio Ottaviani	331
• Cantina Rapatà	246	• Erede Corsini	75
• Cantina San Biagio Vecchio	228	• Fattoria del Piccione	327
• Cantina San Marino	339	• Fattoria Monticino Rosso	210
• Cantina Settecani -Castelvetro	145	• Fattoria Moretto	151
• Cantina Soc. Formigine Pedemontana	146	• Fattoria Nicolucci	268

Indice delle aziende

• Fattoria Poggio San Martino	328	• La Fornace	272
• Fattoria Zerbina	230	• La Mancina	189
• Fattorie Vallona	183	• La Marmocchia	190
• Fedrizzi Alessandro	184	• La Piana Winery	156
• Ferraia	76	• La Pistona	273
• Ferrucci Stefano	231	• La Sabbiona	235
• Fiorentini Vini	269	• La Tollara	82
• Fondo Ca' Vecja	211	• La Torretta	83
• Fondo San Giuseppe	232	• La Tosa	84
• Francesca Mara FM Wines	128	• Lamoretti	109
• Francesco Bellei - Tenuta Forcirola	139	• Le Rocche Malatestiane	330
• Franchini	212	• Le Siepi di San Giovanni	214
• Fratelli Piacentini	77	• Lini 910	129
• Gaggioli	185	• Longanesi Daniele	250
• Galassi Maria	304	• Loschi	85
• Gallegati	233	• LU.VA.	274
• Ganaghello	78	• Lusignani	86
• Garuti Vini	152	• Manaresi	191
• Gavioli Antica Cantina	153	• Manicardi	157
• Gcube Wine	247	• Marengoni	87
• Gennari Roberto	175	• Mariotti	176
• Gestint	270	• Mastrosasso Torricella	192
• Giacobazzi A. e Figli	154	• Mattarelli Vini	177
• Giovanna Madonna	275	• Medici Ermete & Figli	130
• Giovanna Missiroli	277	• Menta e Rosmarino	276
• Giovannini	213	• Merlotta	215
• Gordini Paolo	248	• Monte delle Vigne	110
• Gualdo di Sotto	234	• Montesissa	88
• I Filarini	305	• Monteverdi Vini	89
• I Sabbioni	271	• Mossi 1558	90
• Il Cortile del Castello	107	• Noelia Ricci	286
• Il Ghizzo	79	• Oinoe	111
• Il Mio Casale	329	• Opera 02	158
• Il Monticino	186	• Oppizzi	91
• Il Poggiarello	80	• Palazzo	112
• Isola	187	• Paltrinieri	159
• L'Azdora	249	• Pandolfa	278
• La Bandina	108	• Partitura 8	160
• La Battagliola	155	• Podere Baratta	279
• La Castellana	306	• Podere Broletto	131
• La Ciocca	81	• Podere Crocetta	113
• La Collina	188	• Podere dell'Angelo	332

Indice delle aziende

• Podere Gaiaschi	92	• Tenuta Nasano	239
• Podere I Biagi	280	• Tenuta Neri Giovanni e Valeria	313
• Podere il Saliceto	161	• Tenuta Nero del Bufalo	252
• Podere La Berta	236	• Tenuta Nura	96
• Podere La Grotta	307	• Tenuta Piccolo Brunelli	293
• Podere La Rocca Pam	281	• Tenuta Sant'Aquilina	337
• Podere Le Lame	93	• Tenuta Santa Croce	196
• Podere Palazzo	308	• Tenuta Santa Lucia	314
• Podere Riosto	193	• Tenuta Uccellina	253
• Podere Vaibella	282	• Tenuta Vandelli	165
• Podere Vecciano	333	• Tenute Bacana	240
• Podere Vertaglia	309	• Tenute Berretti	315
• Poderi dal Nespoli	283	• Tenute Tozzi	241
• Poderi delle Rocche	216	• Tenute Venturini Foschi	114
• Poderi Morini	284	• Terraquilia	166
• Poggio della Dogana	285	• Terre Cevico	254
• Pusterla	94	• Terre Giunchi	316
• Quintopasso	162	• Terre Rosse Vallania	197
• Randi	251	• Tizzano	198
• Reggiana	132	• Tomisa	199
• Righi	163	• Torre Fornello	97
• Riunite	133	• Tramosasso	217
• Rocca Le Caminate	287	• Tre Monti	218
• Ronchi di Castelluccio	288	• Trerè	242
• Sadivino	289	• Umberto Cavicchioli & Figli	167
• San Patrignano	334	• Umberto Cesari	208
• Santa Giustina	95	• Venturini Baldini	135
• Spinetta	237	• Vezzelli Francesco	168
• Tenuta Amalia	310	• Vigna Cunial	115
• Tenuta Biodinamica Mara	335	• Villa di Corlo	169
• Tenuta Bonzara	194	• Villa Otto Lune	338
• Tenuta Carbognano	336	• Villa Papiano	294
• Tenuta Casali	311	• Villa Poggiolo	219
• Tenuta Colombarda	312	• Villa Rosa	98
• Tenuta De' Stefenelli	290	• Villa Zappi	317
• Tenuta Galvana Superiore	164	• Vini Mongiusti	318
• Tenuta Garusola Coop. Agr. Braccianti Gio-		• Vini Podere Vittoria	200
• lio Bellini	178	• Vitivinicola Valla	99
• Tenuta Graziani	291	• Zanetti Protonotari Campi	295
• Tenuta La Piccola	134	• Zavalloni Stefano	319
• Tenuta La Riva	195	• Zeroli Tenuta Pozzolo	100
• Tenuta La Viola	292	• Zoli Paolo	243
• Tenuta Masselina	238	• Zucchi Tommaso e Tobia	170

Ferri[®]

The Driving Solution

Ford



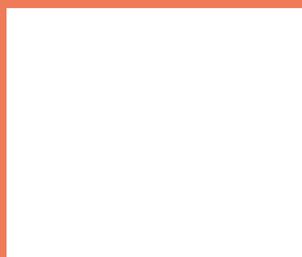
nùlez[®]
noleggio auto e furgoni

☎ 800.12.57.60

Vini, prodotti, terroir, ma anche una sezione dedicata all'Olio extravergine di oliva prodotto in Emilia-Romagna e, come novità, una selezione di spirits, dal gin al vermut, ai vini fortificati, prodotti oggi sempre più apprezzati dal grande pubblico.

Troverete questo tra la pagina di Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, la guida regionale dell'Associazione Italiana Sommelier. Una pratica bussola per orientarsi nel mondo del vino del territorio, fra le eccellenze gastronomiche della regione italiana che vanta il primato del maggior numero di Dop e Igp. Nelle oltre 300 pagine della guida, la Via Emilia dei sapori più autentici viene raccontata passando in rassegna circa 300 cantine, con schede di degustazione, prezzo, caratteristiche dei vini presentati dai produttori e abbinamenti per ogni vino. E ancora la segnalazione dei vini migliori indicati dalle commissioni dei sommelier Ais: 50 best per l'Emilia e 50 best per la Romagna, raccontati con doppio abbinamento cibo-vino. Inoltre anche quest'anno vengono scelti i 6 top per Emilia e i 6 top per Romagna, vini che diventano veri e propri Ambasciatori, per le loro caratteristiche organolettiche e stilistiche, di ciascun territorio. Tutti i vini degustati ottengono un punteggio simboleggiato dagli acini di un grappolo.

La Guida, grazie a un qrcode inserito in ciascuna cantina, rimanda a una Web app interattiva in doppia lingua, scaricabile direttamente dagli store, in cui saranno digitalizzati i contenuti della Guida.



€ 15,00



Collegati al sito