



Associazione Italiana Sommelier
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

PRIMAPAGINA  EDITORE

Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI
E CUCINE DEL TERRITORIO



ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA



Regione Emilia-Romagna
Assessorato Agricoltura



VEDI

BEVI L'EMILIA-ROMAGNA

Da 50 anni, dalla Rocca Sforzesca di Dozza, promuoviamo e valorizziamo in tutto il mondo il patrimonio vinicolo regionale, attraverso una costante collaborazione con i produttori e i consorzi di tutela

**DA QUASSÙ, PROMUOVIAMO
CULTURA E OSPITALITÀ**



**ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA**

www.enotecaemiliaromagna.it

PRIMAPAGINA  EDITORE

Edizione 2021/2022 Italian and english version



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 Roberto Giorgini, Gian Carlo Mondini, Annalisa Barison
PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE Silvia Zoffoli / grafica@agenziaprimapagina.it
PUBBLICITÀ Denis Rossi

HANNO COLLABORATO Giulia Fellini, Filippo Fabbri, Federica Bianchi, Alice Gualdi
DEGUSTAZIONI A CURA DI AIS EMILIA - AIS ROMAGNA

AIS EMILIA - referente Giulio Balsarin

AIS ROMAGNA - referenti Ilaria Di Nunzio, Vitaliano Marchi

TRADUZIONI Action Line Servizi Linguistici

EDIZIONI PrimaPagina Cesena - Anno X 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 - Provincia di Forlì Assessorato al Turismo - Archivio Consorzio di promozione e tutela della Piadina Romagnola Igp - Consorzio Vini di Romagna- Foto Roy Berardi

STAMPA Nuova Tipografia Forlimpopoli

SI RINGRAZIANO Cantina Corte Beneficio e Segreteria Ais Romagna



Regione Emilia-Romagna



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA



PRIMAPAGINA  EDITORE



IL SOMMARIO

TABLE OF CONTENTS

- 5 ❖ LA PRESENTAZIONE
 - Voglia di vincere
- 6 • Nonostante tutto...
una buona annata
- 7 • La Romagna del vino protagonista
della rinascita
- 9 • Enogastronomia, carta vincente
per l'Emilia-Romagna
- 11 • Dal Castello di Dozza
alla conquista del web
- 5 ❖ INTRODUCTION
 - Desire to win
- 6 • Despite everything... a good year
- 7 • Romagna and its wines protagonist
of the rebirth
- 11 • From the Castle of Dozza
to the conquest of the web
- 12 ❖ LA LEGENDA
 - Come si legge la guida
- 13 ❖ LEGEND
 - How to read the guide
- 14 ❖ I VINI TOP
 - Eccellenze ed Eccellenze Oro 2021
 - Menzioni 2021
- 14 ❖ THE BEST WINES
 - The best wines 2021
- 20 La Romagna che non ti aspetti.
Vino e territorio, legame inscindibile
- ❖ AIS EMILIA AIS ROMAGNA
 - 22 Cos'è Ais Emilia
 - 23 Cos'è Ais Romagna
- 22 ❖ AIS EMILIA AIS ROMAGNA
 - What is Ais Emilia?
- 23 • What is Ais Romagna?
- 24 ❖ ANALISI SENSORIALE
 - A scuola da sommelier
- 25 • Degustare, tecnica e emozione
- 24 ❖ SENSORIAL ANALYSIS
 - Sommelier in three steps
- 25 • Sense testing: instructions for use
- 27 ❖ VINI E VITIGNI
 - Vini, denominazioni
- 28 • Docg, Doc e Igt dell'Emilia-Romagna
- 36 • Un'annata da ricordare
per la Romagna del vino
- 38 E-commerce ed enoturismo:
la ricetta dell'Enoteca
per rafforzare il suo impegno
- 27 ❖ WINES AND GRAPES
 - Wines and denominations
- 28 • Docg, Doc and Igt labels
of Emilia-Romagna
- 36 A year to remember
for Romagna's wines
- 40 ❖ PRODOTTI E GASTRONOMIA
 - Una regione tutta da gustare
- 42 • I prodotti Dop e Igp
dell'Emilia-Romagna
- 46 • Le Strade dei sapori
- 40 ❖ PRODUCTS AND CUISINE
 - 42 • Pdo and Pgi products
of Emilia-Romagna
 - 46 • On the streets of taste
- 48 ❖ OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
 - L'olio extravergine in Emilia Romagna
- 48 ❖ EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL
 - Extra-virgin oil in Emilia-Romagna



IL SOMMARIO

TABLE OF CONTENTS

- 55  PIACENTINO
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 85  PARMENSE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 103  REGGIANO
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 121  MODENESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 155  FERRARESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 163  BOLOGNESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 191  AMICI DEL VINO
- 203  IMOLESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 221  FAENTINO
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 249  RAVENNATE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 261  FORLIVESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 305  CESENATE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 331  RIMINESE
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 351  SAN MARINO
I vini, le cantine [Wines and wineries](#)
- 356  INDICE / INDEX

Voglia di vincere

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



L'Emilia-Romagna del vino c'è. Nonostante tutto. Lo testimonia la qualità dei vini presenti in questa guida. Una qualità non autocertificata dai produttori, ma stabilita dalle commissioni dei degustatori Ais, che hanno speso parole lusinghiere e distribuito eccellenze a vini e cantine su giù per valli e colline lungo i 300 km di quella via Emilia che congiunge il mare di Rimini ai castelli piacentini. Lo testimoniano i resoconti, tracciati in queste pagine, da enologi e agronomi di tutta la regione con-

cordi a definire la produzione della vendemmia 2020 come quella di 'un'ottima annata'... Lo testimonia anche l'effervescenza delle idee e dei progetti, alcuni in pieno svolgimento, altri ancora sotto traccia, pronti a valorizzare e promuovere l'enologia emilianoromagnola e le tipicità enogastronomiche, binomio sempre più saldo e sicuro attrattore, oggi più che mai, di un turismo evoluto, esperienziale, curioso e sostenibile. Un concetto ben noto in Regione che ha visto nelle prime settimane di luglio gli assessorati al Turismo e all'Agricoltura unire le forze per promuovere insieme il brand Emilia Romagna. Progetti messi in campo da Enoteca regionale con il nuovo portale sull'enoturismo capace di intercettare gusti e desideri di wine-lover e gastronomi o semplici amanti del buon vivere. O la voglia di promozione dei consorzi dei vini emiliani con Lambrusco e Pignoletto forti nei numeri e rinnovati nell'immagine, o il caparbio lavoro del Consorzio vini di Romagna deciso a valorizzare il brand sangiovese nelle sue migliori espressività senza dimenticare il grande lavoro fatto sul trebbiano con la realizzazione del marchio collettivo per la nuova Doc Romagna Spumante. Anche noi andiamo avanti presentando la sedicesima edizione di Tramonto DiVino il road show enogastronomico dell'Emilia Romagna capace in una sola sera di raccontare il meglio del vino e del cibo del nostro territorio. Una manifestazione che ogni anno si rinnova grazie al lavoro dei partner, dalla Regione all'Enoteca, ad Unioncamere, ad Apt, ai tanti Comuni che collaborano con noi ai consorzi regionali dei prodotti certificati e naturalmente all'Ais.

E allora vi aspettiamo a Tramonto DiVino per brindare con centinaia di etichette top alla nostra Emilia-Romagna.

••• DESIRE TO WIN

The Emilia-Romagna of wine is here. Despite everything. This is demonstrated by the quality of the wines in this guide. A quality established by the commissions of AIS tasters, who have spent flattering words and distributed Best Wines award to wines and wineries up and down the valleys and hills along the 300 km of the Via Emilia that links Rimini's seaside to Piacenza's castles. The reports of oenologists and agronomists from all over the region agree to define the 2020 harvest production as "A good year"... Proof of this is the effervescence of the ideas and projects put forward by private individuals and the public sector, ready to enhance and promote Emilia-Romagna oenology and typical food and wine. We are going forward too, with the sixteenth edition of Tramonto DiVino, the Emilia-Romagna wine and food road show that in just one evening tells the story of the best products of our territory's wine and food. So we look forward to seeing you at Tramonto DiVino to toast to our Emilia-Romagna with hundreds of top labels.

Nonostante tutto... una buona annata

di Annalisa Barison presidente Ais Emilia

Non mascherine, grandi limitazioni alla vita sociale, incertezze e difficoltà economiche...

Un anno quello appena trascorso che ricorderemo. E non con grande piacere.

Ma, a dispetto di tutto, il mondo del vino regionale non si è fermato e l'annata 2020 in Emilia è stata, parafrasando il titolo di un noto film di qualche anno fa, 'un'ottima annata'. Le 56 eccellenze con le aggiunte 10 menzioni, riconfermano qualità organo-



lettica e profilo stilistico raffinato nei vini della nostra terra. È un quadro di colori quello intessuto dai nostri vitigni autoctoni che sono i protagonisti eccellenti, nelle varie versioni: ferme, frizzanti, spumanti, metodo ancestrale e passiti. Che possano dunque i nostri vini attirare la vostra attenzione per poter regale quella emozione che solo degustandoli potrete godere!

Quest'anno la nuova edizione della guida Emilia Romagna da Bere si veste di nuovo con la volontà di dare più notizie ai nostri lettori sulle peculiarità dei nostri territori. È stato un piccolo impegno in più che ci ha permesso di avvicinare sempre più i nostri produttori, permettendoci di intervistarli e far loro raccontare un breve spaccato di vita vissuta durante l'annata vendemmiale, qualcosa di prezioso a testimonianza delle condizioni che hanno influenzato l'espressività dei futuri vini. Un ringraziamento va per questo progetto di lavoro ai Sommelier degustatori di Ais Emilia che si sono impegnati nei vari panel test in tutte le delegazioni territoriali, lavorando in modo professionale e rigoroso. Un doveroso grazie anche ai produttori emiliani che continuano a credere nella figura del sommelier, nell'importanza del racconto e della comunicazione delle nostre tradizioni culturali attraverso lo storytelling sui nostri affascinanti vini.

❖ DESPITE EVERYTHING... A GOOD YEAR

Masks, major restrictions on social life, uncertainties and economic difficulties. A year that we will remember. And not with great pleasure. Yet, despite everything, the world of regional wine has not stopped and the 2020 year in Emilia was, to quote the title of a well-known movie from a few years ago, 'A good year'. The 56 best wines, with the addition of 10 mentions, reconfirm the organoleptic quality and refined stylistic profile of the wines of our land. Our indigenous grape varieties are the excellency protagonists in their various versions: still, sparkling, spumante, metodo ancestrale and passito. So may our wines attract your attention and give you the emotion that you can only enjoy by tasting them! Our thanks go to the sommelier tasters of AIS Emilia and to the Emilian producers who keep believing in the role of the sommelier and in the importance of telling and communicating our cultural traditions.

La Romagna del vino protagonista della rinascita

di Pietro Roberto Giorgini presidente Ais Romagna



Dopo un periodo particolarmente difficile che ci ha costretto a restare chiusi in casa, sospendere tutte le attività di degustazione e soprattutto rinunciare a quella didattica che rappresenta un fiore all'occhiello della nostra Associazione, ricominciamo finalmente ad intravedere un primo ritorno alla normalità che ci consente di riprogrammare tutti quegli eventi nei quali mettiamo tanta passione. Il primo passo importante è senza dubbio la Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare: po-

terne pubblicare la nuova edizione e soprattutto programmare il consueto tour di presentazione che toccherà diverse località romagnole, rappresenta il nostro primo atto verso quella rinascita nazionale che tutti auspichiamo. Come primo commento alla nuova edizione va riconosciuto a tutti i produttori il grosso merito di non aver mollato minimamente sul fronte della qualità, durante i panel di degustazione è stata particolarmente evidente la continuità di quel processo di miglioramento continuo già evidenziata negli anni passati. I nostri Sangiovese restano sempre in primo piano, con alcune punte di eccellenza assoluta ed una continua ricerca di bevibilità e gradevolezza. L'Albana, la nostra regina dei bianchi, si sta sempre più affermando come vino esclusivo e ricercato, grazie anche alla sua versatilità che ha permesso col tempo di rendere alcune versioni legate a particolari sistemi di vinificazione delle vere e proprie icone della nostra Regione. Una menzione particolare va poi alla produzione dei vini bianchi che, complice la rivalutazione di vitigni autoctoni come famoso e rebola, sta portando a produzioni di grande qualità, affiancate a quel trebbiano, vitigno troppo spesso bistrattato, che grazie soprattutto alle produzioni in territori collinari, sta portando a vini di ottimo pregio, come provato dalle eccellenze e dagli ottimi risultati riconosciuti in guida. L'ultima citazione va poi alla grande voglia e tenacia di tanti produttori che tutti gli anni ci propongono vini particolari per il nostro territorio: rosati, bianchi frizzanti, spumanti sia Metodo Classico e Ancestrali. Non posso poi dimenticare i ringraziamenti sinceri alla Regione Emilia Romagna, sempre dinamica e attenta allo sviluppo dei territori. A tutti i colleghi sommelier degustatori e redattori che hanno dato vita alla nuova edizione. Un grazie poi a Prima Pagina costantemente al nostro fianco. Auguro infine buona lettura, seguitemi agli eventi di presentazione che abbiamo organizzato, per assaggiare le nostre eccellenze. Buon calice a tutti!

❖ ROMAGNA AND ITS WINES PROTAGONIST OF THE REBIRTH

After a particularly difficult period we are beginning to glimpse a first return to normality. The first step is the Guida Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare and the Tramonto DiVino tour. All the producers deserve credit for not giving up on quality. Our Sangiovese wines are still in the forefront. Albana, the queen of white wines, is becoming increasingly popular. Our white wines, from Famoso to Rebola and Trebbiano, deserve a special mention, as do our rosés and sparkling wines, both Metodo Classico and Ancestrale. We want to thank for the support and work the Emilia-Romagna Region, all our sommelier colleagues, tasters and editors, and to Prima Pagina, which is constantly at our side. Enjoy your glass!



Tramonto DiVino[®] 2021

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

aCena con Tramonto DiVino

LE DATE DEL TOUR 2021

29 LUGLIO . CERVIA Notte Rosa, Torre San Michele

4 AGOSTO . FORLIMPOPOLI Piazza Garibaldi

6 AGOSTO . CESENATICO Piazza Spose dei Marinai

1 SETTEMBRE . FERRARA Piazza XXIV Maggio

8 SETTEMBRE . REGGIO EMILIA Piazza Martiri

18 SETTEMBRE . PIACENZA Piazza Cavalli

21 NOVEMBRE . BOLOGNA (Congresso Nazionale Ais)

Tramonto DiVino diventa lounge

Tramonto DiVino 2021 diventa lounge, apparecchiando le notti in Riviera, nei borghi e nelle città d'arte con il meglio del cibo e del vino dell'Emilia Romagna servito a tavola in sicurezza, seguendo le regole del distanziamento sociale. È quanto propone l'edizione di quest'anno del tour del gusto dell'Emilia-Romagna, giunto alla quindicesima edizione, che abbinerà i grandi prodotti Dop e Igp regionali, e i vini della guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare con la mediazione dei cuochi dell'associazione Chef to Chef e dei sommelier di Ais.

Tramonto DiVino 2021 becomes a lounge. It is going to set the nights on the Riviera, in the villages and art cities with the best food and wine of the Emilia-Romagna safely served at the table, according to the rules of social distancing. This year's edition of the Emilia-Romagna taste tour, will combine regional PDO and PGI products with the wines of the "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" guide.

Info e Aggiornamenti

www.emiliaromagnavini.it

 [Emilia Romagna da Bere e da mangiare](#)

Enogastronomia, carta vincente per l'Emilia-Romagna

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

Puntuale come tutti gli anni arriva la pubblicazione "Emilia Romagna da Bere e da mangiare": grazie alle preziose informazioni che contiene sulle nostre eccellenze enologiche e gastronomiche, gestite con professionalità dai curatori, accompagna nel viaggio dei profumi e sapori quei turisti affezionati al territorio, e anche chi si avvicina con curiosità ai vini e al cibo dell'Emilia Romagna magari per la prima volta. Del resto si sa, l'Emilia-Romagna parla a tavola e le nostre specialità ci



raccontano: dicono quello che siamo, cosa amiamo, dipingono la bellezza dei nostri luoghi e la bontà dei nostri prodotti. Da noi è davvero possibile fare un'esperienza "immersiva" nel gusto. La guida è un prodotto editoriale che in questi anni ha goduto di una rilevante affermazione – nella versione italiana e inglese – che ne ha determinato un incremento in termini di fruizione e attenzione. Sappiamo molto bene quanto sia in crescita su tutto il territorio nazionale il valore del turismo enogastronomico; nella nostra Regione aumentano le presenze e i soggiorni di chi vuole godere delle bellezze del territorio e assaggiarne le bontà. Le tendenze ci suggeriscono che questa modalità di vacanza ha un futuro promettente e attrattivo, anche nei confronti di chi arriva dall'Europa o dai cosiddetti paesi terzi, e come Regione ci stiamo investendo molto. Sono convinto che usciremo più forti e attrattivi dal periodo molto complesso che abbiamo attraversato: gli sforzi qualitativi compiuti dal settore enologico dell'Emilia-Romagna, l'appoggio delle istituzioni, la volontà degli imprenditori di riprendere a pieno ritmo la propria attività, sono segnali importanti di fiducia e di rilancio per scongiurare al più presto gli effetti del periodo pandemico. Il successo che questo settore sta pian piano maturando è anche il giusto riconoscimento a un comparto che ha saputo resistere alle difficoltà dovute ai lockdown e ai non secondari danni da maltempo, e ha continuato a investire sulla qualità e sull'eccellenza che tutto il mondo conosce e apprezza. Il nostro sforzo – come istituzioni – è oggi concentrato nella promozione di questi vini e prodotti straordinari che parlando del territorio, raccontano come siamo e lo fanno con una qualità che è sempre più distintiva.

In alto i calici e buona degustazione in Emilia-Romagna!

✿ by Alessio Mammi

Councillor for Agriculture, and Agri-Food, hunting and fishing Emilia-Romagna Region

As every year, the guide "Emilia-Romagna da bere e da mangiare" arrives punctually: thanks to the precious information on our enologic and gastronomic excellences, professionally managed by the editors, it is an excellent tool to discover the scents and flavours of the region.

Food and wine tourism is increasing in Emilia-Romagna and throughout Italy. All the trends point to a promising future. After this very complex period, I am convinced that we will emerge stronger and more attractive. The qualitative efforts made by the wine sector in Emilia-Romagna, institutions' support, the willingness of entrepreneurs to resume their activities at full speed, are important signs of confidence and revival.

Raise your glasses and enjoy your wine tasting in Emilia-Romagna!

VEDI

BEVI L'EMILIA-ROMAGNA

Da 50 anni, dalla Rocca Sforzesca di Dozza, promuoviamo e valorizziamo in tutto il mondo il patrimonio vinicolo regionale, attraverso una costante collaborazione con i produttori e i consorzi di tutela

**DA QUASSÙ, PROMUOVIAMO
CULTURA E OSPITALITÀ**



**ENOTECA
REGIONALE
EMILIA
ROMAGNA**

www.enotecaemiliaromagna.it

Dal Castello di Dozza alla conquista del web

Giordano Zinzani, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna

Rappresentare e raccontare l'intero patrimonio vinicolo dell'Emilia-Romagna è una sfida avvincente e un privilegio che l'Enoteca porta avanti da oltre mezzo secolo. Promuoviamo la cultura enogastronomica e l'ospitalità della nostra regione, partendo da una bottiglia di vino per raccontare un territorio, i produttori, la biodiversità, le tradizioni e le nuove tendenze. Il nostro osservatorio privilegiato ci permette di tenere unita la comunicazione e la promozione della vasta gamma di denominazioni che abbiamo in regione, operiamo in collaborazione con i Consorzi di tutela per programmare eventi di promozione, offriamo servizi alle nostre cantine associate per la partecipazione a fiere nazionali e internazionali o per accedere a bandi di finanziamento; cooperiamo con le istituzioni per la divulgazione della cultura enogastronomica locale. La nostra sede nel castello di Dozza, con la collezione di vini in vendita e la sala degustazioni, ci ricorda quanta storia e quanta tradizione permea le nostre terre e il lavoro dei nostri artigiani del gusto, ma da quassù abbiamo deciso di guardare oltre e puntare su progetti sfidanti che raggiungano appassionati e curiosi di tutto il mondo. Quest'anno abbiamo rinnovato il nostro punto vendita con una vetrina online dove trovare oltre 600 etichette di 170 aziende, ponendoci come il più completo e-commerce di vini emilianoromagnoli e siamo in grado di fornire vini per qualsiasi abbinamento o permettere un confronto sulle stesse tipologie della vasta gamma di prodotti disponibili. Puntiamo anche sull'enoturismo, con un portale in cui raccogliamo e commercializziamo esperienze enogastronomiche per chi visita il nostro territorio e vuole spendere tempo in cantina, a contatto con i produttori. C'è ancora tanto da raccontare e tanto da fare per valorizzare le nostre produzioni, ed Enoteca continua a essere in prima linea per portare avanti la sua missione.



❖ FROM THE CASTLE OF DOZZA TO THE CONQUEST OF THE WEB

Representing the wine-making heritage of Emilia-Romagna is a compelling challenge and a privilege with which the Enoteca has been involved for half a century. Our centre in Dozza, with a collection of wines on sale and a tasting room, reminds us how much our land is steeped in history. However, we have decided to look ahead with challenging projects that reach enthusiasts and enquirers throughout the world. This year we have renewed our sales outlet with an online showcase where you can find more than 600 labels of 170 wine producers, making us the most complete e-commerce organisation for the wines of Emilia-Romagna. We also focus on wine tourism, with a portal where we offer the public wine and food tasting experiences. There is still much to do in order to enhance our products and the Enoteca is in the front line to fulfil its mission.

Come si legge la guida

Tutti i vini degustati e valutati dalle commissioni Ais sono nuovi e si riferiscono preferibilmente alle ultime vendemmie. Presente un focus sui condimenti dedicato alle degustazioni di olio extravergine d'oliva. Per ciascuna azienda è stato scelto un prodotto extravergine, descritto e degustato da parte di sommelier abilitati alla degustazione dell'olio.

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 con valutazione di punteggio in centesimi. 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.


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** > etichette che hanno ottenuto un punteggio compreso tra gli 85 e gli 86 punti (vini di ottimo profilo organolettico).

LE ECCELLENZE


I vini con punteggio compreso tra 87 e 88 punti hanno sei acini e la stella, simbolo che indica le eccellenze, ovvero quei vini di ottimo profilo organolettico e stilistico, ritenuti le migliori espressioni della produzione emiliano romagnola.


LE ECCELLENZE ORO

I vini con punteggio uguale o superiore agli 89 punti hanno sei acini e la stella d'oro, simbolo che indica le Eccellenze Oro, ovvero i vini di ottimo profilo organolettico e stilistico in riferimento alla tipologia.

LE MENZIONI

Per riconoscere valore ai vini di ottima impostazione enologica e bella espressività territoriale con valutazioni fino a 86 punti sono state introdotte le menzioni:

 **Coup de Coeur** vini che catturano l'anima e lo spirito e si distinguono per il loro valore emozionale

 **Qualità/Prezzo** vini dal buon profilo qualitativo, virtuosi in quanto si collocano sul mercato con un'ottimale proposta economica


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 formati da 4/5 sommelier e un capo panel. Quest'ultimo ha la responsabilità del gruppo. 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. In base al punteggio ottenuto viene associato a ciascun olio un numero di bicchierini colorati di blu da un minimo di 2 a un massimo di 4. Per la massima qualità i 4 bicchierini sono seguiti dalla stellina dell'eccellenza.

I SIMBOLI

 Regione Emilia-Romagna identifica i vini del territorio, i vini cioè derivati da vitigni autoctoni.

I simboli identificano i rapporti di associazione delle singole cantine a enti o consorzi del territorio:

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


HOW TO READ THE GUIDE

Tastings were carried out at random by the Ais Romagna commissions according to the method of the Italian Association of Sommelier based on a scale from 0 to 100. The following information is provided about the two tasted wines: type, grapes, alcoholic strength, number of bottles produced, and indicative retail price proposed by producers themselves. An organoleptic description is provided for all wines tasted.

A BUNCH OF GRAPES is the symbol chosen to show the tasting result. According to the score obtained, a specific number of coloured grapes within the bunch is associated with each wine as follows:


 Three coloured grapes indicate wines with a score lower than 75;

 Four coloured grapes indicate wines with a score between 75 and 79;


 Five coloured grapes indicate wines with a score between 80 and 84;


 Six coloured grapes indicate wines with a score between 85 and 86.


 **★ THE BEST WINES** with a score between 87 and 88 marked with six coloured grapes and one star, which indicate the best wines of the Romagna production.

 **★ A GOLD STAR FOR EXCELLENCE**
Wines getting a score equal or greater than 89 are awarded six grapes and the gold star that identifies products with excellent sensorial and style features in relation to the wine type.

 **Coup de Cœur** wines standing out for their emotional value

 **Value for money** high quality wines available on the market at reasonable prices

 **OIL TASTING** The little glass is the symbol chosen to show the Oil tasting result. According to the score obtained, a specific number of Blue colored little glasses is associated with each oil for a minimum of 2 to a maximum of 4. For maximum quality, 4 little glasses.

 The symbol of Emilia-Romagna region identifies the wines of the territory, derived by autochthonous vines.

-  Grapes
- Alc.** alcohol
-  bottles produced
-  serving temperature
- €** price
-  food matching

Le Eccellenze 2021

PIACENTINO

- ★ Il Pigno Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2018 • **Cantine Romagnoli**
- ★ Gutturnio Doc Superiore 2018 • **Cantine Romagnoli**
- ★ Romeo Gutturnio Doc Classico Riserva 2016 • **Castello di Luzzano**
- ★ Il Giorgione Rosso da Uve Stramature 2013 • **La Tollara**
- ★ Fra Diavolo Rosso da Uve Stramature 2014 • **La Tollara**
- ★ Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2018 • **La Tosa**
- ★ Sorriso di Cielo Colli Piacentini Doc Malvasia 2020 • **La Tosa**
- ★ Boccadirosa Colli Piacentini Doc Malvasia 2020 • **Luretta**
- ★ Corbeau Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2016 • **Luretta**
- ★ Casa Bianca Pontolliese Emilia Igt Rosso 2016 • **Marengoni**
- ★ Gutturnio Doc Superiore 2020 • **Perini & Perini**
- ★ Riserva del Podere Gutturnio Doc Riserva 2016 • **Podere Gaiaschi**
- ★ Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2018 • **Pusterla**
- ★ Sensazioni d'Inverno Le Virtù del Poggio
Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2015 • **Terzoni Claudio 'La Conchiglia'**
- ★ Donna Luigia Colli Piacentini Doc Malvasia 2019 • **Torre Fornello**
- ★ Al Pasi Emilia Igt Malvasia Passito • **Vitivinicola Valla**

PARMENSE

- ★ Colli di Parma Doc Barbera 2019 • **Amadei Federico**
- ★ Febo Malvasia dell'Emilia Igt Spumante Brut Metodo Classico 2019 • **Brè Del Gallo**
- ★ Terre di Torrechiera Colli di Parma Dop Malvasia 2019 • **Il Cortile Del Castello**
- ★ Nabucco Emilia Igt Rosso 2018 • **Monte Delle Vigne**
- ★ 4.0Rea Colli di Parma Dop Malvasia 2020 • **Oinoe**
- ★ Malpassito Vino Bianco da Uve Appassite 2019 • **Palazzo**

REGGIANO

- ★ Spumante Metodo Classico Pas Dosé Rosé 2017 • **Albinea Canali**
- ★ Spergolino Colli di Scandiano e di Canossa Doc Spergola 2020 • **Bertolani Alfredo**
- ★ Naif Spumante Brut Reggiano Lambrusco Dop Metodo Classico 2019
Cantina Sociale Di Gualtieri
- ★ Lini 910 Metodo Classico Rosé Millesimato 2016 • **Lini 910**
- ★ Concerto Reggiano Doc Lambrusco 2020 • **Medici Ermete**
- ★ Brina d'Estate Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spergola Spumante Brut 2020
Tenuta di Aljano
- ★ L'Ernesto Vino Rosso 2018 • **Tenuta La Piccola**

The best wines

MODENESE

- ★ Spumante Brut Nature Metodo Classico 2015 • Francesco Bellei & C.
- ★ Spumante Brut Metodo Classico • Francesco Bellei & C.
- ★ Rosé Lambrusco di Sorbara Doc Metodo Classico Brut 2016 • Cantina della Volta
- ★ La Tradizione Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2020 • Cantina di Santa Croce
- ★ Vigneto Cialdini Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020 • Cleto Chiarli
- ★ Canova Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020 • Fattoria Moretto
- ★ Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc 2020 • Paltrinieri
- ★ Bruno Zanasi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020 • Zanasi

BOLOGNESE

- ★ Lieto Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut 2020 • Botti
- ★ D'Intenso Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2020 • Botti
- ★ Orfeo Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2015 • Corte D'Aibo
- ★ Permartina Colli Bolognesi Doc Pignoletto 2016 • Fattorie Vallona
- ★ Primedizione Emilia Igt Bianco Cuvée 2020 • Fattorie Vallona
- ★ Pignoletto Classico del Monticino Colli Bolognesi Docg
Pignoletto Classico 2019 • Il Monticino
- ★ Le Vaie Colli Bolognesi Doc Riesling 2019 • Isola
- ★ Vecchie Vigne Colli Bolognesi Pignoletto Docg Classico 2018 • Isola
- ★ Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020 • La Marmocchia
- ★ Duesettanta Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2020 • Manaresi
- ★ Controluce Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2017 • Manaresi
- ★ Palazzo Montevecchio Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna Riserva 2009
Montevecchio Isolani
- ★ Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna Riserva 2012 • Montevecchio Isolani
- ★ Rocca di Bonacciarà Colli Bolognesi Doc Merlot 2017 • Tenuta Bonzara
- ★ Bonzarone Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2017 • Tenuta Bonzara
- ★ Vite Piccola Emilia Igt Sauvignon 2019 • Terre Rosse Vallonia
- ★ Colli Bolognesi Doc Merlot 2019 • Tizzano
- ★ Giulio Emilia Igp Merlot 2016 • Tomisa
- ★ Futuræ Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2016 • Vini Podere Vittoria

Le Eccellenze 2021

IMOLESE

- ★ D'Or Luce Romagna Docg Albana Passito 2014 • **Branchini**
- ★ Laurento Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018 • **Umberto Cesari**
- ★ Tauleto Rubicone Igt Sangiovese 2015 • **Umberto Cesari**
- ★ Blanc de Blanc Spumante Metodo Classico Pas Dosè 2016
Fattoria Monticino Rosso
- ★ Codronchio Romagna Docg Albana 2019 • **Fattoria Monticino Rosso**
- ★ Fondatori GP Romagna Docg Albana Vendemmia Tardiva 2020 • **Merlotta**
- ★ Ombre di Luna Romagna Docg Albana Passito 2018 • **Merlotta**
- ★ Vitalba Romagna Docg Albana 2020 • **Tre Monti**
- ★ Thea Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018 • **Tre Monti**

FAENTINO

- ★ Leggiadro Romagna Dogc Albana 2020 • **Ballardini Riccardo**
- ★ Remel Vino Rosso 2018 • **Ca' di Sopra**
- ★ Podere Cà del Rosso Romagna Doc Sangiovese Riserva Marzeno 2017
Ca' di Sopra
- ★ Poderi delle Rose Romagna Dop Sangiovese Biologico 2020 • **Cantine Intesa**
- ★ Bianco di Ceparano Romagna Docg Albana 2020 • **Fattoria Zerbina**
- ★ Torre di Ceparano Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016 • **Fattoria Zerbina**
- ★ Domus Caia Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018 • **Ferrucci Stefano**
- ★ Domus Aurea Romagna Docg Albana Passito 2019 • **Ferrucci Stefano**
- ★ Fiorile Romagna Docg Albana 2020 • **Fondo San Giuseppe**
- ★ Tèra Colli di Faenza Doc Trebbiano 2020 • **Fondo San Giuseppe**
- ★ Corallo Bianco Colli di Faenza Doc Bianco 2019 • **Gallegati**
- ★ Corallo Rosso Romagna Doc Sangiovese Brisighella 2019 • **Gallegati**

RAVENNATE

- ★ Bursòn Etichetta Nera Ravenna Igp Rosso 2015 • **Gordini Paolo**
- ★ Blù di Bursòn Ravenna Igp Uva Longanesi 2020 • **Longanesi Daniele**

FORLIVESE

- ★ Romagna Docg Albana 2020 • **Balducci Alessandro**
- ★ Balitore Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020 • **Balia di Zola**
- ★ Re di Noce Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2018 • **Balia di Zola**
- ★ Bissoni Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018 • **Bissoni**

The best wines

- ★ Castellione Forlì Igt Cabernet Sauvignon 2016 • **Calonga**
- ★ I Croppi Romagna Docg Albana 2020 • **Celli**
- ★ Bron & Ruseval Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2018 • **Celli**
- ★ Tre Vigne Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018 • **Chiara Condello**
- ★ Il Tornese Vino Bianco 2020 • **Drei Donà-Tenuta La Palazza**
- ★ Nero di Predappio Forlì Igt Rosso 2020 • **Fattoria Nicolucci**
- ★ Vigna del Generale Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio di Predappio 2018
Fattoria Nicolucci
- ★ Barbarossa Vigna dello Spungone Forlì Igt Rosso 2020 • **Fattoria Paradiso**
- ★ Cleonice Romagna Docg Albana 2019 • **Fiorentini**
- ★ Vigne dei Dottori Romagna Dop Sangiovese Riserva Castrocaro 2016 • **Fiorentini**
- ★ Ombroso Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2018 • **Giovanna Madonia**
- ★ Tramazo Romagna Dop Sangiovese Modigliana 2018 • **Mutiliana**
- ★ Godenza Romagna Doc Sangiovese Predappio 2019 • **Noelia Ricci**
- ★ Preludio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017 • **Tenuta De' Stefenelli**
- ★ P. Honorii Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2017 • **Tenuta La Viola**
- ★ Rugiada Romagna Docg Albana 2020 • **Tenuta Pennita**
- ★ Cesco 1938 Romagna Doc Sangiovese Predappio 2019 • **Tenuta Piccolo Brunelli**
- ★ Strada Corniolo Forlì Igt Trebbiano 2019 • **Villa Papiano**
- ★ Probi Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2017 • **Villa Papiano**

CESENATE

- ★ Nobilis Rubicone Igp Famoso Zero Solfiti 2020 • **Cantina Bartolini**
- ★ Damadora Romagna Docg Albana 2020 • **Podere La Grotta**
- ★ Famoso Rubicone Igp Famoso 2020 • **Tenuta Casali**
- ★ Vigna Baruccia Romagna Doc Sangiovese San Vicinio 2018 • **Tenuta Casali**
- ★ Albarara Selezione Artigianale Romagna Docg Albana 2018 • **Tenuta Santa Lucia**
- ★ Amedeo Bianco Romagna Docg Albana 2019 • **Zavalloni Stefano**

RIMINESE

- ★ Colli di Rimini Dop Rebola 2020 • **Enio Ottaviani**
- ★ Clemente I Rubicone Igp Bianco 2020 • **Enio Ottaviani**
- ★ Battarreo Colli di Rimini Doc Rosso 2018 • **Tenuta Santini**

SAN MARINO

- ★ Tessano di San Marino I.O. 2017 • **Cantina San Marino**

Menzioni 2021

COUP DE COEUR

EMILIA

- ♥ Duestrade Gutturmo Doc Frizzante 2020 • **Castello di Luzzano**
- ♥ Bolla Rossa Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020 • **Corte Manzini**
- ♥ Capriccio di Bacco Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2019
La Piana
- ♥ Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante 2020 • **Mattarelli**
- ♥ Radice Lambrusco di Sorbara Doc 2020 • **Paltrinieri**

ROMAGNA

- ♥ Lillybeth Vino Rosso Bio Vegano 2020 • **Drei Donà-Tenuta La Palazza**
- ♥ Villa Massani Colli di Rimini Doc Rebola 2020 • **Fattoria del Piccione**
- ♥ Artemisia Colli di Imola Dop Bianco 2016 • **Poderi delle Rocche**
- ♥ Rocca di Ribano Vigna della Croce Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018
Spalletti Colonna di Paliano
- ♥ Rambèla Ravenna Igp Famoso 2020 • **Tenuta Uccellina**

QUALITÀ/PREZZO

EMILIA

- ⚙ Meriggio Vino Rosso 2019 • **Corte D'Aibo**
- ⚙ Le Rivette Gutturmo Doc Superiore 2019 • **Loschi Enrico**
- ⚙ G842 Gutturmo Doc Frizzante 2020 • **Marengoni**
- ⚙ Querce Rosse Gutturmo Doc Classico Superiore 2019 • **Pusterla**
- ⚙ Corleto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020 • **Villa Di Carlo**

ROMAGNA

- ⚙ Tre Miracoli Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019
Le Rocche Malatestiane
- ⚙ Il Prugneto Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019 • **Poderi dal Nespole**
- ⚙ Re Famoso Ravenna Igt Bianco 2020 • **Trerè**
- ⚙ Biancobagnolo Romagna Docg Albana 2019 • **Villa Bagnolo**
- ⚙ Essia Vino Bianco da Uve Stramature • **Terre Giunchi**

MOKADOR

• 100 % STRAORDINARIO •

*Il gusto inconfondibile
di un caffè 100% straordinario!*



Raccolta, trasporto, tostatura,
miscelazione: ogni fase di preparazione
Mokador deve essere perfetta perchè il
tuo caffè sia straordinario.

MOKADOR
• 100 % STRAORDINARIO •



MOKADOR.IT



La Romagna che non ti aspetti. Vino e territorio, legame inscindibile

Da un anno sono stata chiamata a guidare questo Consorzio, una realtà di ormai 60 anni ma pienamente in grado di spingere il rinnovamento della vitivinicoltura, obiettivo di cui avverto tutta la responsabilità insieme all'entusiasmo e all'urgenza di inaugurare un periodo nuovo, che lasci percepire a tutti dinamismo e freschezza in un quadro di affidabilità e qualità consolidata dei vini. La pandemia da Covid19 non può che condizionare questo mio intervento, tutti vanno dicendo che nulla sarà più come prima, e ne sono convinta, dovremo essere rapidi a lavorare ad un progressivo posizionamento di valore crescente che rispecchi la qualità intrinseca del vino sulla quale i produttori romagnoli hanno molto lavorato con risultati eccellenti. L'epidemia si è portata via 2 anni di programmazione italiana ed europea di eventi del vino, anche il recupero in settembre di 3 tappe del roadshow Tre Bicchieri del Gambero Rosso fissate per marzo scorso è al momento non privo di dubbi. Ma noi andiamo avanti! Per sostenere questo difficile periodo, abbiamo pianificato investimenti social/digital rilevanti, vista la possibilità di ritornare solo gradualmente a eventi, manifestazioni e concorsi con al centro le nostre denominazioni di origine. Pur tuttavia, con format adeguati al periodo, puntiamo a mantenere alcune iniziative nella tradizione, per sostenere in particolare la ristorazione e gli abbinamenti con i nostri vini. È partito la scorsa estate il progetto "Cartoline dalla Romagna", che mira, attraverso un lavoro a rete, a costruire itinerari che vedono collaborare cantine, ristoranti e botteghe dei territori. L'incarico alla nuova agenzia per la comunicazione del Consorzio ci ha portato a intraprendere la recente trasformazione del sito "Cartoline" in magazine online, per la possibilità di mantenerlo fortemente attivo attraverso la veicolazione di articoli e contenuti continui. Dal punto dei contenuti, per essere chiari e coerenti anche nella comunicazione ribadisco che occorre puntare sui tre vini bandiera della Romagna per renderci identificabili: Sangiovese, Albana e Trebbiano. Anche sulle Sottozone occorre puntare, lavorando sulla qualità e sulla distintività, per nutrirci un racconto importante della biodiversità. Per il futuro, che guardiamo con speranza e trepidazione, è molto importante il brand Romagna, che deve essere portato avanti tutti insieme, da tutta la filiera vitivinicola e molto oltre – il mondo del turismo, della cultura, dell'arte, della formazione. Per fare a chi arriva una proposta orgogliosa ed elevata di un paniere Romagna ricco, irrinunciabile, per un'esperienza unica, indimenticabile.

Ruenza Santandrea, presidente Consorzio Vini di Romagna

The pandemic has hugely impacted our sector. Yet, we are moving forward! To overcome this difficult time, we have planned significant social/digital investments, given the possibility of only gradually returning to in-person events, shows and competitions. These days, everyone is saying that nothing will ever be the same as before. Building on that, I would like to take a positive note from this: from now on, there will only be space for quality, and every activity will have to move towards a progressive positioning which can increase value. Content-wise, we need to focus on the three flagship wines of Romagna to make us identifiable: Sangiovese, Albana and Trebbiano. We have also to focus on the sub-areas, working on quality and distinctiveness, to nurture an important story of biodiversity. For the future, which we look to with hope and trepidation, the "Romagna" brand is very important. This brand needs to be enhanced by the entire wine production chain and far beyond - the world of tourism, culture, art, and education. All together, we can offer visitors a proud and rich proposal of a unique and unforgettable Romagna experience.



Cartoline dalla
Romagna
presenta

Mosaico di Vita

*il vino, le colline, i romagnoli,
la storia, la gastronomia,
la cultura.*

www.cartolinedallaromagna.it



Cos'è Ais Emilia

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 pro-

getti 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.

🍷 **AIS EMILIA** was set up in the mid '70s and is now one of the main associations at regional level belonging to the Italian Sommeliers' Association. Ais Emilia has its main office in Ferrara and about 2,000 members distributed among its delegations in Bologna, Ferrara, Modena, Reggio Emilia, Parma, Piacenza. Besides organizing several courses for sommeliers, guided wine tasting events, seminars, dinners and study trips.

Commissioni di degustazione Ais Emilia

Anche quest'anno, perdurando la pandemia causa Covid-19, le commissioni di degustazione AIS Emilia si sono svolte presso le delegazioni territoriali, per rispettare così i vincoli sanitari imposti dai vari DPCM che impedivano di fatto gli assembramenti, limitando di fatto il numero di persone che potevano incontrarsi in spazi chiusi. Per tali motivi, dovendo ridurre al massimo gli spostamenti dei degustatori a livello regionale, si è optato per incontri brevi di poche persone, presso le singole delegazioni, in modo tale da consentire mediamente la degustazione di 10/12 vini per ognuna delle 44 commissioni tenutesi nell'arco di quaranta giorni, dal 19 maggio al 30 giugno. In totale hanno partecipato 52 degustatori ufficiali, sono stati degustati 432 vini, utilizzando la piattaforma informatica di AIS Emilia, basata su 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: Giulio Balsarin. *Ottimizzazione Testi:* Annalisa Barison. *Capi Panel:* Luca Ariani, Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Paolo Benetti, Fausto Catellani, Romeo Catellani, Daniela Cavina, Anna Maria Compiani, Domenico De Paola, Roberto Delfi, Giovanni Derba, Tiziano Fantini, Barbara Fini, Guglielmo Immovilli, Flavio Marzo, Massimo Modé, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli, Gabriella Rossi, Giuseppe Todisco, Fabio Vezzani. *Redattori:* Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Daniela Cavina, Roberto Delfi, Alessandro Ranieri. *Sommelier degustatori:* Luca Ariani, Elisa Balsarin, Giulio Balsarin, Annalisa Barison, Paolo Benetti, Federica Bertuletto, Mariolina Bolzoni, Barbara Boni, Andrea Borsotti, Valentina Bronzoni, Matteo Calvaresi, Claudia Caselgrandi, Romeo Catellani, Fausto Catellani, Daniela Cavina, Carmen Cerfogli, Alessandra Chiarini, Anna Maria Compiani, Davide Covati, Domenico De Paola, Roberto Delfi, Giovanni Derba, Raffaella Devoti, Tiziano Fantini, Fabrizio Ferrari, Paolo Ferretti, Barbara Fini, Maria Teresa Fortini, Stefano Franzoni, Dario Garbarini, Alessandra Giovanelli, Marco Gorreri, Guglielmo Immovilli, Stefano Luppi, Lorenzo Marcheselli, Massimiliano Marruchi, Elena Melchiorri, Massimo Mode', Nicola Negri, Stefano Padovan, Giuseppe Paparella, Manuel Pianazzi, Antonella Pizzi, Antonella Rambaldi, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli, Gabriella Rossi, Brunella Sgarbi, Gabriele Sighinolfi, Giuseppe Todisco, Fabio Vezzani, Andrea Zanirati.

Cos'è Ais Romagna

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 as-

sociati 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.

✿ AIS ROMAGNA was set up in the mid '70s and is now one of the main associations at regional level belonging to the Italian Sommeliers' Association. Ais Romagna has its main office in Cesena and about 1,500 members distributed among its delegations in Imola, Ravenna, Forlì, Cesena e Rimini. Besides organizing several courses for sommeliers, guided wine tasting events, seminars, dinners and study trips.

Commissioni di degustazione Ais Romagna

Ma avremmo pensato di arrivare a stringere tra le mani questa guida. L'emergenza Covid-19 ci ha posto dinnanzi ad una scelta complessa: fare o non fare e come fare? Con coraggio abbiamo scelto di fare e di stringerci intorno al gruppo di lavoro creato negli ultimi anni. Abbiamo delegato i degustatori a farsi carico dei vini e delle redazioni delle schede e la risposta è stata tanto sorprendente quanto rincuorante. I punteggi, altissimi, hanno dimostrato che la Romagna del vino non si è fermata, al contrario hanno collaborato a questa guida nuove aziende e vecchie realtà, che avevamo perso nel corso delle edizioni. I vini hanno dimostrato aderenza ai tempi correnti, presentando bevibilità, gusto e territorialità. Questi aspetti sono stati messi in luce dal gruppo di lavoro formato da: Barbara Amici, Ettore Arru, Barbara Asioli, Andrea Baschetti, Ivana Berti, Corrado Bizzocchi, Elisa Bocchini, Renata Bonara, Stefano Buda, Eros Camporesi, Alessandro Carloni, Silvia Carloni, Angela Casadei, Tania Cassani, Cristina Cavina, Angela Fascetta, Gianluigi Fortuzzi, Oriana Gavelli, Carla Laghi, Claudia Leurini, Alessandro Missiroli, Stefano Morgagni, Cristiano Morini, Mirko Morini, Graziella Moscatelli, Raffaele Nanni, Giacomo Orsucci, Giuseppe Palareti, Stefano Quagliere, Riccardo Ravaioli, Giovanni Solaroli.

Un grazie particolare a Gian Carlo Mondini che ha coordinato i lavori e seguito gli appuntamenti, Anna Grossi sostegno e spalla insostituibile e a Roberto Giorgini per il continuo appoggio. Buona lettura.

Ilaria di Nunzio, Vitaliano Marchi



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 15 incontri. 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 si focalizza sulle degustazioni ed offre una conoscenza approfondita delle principali zone vitivinicole, dei vitigni e dei vini di ciascuna regione italiana.

TERZO LIVELLO è incentrato sulle tecniche di abbinamento cibo/vino. È articolato in 14 incontri, fra cui la cena didattica di chiusura del corso, più l'esame finale. Al termine del 3° livello viene rilasciato il diploma di Sommelier. Supe-

rati i tre step è possibile proseguire l'iter formativo all'interno dell'associazione conseguendo i titoli di: Master di servizio, Sommelier degustatore, Relatore, Commissario d'esame.

❦ SOMMELIER IN THREE STEPS

The courses for sommeliers can be attended after registering as a member of Ais. They are structured on three levels. On the first level participants are introduced to the work of sommeliers and to the main notions of wine-growing, oenology and tasting techniques. On the second level, learners focus on wine tasting and acquire knowledge on the main wine-growing areas in Italy and abroad. The third level specifically deals with food/wine matching techniques. At the end of the third level participants will get their Sommelier diploma. Once the first three steps have been completed, people can continue their training process and obtain the qualifications of wine service master, wine taster, speaker and examiner.



Degustare, tecnica e emozione

Degustare un vino significa accertarne le caratteristiche organolettiche, definendone limpidezza, colore, consistenza, profumo e sapore, attraverso gli organi di senso e con lo scopo principale di giudicarne il livello qualitativo e le emozioni che può dare. È un'analisi approfondita e come tale ha regole e tecniche da acquisire. Per questo il degustatore deve avere una buona educazione sensoriale, con particolare riferimento a quella olfattiva e gustativa.

L'ESAME VISIVO

È l'inizio del percorso nella tecnica della degustazione.

Il colore è la caratteristica più evidente e immediata e spesso anche quella che conquista il degustatore. Permette di capire alcuni caratteri del vino e di prevederne altri. Il colore è determinato dall'insieme delle sostanze polifenoliche.

La consistenza L'esame visivo valuta anche la consistenza di un vino che 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 e notare il formarsi sulle pareti di un velo e una serie di archetti più o meno fitti con lacrime che scendono all'interno del bicchiere più o meno velocemente. È proprio la velocità di caduta e lo spessore delle lacrime a determinare la consistenza data dalla componente glicerica e dall'alcol.

L'ESAME OLFATTIVO

Serve ad individuare quella miriade di molecole aromatiche ed odorose, circa 220, contenute nel vino. Con l'olfatto si cerca prima di individuare la presenza di sensazioni odorose riconducibili ad eventuali difetti, quindi si valuta l'intensità, la complessità e la qualità dei profumi.

Le famiglie degli aromi Vengono

individuati come aromi Primari quelle famiglie di profumi che permettono di riconoscere immediatamente il tipo di vitigno con cui è stato prodotto il vino. Sono invece detti aromi secondari tutte quelle sensazioni odorose che vengono a crearsi nella fase pre e post fermentativa, sono infine definiti aromi terziari quelli che si creano in fase di maturazione e affinamento del vino, in legno, e poi nella bottiglia, dove il vino acquista col tempo quelle particolari sensazioni odorose eteree con bouquet complessi di aromi.

I profumi Il mondo dei profumi del vino è stato diviso in dieci gruppi che sono quelli che si incontrano più di frequente nella degustazione del vino: profumi floreali, che non mancano quasi mai, profumi fruttati, profumi erbacei e vegetali, di erbe aromatiche, profumi minerali (sia questi che i precedenti sono difficili da riconoscere), profumi speziati, profumi tostati, animali, profumi eterei e un gruppo che raccoglie sfumature profumate impossibili da collocare nei precedenti.

Intensità e complessità Nell'esame olfattivo si valutano i profumi in base alla loro intensità e complessità.

L'ESAME GUSTATIVO

È l'ultima fase dell'analisi sensoriale del vino. All'assaggio del vino si procede con la valutazione delle singole sensazioni gustative che si identificano nei quattro sapori fonda-

mentali (dolce, acido, salato, amaro) e nelle sensazioni tattili dall'effetto termico della temperatura del vino, pseudocalorico dell'alcol, astringente dei tannini, pungente dell'anidride carbonica e consistente dell'estratto secco. Si valutano le componenti complessive definite morbide date dagli zuccheri, alcol e polialcoli, e dure date dagli acidi, sali minerali e, per i soli vini rossi, dai tannini.

L'alcol La presenza dell'alcol nel vino contribuisce a trasmettere una sensazione di pseudocalore, avvertibile subito dopo averlo ingerito.

I polialcoli Sono responsabili della sensazione tattile di morbidezza come una nota vellutata ed avvolgente sul palato. Tra i polialcoli domina la glicerina e l'alcol etilico.

L'acidità Acidità o freschezza nel vino è una macrosensazione derivata dalla presenza dei principali acidi come tartarico, citrico, malico.

I tannini I polifenoli sono formati soprattutto dai tannini e dai pigmenti che si trovano nei vinaccioli e nella buccia degli acini. I vini rossi sono caratterizzati dalla sensazione tattile della tannicità.

L'ABBINAMENTO CIBO E VINO

L'abbinamento tra il cibo e il vino non si esaurisce con un semplice elenco di piatti abbinati a determinati vini. Vanno considerate le caratteristiche organolettiche del cibo e del vino, in modo da ottenere una valorizzazione reciproca e raggiungere così un'armonia di gusti. Partiamo con il precisare che esistono abbinamenti di tradizione, psicologici, di stagione, di valorizzazione. Esistono alimenti con una spiccata acidità (es. sottaceti, piatti con forte presenza di aceto o di limone) in cui l'equilibrio gustativo fra il cibo e il vino risulta un abbinamento impossibile. Anche

la degustazione del cibo si sviluppa attraverso gli esami visivo, olfattivo, gusto-olfattivo, anche se solo l'ultimo entra in modo determinante nell'abbinamento con il vino. L'esame visivo valuta l'aspetto e può influire positivamente o negativamente sul giudizio dei cibi. Ma è attraverso l'assaggio che si individuano e si quantificano le sensazioni legate al sapore, le sensazioni tattili e le sensazioni gusto-olfattive, possibili grazie alla presenza sul nostro palato di circa tremila papille gustative, di forma e dislocazione diversa. Gli abbinamenti cibo vino avvengono per concordanza o per contrapposizione.

🍷 SENSE TESTING: INSTRUCTIONS FOR USE

Wine tasting includes visual, olfactory and gustatory examinations: clarity, transparency, colour and fluidity are all elements that must be carefully examined. The colour results from polyphenols, coloured chemical substances contained in the grape skin. The fluidity can be assessed already when pouring it into the glass. Aromas are classified as primary when resulting from aromatic grapes; when the general wine's structure has at last been identified the harmony between the intensity and persistence of tastes and aromas determines the wine quality.

ENOGASTRONOMY

The technique of matching food and wine Food and wine matching is not so simple. All the organoleptic characteristics must be studied to obtain a balance in taste. Food tasting requires visual, olfactory and above all nose-taste analysis that will determine the right choice of wine. The two main principles of this technique are contrast and consistency. According to the principle of contrast, is necessary to look for the opposite sensation to the one prevailing in food, whereas according to the principle of consistency, the sensation must be the same.



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.

WINES, DENOMINATIONS AND THE APP Wine is the main protagonist of this guide and of the important wine region that is Emilia Romagna. Having taken enormous strides in terms of wine cellar quality and innovation, the wines of Emilia Romagna conquer palates. Each of the vines from which they are produced tells us about a place and its stories.

CARTA DEI VINI D.O.P. D



- | | | | |
|---|--|---|---|
|  | 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. |  | Figolito 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. Figolito |
|  | Modena e 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



- Colli di Faenza D.O.P.
- Colli Romagna Centrale D.O.P.
- Colli di Rimini D.O.P.
- Romagna D.O.P. Sangiovese
- Romagna D.O.P. Albana
Romagna D.O.P. Albana Spumante
- Romagna D.O.P. Trebbiano
- Romagna D.O.P. Pagadebit
- Romagna D.O.P. Cagnina

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 comprendono il territorio collinare del comune di Ziano Piacentino e dei comuni di: Pianello Val Tidone, Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Nibbiano, Agazzano, Piozzano, Gazzola, Vigolzone, Rivergaro, Ponte dell'Olio, Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, S.Giorgio Piacentino, Gropparello, Alseno, Lugagnano Val d'Arda e Vernasca.

Ortrugo Doc

Riconosciuta nel 2010, comprende il territorio collinare, in provincia di Piacenza, dei comuni di Caminata, Nibbiano, Pianello Val Tidone, Piozzano, Ziano Piacentino, e in parte dei comuni di Agazzano, Alseno, Bettola, Bobbio, Borgonovo Val Tidone, Carpaneto Piacentino, Castell'Arquato, Castel San Giovanni, Coli, Gazzola, Gropparello, Lugagnano Val d'Arda, Pecorara, Ponte dell'Olio, Rivergaro, San Giorgio Piacentino, Travo, Vernasca e Vigolzone. I vini Doc "Ortrugo" sono ottenuti da uve della varietà 'Ortrugo per almeno il 90%.

Colli di Parma Doc

Riconosciuta nel 1982, la Doc Colli di Parma annovera rossi e bianchi prodotti nei territori collinari. In testa troviamo la Malvasia, dall'omonimo vitigno malvasia di Candia aromatica. Altro bianco della Doc è il Sauvignon e il Rosso Colli di Parma - barbera (60-75%) e bonarda (25-40%). Oggi la Doc, ampliata, comprende Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Barbera, Bonarda e Lambrusco.

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. Il fiore all'occhiello di questa Doc è il Bianco Classico Superiore (vitigno sauvignon min. 85%). Forte è la presenza del Lambrusco con le tipologie Lambrusco Montericco Rosso e Rosato e Lambrusco Grasparrusa (nella foto).

Tra i rossi anche Malbo Gentile, Marzemino e Cabernet Sauvignon.

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, Nantola, Ravarino, S.Cesario sul Panaro, S.Felice sul Panaro, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, 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.

WINE AND GRAPES

COLLI PIACENTINI Its production area comprises the hills of the province of Piacenza and the label identifies both red and white wines. The best known wine is Gutturnio. Among the white wines there is Ortugo.

GUTTURNIO In the past Gutturnio DOC was a typology of the "Colli Piacentini" DOC label, but in 2010 it was officially recognised as a label in itself, which had however to be followed by one of the following terms: frizzante (sparkling), Superiore (Superior), Classico Superiore (Classic Superior), Riserva (Reserve),

Classico Riserva (Classic Reserve). Wines must be produced from a blend of Barbera grapes (from 55% to 70%) and Croatina grapes (locally known as Bonarda, from 30% to 45%).

ORTRUGO Originally under the pre-existing "Colli Piacentini" DOC label, the Ortrugo DOC label was officially recognised in 2010 and includes the wine growing area of the hills of Piacenza. Wines must be produced from at least 90% Ortrugo grapes; the Ortrugo DOC label also includes the "frizzante" (sparkling) and "spumante" typologies.

COLLI DI PARMA Acknowledged in 1982, the Colli di Parma Doc includes several important red and white wines produced in the hilly area of the province of Parma. Malvasia, Sauvigno, Rosso Colli di Parma

REGGIANO DOC The Reggiano Doc is a Designation of Origin label acknowledged in 1971. It identifies four types of wines, namely Rosso, Lambrusco Rosso or Rosato, Lambrusco Salamino Rosso or Rosato and Bianco Spumante, produced in the province of Reggio Emilia.

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA The Colli di Scandiano and Canossa Doc included in the Reggiano Doc area 15 municipalities of the province of Reggio Emilia. The best known product of this Doc is Bianco Classico Superiore, a fresh, aromatic wine made from Sauvignon grapes.

MODENA DOC Label identifies the following wine types: Lambrusco di Modena, Pignoletto di Modena, Rosso di Modena, Rosato di Modena, and Bianco di Modena. The new Doc label replaces the Modena Igt label, and includes 32 municipalities in the province of Modena.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO identifies 14 municipalities of the province of Modena. It takes its name from the typical vinous red colour of the grape stalk. It is meant to be drunk young.

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 nella 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 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%) e da pinot bianco,

riesling italico e trebbiano romagnolo (max. 15%). Giustamente considerato il "Re dei Colli Bolognesi" è ottimo come aperitivo, è perfetto con antipasti all'italiana, ideale con pesce alla griglia. Si consiglia di degustarlo giovane, stappando a 8°-10°C.

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 più importante è il Fortana, ottenuto dal vitigno omonimo (min. 85%) conosciuto anche come "uva d'oro". Le altre tipologie della Doc sono il Merlot e il Sauvignon.

Colli d'Imola Doc

Doc riconosciuta nel 1997, comprende i comuni di Borgo Tossignano, Casalfumanaese, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola e Ozzano dell'Emilia. La Doc prevede le tipologie, Bianco, Chardonnay; Pignoletto; Trebbiano; Rosso, ottenuto dai vitigni a bacca rossa idonei in provincia di Bologna; Barbera; Cabernet Sauvignon e Sangiovese.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

The United Nations of Fine Wines

Il *Concours Mondial de Bruxelles* è riconosciuto dall'Unione Europea come Organismo autorizzato a conferire attestati di qualità nel settore del vino e, come tale, è sottoposto a controlli annuali da parte degli agenti del Servizio federale belga dell'Economia.

L'autorevolezza conferita dall'UE, obbliga il *Concours Mondial de Bruxelles* ad applicare procedure rigorose e trasparenti nelle competizioni che annualmente organizza, sviluppando metodologie di valutazione per i degustatori volte ad assicurare precisione, coerenza e ripetibilità del loro giudizio sui campioni.

Partecipare al CMB consente di avviare rapidamente processi di internazionalizzazione dei propri prodotti e di ottenere un grande ritorno mediatico. L'Evento, coinvolge 370 giudici, provenienti da 54 nazioni, selezionati tra buyer, giornalisti, esperti del settore.

Il valore di una Medaglia

Il **78%** dei produttori afferma che la medaglia ottenuta al *Concours Mondial de Bruxelles* ha avuto un impatto significativo sulla propria immagine aziendale.

Il **77%** dei produttori registra un effetto positivo della medaglia sulle VENDITE.

Un concorso mondiale con una triplice missione

La globalizzazione del mercato enologico offre grandi opportunità ma solleva anche importanti problemi per i consumatori, i produttori e i distributori. In questo contesto, il concorso, organizzato su grande scala e con professionalità, può essere un valido supporto per:

- i Produttori, per i quali il concorso è una preziosa occasione per confrontarsi con la produzione concorrente, per posizionare i propri vini e individuare nuove opportunità;
- i Distributori, cui il concorso fornisce risultati rivelatori delle tendenze del mercato internazionale grazie ai quali potranno elaborare un'offerta adeguata;
- i Consumatori, il concorso individua per loro quei vini che possono offrire il massimo della soddisfazione, garantendo un miglior rapporto qualità/prezzo nell'ambito di un mercato globale.



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 Fc. Prevede le tipologie, Bianco, ottenuto con chardonnay, pignoletto e/o pinot bianco e/o sauvignon bianco e/o trebbiano romagnolo; Pinot Bianco; Trebbiano; Rosso, da cabernet sauvignon, ancellotta e/o cilieggiolo e/o merlot e/o sangiovese e Sangiovese in purezza.

Romagna Doc

Nata con la vendemmia del 2011, ha accorpato le precedenti Doc *Cagnina di Romagna*, *Pagadebit di Romagna*, *Romagna Albana Spumante*, *Sangiovese di Romagna e Trebbiano di Romagna*. Il nuovo disciplinare prevede per il Sangiovese la possibilità di etichettare con una delle seguenti 12 menzioni geografiche (sottozone): Bertinoro, Brisighella, Castrocaro - Terra del Sole, Cesena, Longiano, Meldola, Modigliana, Marzeno, Oriolo, Predappio, San Vicinio, Serra.

❖ WINE AND GRAPES

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE. This Lambrusco is a wine to be drunk when still young and particularly suitable to accompany Cotichino with beans or lentils, and Parmigiano Reggiano cheese.

LAMBRUSCO DI SORBARA, which obtained the Doc label in 1970, is produced within the territory of 12 municipalities of the province of Modena. It is a clear ruby red wine, that matches perfectly with the savoury dishes of the local tradition.

THE RENO DOC label was acknowledged in 1987 and includes 28 municipalities of the province of Bologna and 5 of the province of Modena, and comprises

three prestigious white wines, namely Montuni, Bianco and Pignoletto.

DOCG COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO. Already Doc since 1997, it obtains the Docg label in 2010. It identifies the same production area as the Colli Bolognesi Doc. This wine is made from Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling Italico and Trebbiano Romagnolo grapes.

DOC PIGNOLETTO. This Doc was born in 2014 and is divided in 3 areas: Reno, Modena and Colli d'Imola. This wine is made from Pignoletto and other white grapes.

COLLI BOLOGNESI. This Doc was born in 1993. The white wines included in this Doc are Sauvignon, Chardonnay, Riesling, and Pinot Bianco. Other red wines are Barbera and Cabernet Sauvignon.

BOSCO ELICEO, acknowledged in 1989, identifies an area that stretches from Ferrara's lagoon areas up to Ravenna and Cervia, the land of the so-called 'sand wines'. The best known wine is Fortana, ideal with the eel.

The production area of the Doc wine COLLI D'IMOLA (1997) includes seven municipalities in the area near Imola, in the province of Bologna. This is the area of the albana, sangiovese, pignoletto and trebbiano vines. However, the morphological characteristics of this denomination imported vines such as chardonnay, barbera and cabernet sauvignon.

The Doc wine COLLI DI FAENZA (1997) includes international vines, such as chardonnay, sauvignon, white pinot, merlot, cabernet sauvignon and shirah next to the traditional vines (trebbiano, albana and sangiovese).

ROMAGNA DOC This latest Doc label was introduced with the 2011 grape harvest and incorporates the previous Cagnina di Romagna, Pagadebit di Romagna, Romagna Albana Spumante, Sangiovese di Romagna and Trebbiano di Romagna Doc labels, which are now all considered typologies of the Romagna Doc label.

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, Casalfiumanese, 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, Monte Colombo, Montefiore Conca, Montegridolfo, 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 pignoletto; Rosso da sangiovese, cabernet sauvignon, merlot; Sangiovese; Cabernet Sauvignon.

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.

WINE AND GRAPES

ROMAGNA DOCG ALBANA Albana di Romagna was officially recognised as Docg in 1987 and since the 2011 grape harvest it has become Romagna Albana Docg. The grapes used are at least 95% albana and the typologies envisaged are: Secco (Dry), Amabile (Semi-Sweet), Dolce (Sweet), Passito and Passito Riserva.

The Doc wine **COLLI ROMAGNA CENTRALE** (2001) includes 17 municipalities in the province of Forlì-Cesena. Among the vines traditionally grown, the most significant ones are still sangiovese and trebbiano, together with albana, as well as refosco terrano and bombino bianco, producing Cagnina and Paga-debit di Romagna Doc.

The Doc wine '**COLLI DI RIMINI**' comprises 19 municipalities in the inland of Rimini. In this wine denomination we find trebbiano, but also biancame, as well as pignoletto (the wine produced from it is called Rebola). Sangiovese is also present, as well as cabernet sauvignon.

IGT WINES The production of Igt wines (Typical geographical indication) is disciplined by the Law no. 164 of February 10, 1992. The label identifies a specific production area with uniform characteristics which give the wine a homogeneous charact. At present, there are 117 Igt wines in Italy, 10 of which in the Emilia Romagna Region.

Un'annata da ricordare per la Romagna del vino

di Francesco Bordini

L'annata enologica 2020 può essere descritta come una classica e bellissima storia mediterranea.

Il 2020 era partito all'insegna di forti e violenti segnali della natura: degli enormi incendi in Australia e in California, dell'acqua altissima a Venezia e soprattutto la repentina diffusione del coronavirus COVID19, il conseguente lockdown globale che ha avuto come effetto l'immediato calo dell'inquinamento atmosferico, i cui effetti non sono tardati a manifestarsi regalandoci stupendi panorami, aria più pulita, abbondanti nevicate in montagna e numerosissimi splendidi arcobaleni.

L'inverno 2019-2020 è iniziato all'insegna delle abbondanti precipitazioni di novembre e del freddo non pervenuto, il risveglio vegetativo della vite, delle piante da frutto e della flora spontanea è avvenuto con grande anticipo.

Il bilancio idrico del primo quadrimestre 2020 è stato il più siccitoso dell'ultimo secolo (in centro Italia 90mm contro i 290mm medi stagionali), precedendo nel triste primato l'inverno 1921.

L'estate 2020 è stata caratterizzata da condizioni tipiche di una classica estate mediterranea, come da tradizione dominata dagli anticicloni delle Azzorre e solo saltuariamente da brevi (seppur intensi) anticicloni Africani. Ovunque da maggio sino al 10 di agosto si sono registrate ottime escursioni termiche (con minime notturne molto piacevoli e positive sull'accumulo di precursori aromatici) e sporadiche (quanto utili e benedette) piogge.

Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre sono giunte alcune utili piogge ed interessanti escursioni termiche.

Le vendemmie delle uve bianche precoci sono partite con un generale anti-



cipo di 8 – 10 giorni rispetto alla media storica. La parte centrale e conclusiva delle raccolte si è svolta con grande regolarità, belle escursioni termiche e grandi ambizioni.

Tutti i vitigni autoctoni romagnoli si sono avvalsi di un andamento stagionale molto favorevole: per Trebbiano e Albana l'annata ha donato un ottimo equilibrio tra ricchezza ed eleganza, aromi molto floreali e buone freschezze; il Famoso avvalendosi delle forti escursioni termiche si è rivelato particolarmente aromatico, mentre il Grechetto gentile (nelle sue accezioni riminesi di Rebola ed imolesi di Pignoletto) ha parlato un linguaggio materico ricco di struttura e le tipiche note di fiori e frutti gialli.

Per "sua maestà" il Sangiovese il 2020 si preannuncia come una grandissima annata, degna della 2016 e della 2010 per ricchezza floreale, fragranza di

piccoli frutti rossi e incredibile quanto elegante freschezza e qualità tannica: ci aspettiamo vini longevi, agrumati, di buona trama e con tanta ambizione.

❖ A YEAR TO REMEMBER FOR ROMAGNA'S WINES

All Romagna's indigenous grape varieties benefited from a very favourable seasonal trend. Trebbiano and Albana received an excellent balance between richness and elegance, with very floral aromas and good freshness. Famoso, taking advantage of the wide temperature variation, was particularly aromatic, while Grechetto Gentile (in its versions of Rimini's Rebola, and Imola's Pignoletto) was rich in structure and carries typical notes of flowers and yellow fruits.

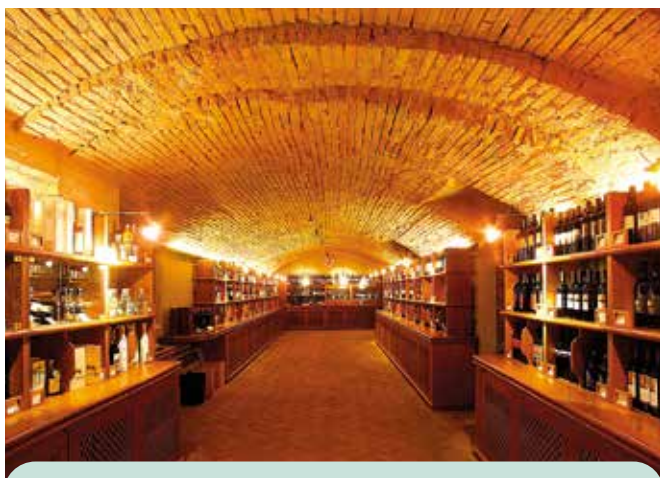
For "his majesty" Sangiovese, 2020 promises to be a great year, worthy of 2016 and 2010 for its floral richness, fragrance of small red fruits and incredible elegant freshness and tannic quality. We expect long-lived, citrusy wines with good tannins and a lot of ambition.



E-commerce ed enoturismo: la ricetta dell'Enoteca per rafforzare il suo impegno

Dopo aver festeggiato nel 2020 i suoi primi cinquant'anni, l'Enoteca Regionale Emilia Romagna non si crogiola sugli allori, ma punta decisamente sull'innovazione e lo sviluppo digitale. Così l'associazione, riconosciuta dalla Regione come "strumento più idoneo per promuovere il vino regionale in Italia e all'Estero" fin dal lontano 1978 e oggi forte di oltre 200 soci, punta a rafforzare il suo impegno nel valorizzare e promuovere i vini emiliani e romagnoli, continuando a farli conoscere e apprezzare a schiere sempre più ampie di consumatori enoappassionati e addetti ai lavori, nonostante le limitazioni imposte dalla pandemia. Due le novità più rilevanti, entrambe sviluppate in rete. La prima è sul fronte dell'e-commerce. Accanto al tradizionale punto vendita ospitato nella storica sede della Rocca Sforzesca di

Dozza, l'Enoteca infatti ha aperto sul suo sito www.enotecaemiliaromagna.it uno shop on line. E che shop! Oltre 600 etichette, 200 bollicine, 170 aziende per la prima – e più completa - vetrina web interamente dedicata alla produzione enologica emiliano – romagnola. Qui i winelover italiani e stranieri possono trovare la più ampia varietà di vini della regione per creare ogni tipo di abbinamento, con la possibilità di selezionarli per denominazione, caratteristiche, tipologia, area geografica, vitigno, fascia di prezzo. A completare l'offerta, una selezione di distillati e una sezione dedicata ad alcuni prodotti alimentari, dall'aceto balsamico alle composte, dal miele all'olio. Più articolato e di più ampio respiro la nuova piattaforma integrata che guida alla scoperta dell'Emilia-Romagna del





vino accendendo i riflettori sul turismo enogastronomico Il portale, ricco di spunti e informazioni, mira a proporre un'esperienza totale e integrata che coniuga sapori, cultura e turismo della Regione, trasformando i winelover in wine explorer digitali, fornendo loro gli strumenti per andare alla scoperta della vera anima del territorio emiliano-romagnolo e mettendoli in grado di costruire l'itinerario più confacente ai loro gusti e ai loro interessi.

L'approccio è molto concreto: la piattaforma presenta le iniziative, gli eventi food&wine, le formule di ospitalità messe a punto dalle cantine socie, e anche in questo caso permette agli utenti di acquistare direttamente i diversi pacchetti.

In pratica, l'Enoteca Regionale si propone come grande centro di raccolta delle varie possibilità enoturistiche emiliano-romagnole, con l'intento di diventare anche in questo ambito il punto di riferimento sia per gli operatori che per i clienti finali, così come è già da tempo per la divulgazione del patrimonio enologico del territorio.

After celebrating its first fifty years in 2020, the Enoteca Regionale Emilia Romagna is definitely focusing on innovation and digital development to strengthen its commitment in enhancing and promoting the wines of Emilia and Romagna.

There are two most relevant innovations, both developed online. The first one is about e-commerce. The Enoteca has launched its website www.enotecaemiliaromagna.it: an online shop offering 600 labels, 200 sparkling wines and 170 wineries.

Then, there is the Wine Explor-ER project, the new integrated platform that guides the discovery of the Emilia-Romagna wine region by turning the spotlight on wine and food tourism.

A sinistra in basso la mostra dei vini all'interno della Rocca di Dozza.

A corredo del servizio immagini di vigneti e castelli in Emilia-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

Una regione tutta da gustare

Lungo la via Emilia, da Rimini a Piacenza si incontrano ben 44 prodotti certificati Dop (Denominazione Origine Protetta) e Igp (Indicazione Geografica Protetta), vere e proprie perle del buon gusto e testimoni del Made in Italy enogastronomico nel mondo. L'Emilia-Romagna è la regione europea con il più alto numero di prodotti certificati. Le eccellenze si possono trovare nei salumi, così come negli insaccati, nella frutta e nei latticini e sono risultati di rigidi disciplinari che ne tutelano la qualità e ne trasmettono storia e cultura. 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 ben 19 Musei del gusto. Un paniere di Dop e Igp che diventano protagonisti di preparazioni e piatti esaltati dalla creatività di prestigiosi chef, che puoi degustare virtualmente nel portale emiliaromagnavini.it o negli show cooking in occasione delle tappe di Tramonto DiVino.

With its 44 certified products, Emilia Romagna has earned the well-deserved title of "Queen of flavours", that places it at the top of the world wine & food sector. Along the Via Emilia, the road going from Rimini up to Piacenza, not less than 19 PDO and 25 PGI products can be found, a real blend of aromas and flavours, outlining an ideal map where 15 wine & food roads amaze the palate of the most demanding gastronomists. English version of the recipes can be found on the emiliaromagnavini.it website.

DOP E 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

I prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna: nati

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna



qui, apprezzati in tutto il mondo

qui: born here, enjoyed worldwide



EMILIA-ROMAGNA

PROVINCE AND PRODUCTS:

- PARMA:** AMPONE MODENA IGP, MELONE MANTOVANO IGP, FERRA PERA DELLE EMILIA-ROMAGNA IGP, CUPPIA FERRARESE IGP, SAGABBA DAL SILEO IGP
- REGGIO EMILIA:** TAMPONATI D'AMPIGNATO DI FERRARA IGP, CAPPILLACCI DI ZUCCA FERRARESE IGP
- FERRARA:** RISO DEL POZZO DEL PO IGP, AGLIO DI VOGHERA DOP, SPINACCI VERDI DI ALTERO IGP, MORTADILLA BOLOGNA IGP, PENCA E METTARINA DI BEMAGNA IGP, PIADINA ROMAGNOLA IGP
- BOLOGNA:** MODENA (Prosciutto), BOLOGNA (Mortadella)
- RAVENNA:** SQUALCIBURRO DI BEMAGNA DOP, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLTIVI IN EMILIA-ROMAGNA IGP
- FORLÌ:** AMARENE TRUNCHE DI MODENA IGP, PATATA DI SALSOGNA DOP, AGNELLO DEL CENTRO EMILIA IGP, OCCI EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BISSIOLA DOP, SALSOGNA DI BOMAGNA IGP, VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
- CESENA:** CRESCIA DI ANCONA IGP, MARRONE DI CASTEL DEL BO IGP, SALSOGNA DI BOMAGNA IGP, VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP
- RIMINI:** FORMAGGIO DI COPPA DI SOLLANO DOP, CARASTITA' DI BIANO DOP

ADDITIONAL PRODUCTS: RISO DEL POZZO DEL PO IGP, AGLIO DI VOGHERA DOP, SPINACCI VERDI DI ALTERO IGP, MORTADILLA BOLOGNA IGP, PENCA E METTARINA DI BEMAGNA IGP, PIADINA ROMAGNOLA IGP, SQUALCIBURRO DI BEMAGNA DOP, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLTIVI IN EMILIA-ROMAGNA IGP

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Assessorato Agricoltura
agricoltura.regione.emilia-romagna.it

Premiati i
nostri due
formaggi
D.O.P.

Le Guide de L'Espresso

*I Formaggi
d'Italia*



Due riconoscimenti importanti nella Guida L'Espresso per Centrale del Latte di Cesena.

La produzione casearia romagnola di qualità! I nostri due formaggi D.O.P. a Km0 hanno ottenuto da ONAF il premio di **Formaggio Perfetto** per lo Squacquerone di Romagna D.O.P. ed il premio di **Eccellenza** per il Formaggio di Fossa D.O.P., entrambi nella Guida L'Espresso "**I Formaggi d'Italia**". Sempre più gusto, qualità e tradizione sulla tua tavola!

il Buono della tua Terra *dal 1959*

   centralelattecesena.it



emiliaromagnacuochi®

centomani 2019



CheftoChef emiliaromagnacuochi,

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

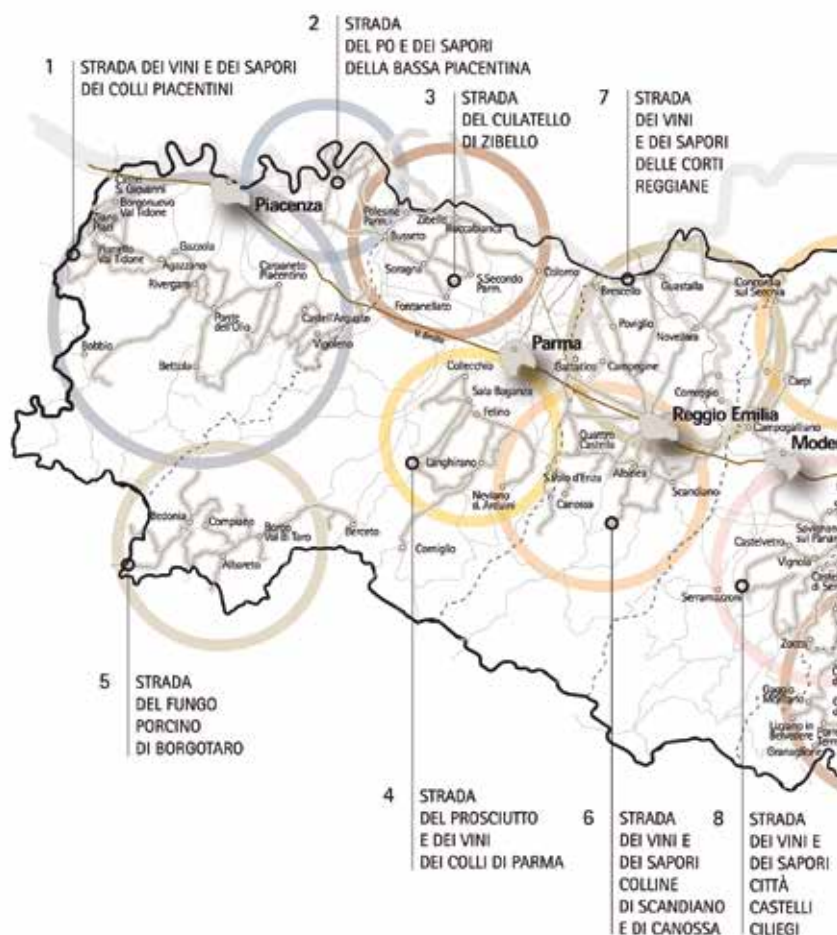
I cuochi, professionisti del gusto, al centro e al servizio della filiera. Imprese di ristorazione, di produzione e distribuzione insieme con le Istituzioni della regione possono andare nel mondo e far venire il mondo da noi. Una regione "piattaforma gastronomica organizzata" necessaria per un'immagine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

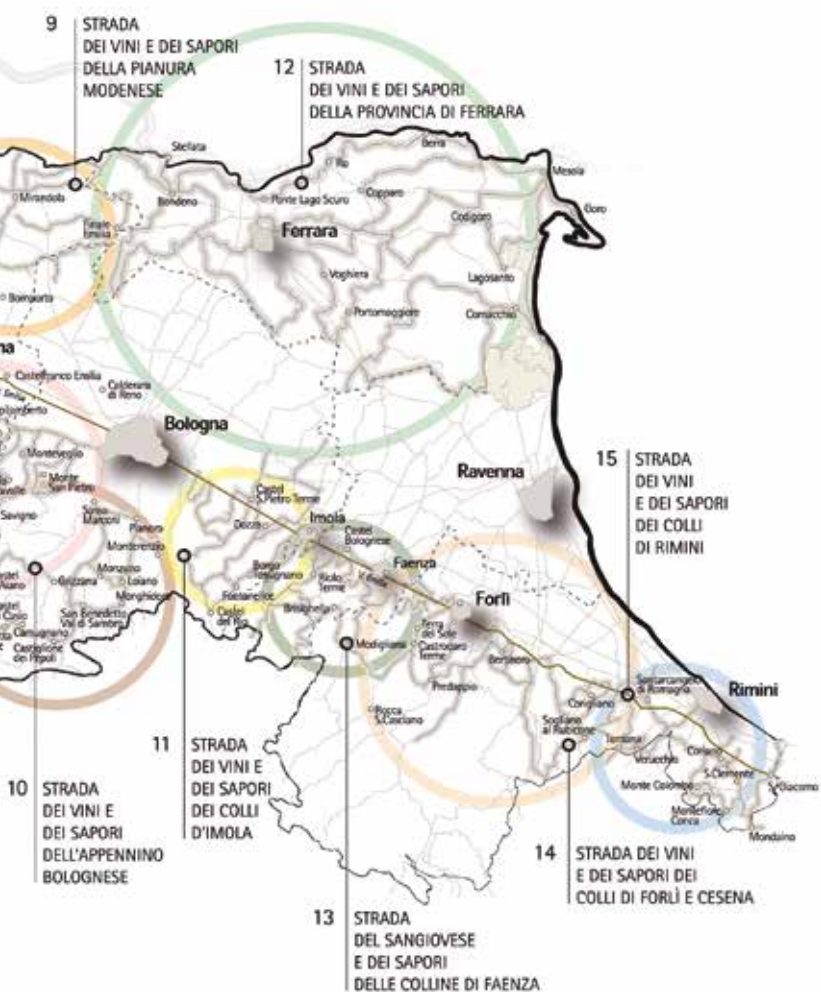
Iniziative locali di qualità con proiezioni regionali e sempre con l'accoppiata di 'pari dignità' chef/produttori, lunghe filiere concettuali e alte professionalità si integrano nei territori.

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.

BENVENUTI NELLE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DELL'EMILIA-ROMAGNA







Le Aziende

Acetaia Sereni
 Agrintesa Soc. Coop. Agr.
 CAB - Terra di Brisighella
 Centro Lo Conte
 Fondo Cà Vecia
 Fraternali Grilli Primo
 Podere dell'Angelo
 Podere La Torre
 San Patrignano
 Tenuta Casali
 Tenuta del Monsignore
 Tenuta Pennita

Panel assaggiatori

Roberto Giorgini
 Presidente Ais Romagna
Antonietta Mazzeo
 Tecnico Assaggiatore esperto oli di oliva vergini ed extravergini
Sara Barbieri
 Capo Panel Università di Bologna
Gianluca Tumidei
 Tecnico Assaggiatore esperto oli di oliva ed extravergini
Bruno Piccioni
 Docente Ais sull'olio
Gian Carlo Mondini
 Docente Ais sull'olio
Fausto Catellani
 Assaggiatore esperto oli oliva vergini ed exvergini

L'olio Extravergine di oliva in Emilia-Romagna

Condimento principe in molte cucine regionali ed elemento fondamentale della dieta mediterranea, l'olio Extravergine di Oliva ha acquisito un peso economico rilevante anche in Emilia-Romagna con produzioni particolarmente interessanti. L'olivicultura regionale è sviluppata soprattutto in Romagna con due riconoscimenti Dop, "Brisighella" e "Colline di Romagna", ma è presente anche sulle colline emiliane. Tra le cultivar romagnole selezionate il Correggiolo è quella maggiormente diffusa. Abbiamo poi il Leccino, la Nostrana utilizzata per produrre l'olio di Brisighella Dop, e la Ghiacciola, oliva dal gusto amaro e piccante.

Prime dressing in many local cuisines and a key ingredient in the Mediterranean diet, extra-virgin olive oil has gained a significant economic weight in Emilia-Romagna as well, thanks to extremely noteworthy productions. The banner of the regional olive-growing is held high by Romagna, boasting two PDO products, "Brisighella" and "Colline di Romagna", although olives are also grown on Emilia's hills. Among the selected Romagna olive varieties, Correggiolo is the most widespread. It is followed by Leccino, Nostrana - used to produce Brisighella PDO oil - and Ghiacciola, featuring a bitter and spicy flavour.



Acetaia Sereni

Via Villabianca, 2.871 - 41054 Marano sul Panaro (MO) Tel. 059 705105
www.acetaiasereni.com - info@acetaiasereni.com

Il CalanColle 2020

Varietà: blend di cultivar locali, leccino 30%, moraiolo 30%, frantoio 30%, bianchera 10%
 Produzione: 650 l.
 Prezzo consigliato: €15,00 bott. 500 ml.
 Fruttato verde leggero: foglia e frutta secca, amaro e piccante medio.
 Consigliato per primi piatti ricchi di verdure, insalate miste.

Il CalanColle 2020

Varieties: blend di cultivar locali, leccino 30% moraiolo 30%, frantoio 30%, bianchera 10%
 Production: 650 l.
 Retail price: €15,00 bott. 500 ml.
 Light green fruity aroma of dried fruit and leaf. Medium bitter and spicy notes.
 Recommended with vegetable first courses, mixed salads.



Agrintesa Soc. Coop. Agr.

Via Galileo Galilei, 15 - 48018 Faenza (RA) Tel. 0546.619318
www.cantineintesa.it - belleli.beatrice@agrintesa.com

I Calanchi Brisighella Olio Extravergine d'Oliva Brisighella Dop 2020

Varietà: nostrana di Brisighella 100%
Produzione: 3.000 bottiglie da 0,50 l.
Prezzo consigliato: €12
Fruttato verde di media intensità: cardo, carciofo mandorla. Amaro e piccante in armonia nella corrispondenza olfattiva. Abbinamento consigliato: Minestre di verdure, pesce grigliato, verdure grigliate.

I Calanchi Brisighella Extra-Virgin Olive Oil Brisighella Dop 2020

Varieties: nostrana di Brisighella 100%
Production: 3.000 bott 0,50 l.
Retail price: €12
Medium-intensity green fruity with thistle, artichoke, almond. Bitterness and pungency in harmony in the olfactory correspondence. Recommended with: vegetable soups, grilled fish, grilled vegetables.



CAB - Terre di Brisighella

Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 0546.81103
www.terradibrisighella.it - commerciale@brisighello.net

Nobil Drupa Olio Extravergine d'Oliva 2020

Varietà: ghiacciola 100%
Produzione: 2.000 bottiglie
Prezzo consigliato: €22,80 bott. 500 ml.
Fruttato verde medio: erba, rucola, foglia pomodoro. Nota amara e sensazione di piccantezza in armonia gusto-olfattiva. Consigliato per pesce al forno, minestre di legumi.

Nobil Drupa Extra-Virgin Olive Oil 2020

Varieties: ghiacciola 100%
Production: 2.000 bottles
Retail price: €22,80 bott. 500 ml.
Medium green fruity aroma of grass, rocket and tomato leaf. Bitter and spicy notes balanced with the nose. Recommended with baked fish, legume soups.



CAB - Terre di Brisighella

Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 0546.81103
www.terradibrisighella.it - commerciale@brisighello.net

Brisighello Olio Extravergine d'Oliva Brisighella Dop 2020

Varietà: nostrana di Brisighella 100%
Produzione: 6.000/8.000 bottiglie
Prezzo consigliato: €14,80 bott. 500 ml.
Fruttato verde media intensità, officinali, carciofo, mandorla verde, foglia pomodoro, Amaro e piccante in armonia. Consigliato per spaghetti allo scoglio, zuppa al pomodoro, pesce al forno.

Brisighello Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: nostrana di Brisighella 100%
Production: 6.000/8.000 bottles.
Retail price: €14,80 bott. 500 ml.
Medium intense green fruity aroma of officinal herbs, artichoke, green almond and tomato leaf. Balanced bitter and spicy notes. Recommended with spaghetti with seafood, tomato soup, baked fish.



Centro Lo Conte

Via Arti e Mestieri 2/4 - 47838 Riccione (RN) Frantoio: via Grotta, 29 Misano Adriatico (RN)
Tel. 0541.604260 - www.loconteilbenedellanatura.it - info@loconteilbenedellanatura.it

Loconte

Olio Extravergine d'Oliva Colline di Romagna Dop 2020

Varietà: correggiolo, moraiolo, leccino, pendolino
Produzione: n.d.
Prezzo consigliato: €14 bott. 0,50 l.
Fruttato maturo leggero: foglia, mandorla. Mediamente amaro ed intensamente piccante. Consigliato con una panzanella.

Loconte

Extra-Virgin Olive Oil Colline di Romagna Dop 2020

Varieties: correggiolo, moraiolo, leccino, pendolino
Production: n.d.
Retail price: €14 bott. 0,50 l.
Light ripe fruity aroma of leaf and almond. Medium bitter note and very spicy note. Recommended with panzanella (Tuscan tomato and bread soup).



Fondo Ca' Vecia

Via Di Nola 1/L - 40026 Imola (BO) Tel. 0542. 665194-
www.fondocavecja.it - fondocavecja@virgilio.it

Olio Extravergine di Oliva Dop 2020

Varietà: frantoio 50% leccino 50%
Produzione: 2500 kg.
Prezzo consigliato: €9 bott. 500 ml.
Fruttato medio maturo: mandorla, frutta gialla. Nota amara lieve e piccantezza leggerissima, quasi dolce. Consigliato per carciofi in insalata, radicchio.

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: frantoio 50% leccino 50%
Production: 2500 kg.
Retail price: € 9 bott. 500 ml.
Ripe medium fruity aroma of almond and yellow fruit.
Light bitter note and very light spicy note, almost sweet. Recommended with artichoke salad, radicchio.



Fraternali Grilli Primo

Via Villa Parigi, 37 - 47837 Montegrolfo (RN) Tel./Fax 0541.855525
cell 348.6538616 - www.ulivetodelfattore.it - info@ulivetodelfattore.it

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Olio Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: correggiolo 100%
Produzione: 900 kg
Prezzo consigliato: €13 bott. 500 ml.
Fruttato verde medio: foglia pomodoro, officinali, olive fresche, carciofo
Nota amara media sensazione piccantezza intensa. Consigliato con Creme di legumi, carne alla griglia, zuppa di pesce

Uliveto del Fattore Selezione Rodolfo Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: correggiolo 100%
Production: 900 kg
Retail price: €13 bott. 500 ml.
Medium green fruity aroma of tomato leaf, officinal herbs, fresh olives and artichoke. Medium bitter note and intense spicy note. Recommended with creamed legumes, grilled meat, fish soup.



Podere dell'Angelo

Via Rodella, 40 - 47923 Vergiano di Rimini (RN) cell. 339.7542711
www.vinidellangelo.it - info@vinipoderedellangelo.it

Olio Extravergine d'Oliva 2020

Varietà: correggiolo, leccino, moraiolo
Produzione: n.d.
Prezzo consigliato: €10
Fruttato leggero con accenno al maturo, foglia, mandorla. Amaro e piccante in equilibrio. Consigliato per insalate, maionese.

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varietà: correggiolo, leccino, moraiolo
Production: n.d.
Retail price: €10
Light fruity aroma of leaf and almond with a ripe hint. Balanced spicy and bitter notes. Recommended with salads, mayonnaise.



Podere La Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949143 cell 338.3016284
www.poderelatorrerubicone.com - poderelatorrerubicone@gmail.com

Oleum Exquisitum

Olio Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: ghiacciola 100%
Produzione: 80 bott. 0,5 l
Prezzo consigliato: €12 bott. 0,5 l.
Fruttato verde medio erba falciata, carciofo, foglia pomodoro. Gusto in armonia gusto-olfattiva. Consigliato con zuppa di pesce, tonno grigliato.

Oleum Exquisitum

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: ghiacciola 100%
Production: 80 bott. 0,5 l
Retail price: €12 bott. 0,5 l.
Medium green fruity aroma of cut grass, artichoke and tomato leaf. Palate/nose harmony. Recommended with fish soup, grilled tuna.



Podere la Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949143 cell 338.3016284
www.poderelatorrerubicone.com - poderelatorrerubicone@gmail.com

Itrana

Olio Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: itrana 100%
Produzione: 120 bott. 0,5 l
Prezzo consigliato: €13 bott. 0,5 l
Fruttato verde medio: erbe officinali, timo, carciofo e mandorla. Amaro e piccante medio. Consigliato con minestra di ceci, fagioli, vellutata di zucca.

Itrana

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: itrana 100%
Production: 120 bott. 0,5 l
Retail price: €13 bptt. 0,5 l
Medium green fruity aroma of officinal herbs, thyme, artichoke and almond. Medium spicy and bitter notes. Recommended with chickpea soup, beans, creamed pumpkin.



Podere la Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949143 cell 338.3016284
www.poderelatorrerubicone.com - poderelatorrerubicone@gmail.com

Ascolana

Olivo Extravergine di Oliva Dop 2020

Varietà: ascolana 100%
Produzione: 200 bott. 0,5 l.
Prezzo consigliato: €13 bott. 0,5 l
Fruttato verde medio: foglia pomodoro, carciofo, erba. Amaro e piccante armonico. Consigliato per carni in umido, zuppe di pesce.

Ascolana

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: ascolana 100%
Production: 200 bott. 0,5 l
Retail price: €13 bott. 0,5 l
Medium green fruity aroma of tomato leaf, artichoke and grass. Balanced spicy and bitter notes. Recommended with meat stew, fish soups.



San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano (RN) Tel. 0541.362111
shop.sanpatrignano.org - ordini.agro@sanpatrignano.org

EVO

Olivo Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: correggiolo 65%, leccino 25%, rossina 5%, altre 5%
Produzione: 7.000 bottiglie da 500 ml.
Prezzo consigliato: €11,50.
Fruttato maturo leggero, mela, banana, mandorla. Nota amara e sensazione di piccantezza lieve. Consigliato per frittura.

EVO

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: correggiolo 65%, leccino 25, rossina 5%, other 5%
Production: 7.000 bottles da 500 ml.
Retail price: €11,50.
Light ripe fruity aroma of apple, banana and almond. Light spicy and bitter notes. Recommended with fried food.



Tenuta Casali

Via della Liberazione, 32 - 47025 Mercato Saraceno (FC) Tel. 0547.690334
www.tenutacasali.it - info@tenutacasali.it

Olivo Extravergine d'Oliva 2020

Varietà: correggiolo, leccino, nostrana, ghiacciola
Produzione: n.d.
Prezzo consigliato: €16
Fruttato medio leggero: cardo, carciofo, foglia. Amaro e piccante in armonia. Consigliato per verdure grigliate, patate al forno e lessate, risotto ai frutti di mare.

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: correggiolo, leccino, nostrana, ghiacciola
Production: n.a.
Retail price: €16
Light medium fruity aroma of thistle, artichoke and leaf. Balanced spicy and bitter notes. Recommended with grilled vegetables, baked and boiled potatoes, seafood risotto.



Tenuta del Monsignore

Via Patarino, 154- 47842 Sangiovani Marignano (RN) Tel. 0541.955128
www.tenutadelmonsignore.it- bacco@tenutadelmonsignore.com

Olio Extravergine di Oliva Dop 2020

Varietà: frantoio 33% pendolino 33%
leccino 33%
Produzione: 3.500 bott. 0,5 l
Prezzo consigliato: €9,50 bott. 0,5 l
Fruttato verde medio con leggera nota
matura: foglia mela gialla, amaro e
piccante leggero. Consigliato per pesci
bolliti, arrosti di vitello, minestre di riso.

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: frantoio 33% pendolino 33%
leccino 33%
Production: 3.500 bott 0,5 l
Retail price: €9,50 bott. 0,5 l
Medium green fruity aroma of leaf
and yellow apple with a slight ripe
note. Light spicy and bitter notes.
Recommended with boiled fish, roast
veal, rice soups.



Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
Tel. 348.2333510 - www.lapennita.it - info@lapennita.it

Valdoletto

Olio Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: ghiacciola 100%
Produzione: 1.125 bott. 0,25 l
Prezzo consigliato: €17.
Fruttato verde intenso: carciofo, foglia
pomodoro cardo. Amaro medio, piccante
intenso. Consigliato per stufati di carne,
minestrone di verdure e pasta, zuppe di
legumi.

Valdoletto

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: ghiacciola 100%
Production: 1.125 bottles 0,25 l
Retail price: €17.
Intense green fruity aroma of artichoke,
tomato leaf and thistle. Medium
bitter note and intense spicy note.
Recommended with meat stew,
vegetable and pasta soups, legume
soups..



Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)
Tel. 348.2333510 - www.lapennita.it - info@lapennita.it

Selezione Alina

Olio Extravergine d'Oliva Dop 2020

Varietà: nostrana Brisighella 100%
Produzione: 5.000 bottiglie 0,5 l
Prezzo consigliato: €19.
Fruttato verde medio: erbe fresche,
foglia pomodoro carciofo e mandorla.
Gusto deciso e armonico. Consigliato
stufati di pesce con verdure, salsa di
pomodori e basilico, zuppa di cipolle
al forno.

Selezione Alina

Extra-Virgin Olive Oil Dop 2020

Varieties: nostrana 100%
Production: 5.000 bottles 0,5 l
Retail price: €19.
Medium green fruity aroma of fresh
herbs, tomato leaf, artichoke and
almond. Intense, well-balanced taste.
Recommended with fish stew with
vegetables, tomato and basil sauce,
baked onion soup. .

Piacentino

Il territorio piacentino è complesso e articolato, con differenze di clima e terreno non solo fra le principali quattro valli, ma anche fra le diverse quote di ogni singola valle, ciò nonostante si è cercato di individuare quel tratto comune che effettivamente è riscontrabile nell'area. La vendemmia 2020, identificabile sinteticamente come molto buona, ha avuto un andamento insolito, caratterizzato da precipitazioni estive abbondanti. L'aspetto positivo è stato una maturazione più lenta e progressiva, senza sofferenze dovute a carenza d'acqua, ma, per contro, raramente le maturazioni tecnologica e fenolica delle uve sono state coincidenti, infatti si sono trovate uve che avevano già raggiunto i 15° di alcol potenziale prima della maturazione fenolica. In più, sempre a causa delle abbondanti precipitazioni, gli acini erano gonfi di succo, ma davano mosti meno concentrati. Questo ne ha fatto un'annata più orientata ai vini frizzanti, dove solo chi ha dedicato particolare attenzione al lavoro di vinificazione ha ottenuto grandi risultati anche sui vini fermi. Le vendemmie 2018 e 2019 sono state entrambe ottime e simili fra loro, con una bella concentrazione e un piacevole equilibrio, riscontrabili anche oggi nei vini fermi. La qualità della 2018 è stata leggermente superiore a causa di un andamento climatico ottimale nel mese di settembre.

Enologo Stefano Testa

The territory of Piacenza is complex and articulated, with differences in climate and terrain not only between the four main valleys, but also between the different altitudes of each single valley. Nevertheless, we have tried to identify the common trait that can actually be found in the area. The 2020 harvest, which can be summarised as very good, had an unusual pattern, characterised by abundant summer rainfall. The 2018 and 2019 vintages were both very good and similar, with a nice concentration and balance, which can also be seen today in the still wines.

Le Cantine

- Azienda Agricola Camorali Pierluigi
- Badenchini
- Campana
- Cantina Primogenita
- Cantina Valtidone
- Cantine Romagnoli
- Casa Benna
- Castello di Luzzano
- Fratelli Bonelli
- Il Poggiarello
- La Ciocca
- La Tollara
- La Tosa
- Loschi
- Luretta
- Marengoni
- Oppizzi
- Perini & Perini
- Podere Gaiaschi
- Pusterla
- Società Agricola Scarabelli
- Tenuta Borri
- Tenuta Colombarola
- Terzoni Claudio 'La Conchiglia'
- Torre Fornello
- Villa Rosa
- Vitivinicola Valla
- Zeroli - Tenuta Pozzolo



Azienda Agricola Camorali Pierluigi




Località Dametti, 1- 29018 Lugagnano Val D'Arda (PC) Tel. 0523.891530 - Cell. 334.2249075 - www.aziendacamoralipierluigi.it - azienda.camorali@virgilio.it 


Anno di fondazione: 1952. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: ortrugo, malvasia di Candia aromatica, croatina. Proprietario: Matteo e Tiziano Camorali. Conduzione enologica: Fausto Manara. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1952. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: ortrugo, malvasia di candia aromatica, croatina. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020




Giallo paglierino di buona vivacità. Profumi rifiniti svelano sensazioni di fiori bianchi freschi, pesca bianca croccante e un finale erbaceo. Il palato è immediatamente stimolato dalla verve fresco sapida che mantiene il sorso al sapore di frutta  Torta frita con salumi.


Vivid straw-yellow colour. Nose of fresh white flowers and crisp white peach, with herbaceous notes in the finish. The palate immediately features lively freshness and tanginess.  Torta frita (fried dough) with charcuterie


 ortrugo 100%
Alc. 11,5%
 1.000
 8°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Gutturnio Doc Frizzante 2020



Nel calice si presenta di color rubino profondo con riflessi porpora. Al naso evidenzia vinosità, sensazioni di frutti di bosco e rosa rossa. Al palato concede puntuale equilibrio, si riconfermano le sensazioni di frutta rossa dalla beva invitante.  Risotto alla pilota.

Deep ruby red colour with purple highlights. Vinous nose with aromas of soft fruit and red rose. Well-balanced on the palate, with notes of red fruit mirroring the nose.  "Risotto alla pilota" (a typical dish with rice and sausage)

 barbera 70%
bonarda 30%
Alc. 12%
 1.000
 12°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte, cemento

Terramara Vino Bianco 2020

 malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5%  700  8°C. € 12,00
 Fiori di zucca ripieni
Stuffed marrow flowers





Badenchini

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


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

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, ortugo, malvasia di Candia aromatica, croatina. Proprietario: Andrea e Paolo Badenchini. Conduzione enologica: Paolo Badenchini. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.


Foundation: 1999. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: Barbera, Ortrugo, Malvasia, Croatia. Bottles produced: 55,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020

Giallo paglierino dai riverberi delicati e verdi. Al naso sensazioni fresche, fruttate e floreali, con sfumatura vegetale. In bocca da subito affusolato, mostra carezzevole bollicina. Verce fresco sapida importante che dona al palato un gradevolissimo sapore e allungo salino. Espressione tipica.

 Risotto alle ortiche.

Bright straw-yellow colour. Fresh fruity and flow-ery aromas on the nose. Supple on the palate, with lively freshness and tanginess making it de-licious.

 Risotto with nettles



 ortugo 100%

Alc. 11,5%

 16.000

 8°C.

€ 5,30

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli Piacentini Doc Bonarda Frizzante 2020

Rubino profondo merlettato da mousse fucsia. Fanno capolino piccoli frutti rossi, amarena e mora e cenni di geranio. Sorso piacevole che rivela tannino di qualità in armonia con una buona freschezza. Finale fruttato coerente con la fase olfattiva.

 Fegato alla veneziana.

Deep ruby red colour with fuchsia mousse. Aro-mas of red soft fruit, sour cherry and blackberry with hints of geranium on the nose. Delicious on the palate, with quality tannins, and good finish.

 Venetian-style liver



 croatina 100%

Alc. 13%

 5.000

 12°C.

€ 5,40

Vinificazione:



acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli Piacentini Doc Chardonnay Spumante Brut 2020

 Chardonnay 100%


Alc. 12%  8.000  6°C. € 6,50



 Risotto alle mele

Risotto with apples



Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2020

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11,5%  6.000  8°C. € 5,40

 Fiori di zucchine fritti

Fried marrow flowers





Campana

Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC)
Tel. 0523.859448 - www.cantinecampana.it - patriziocampana@gmail.com

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Patrizio Campana, Dante Campana. Conduzione enologica: Fausto Borghi, Christian Silva. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1972. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: barbera, bonarda, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 1,200,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Dante 45 Gutturio Doc Frizzante 2020



Bel rosso rubino lucente. Naso di prugna e mora croccante accompagnati da rosa rossa. Sorretto da impalcatura acida e trama tannica rifinita. Chiude con coerenza nei rimandi della fase olfattiva.

Agnello allo scottadito.

Bright ruby red colour. Nose of plum, crisp blackberry and red rose. The palate features good acidity, fine tannins, and a finish mirroring the nose.

Lamb hot from the grill

barbera 60%
bonarda 40%
Alc. 12,5%
 100.000
 12°C.
€ 5,90
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Giò Maria Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2017



Manto rubino dai riflessi granato, mostra densità al calice. Grande profondità olfattiva di frutta rossa macerata, erbe di sottobosco, tabacco e torrefazione di polvere di caffè. Sorso pieno e deciso con tannini eleganti e finale con rimandi di chinotto.

Costolette di cervo con riduzione di frutti rossi.

Ruby red colour with garnet red highlights. Very intense nose of macerated red fruit, under-growth herbs, tobacco and coffee torrefaction. Full and assertive on the palate, with elegant tannins.

Venison chops with thick red soft fruit sauce

cabernet
sauvignon 100%
Alc. 13%
 15.000
 14°C.
€ 8,50
Vinificazione: n.d.
Maturazione:
barrique

Dante 45 Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020

ortrugo 100%
Alc. 11,5% 50.000 8°C. € 5,90

Frittata di spinaci
Spinach omelette



Perla Spumante Malvasia Dolce

malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 6% 6.000 6°C. € 6,60

Ciambella
Ring cake





Cantina Primogenita

Loc. Belguardo, 193 - 29010 Ziano Piacentino (Pc)

Tel. 340.118220 - www.cantinaprimogenita.it - michelotti.stefanogg@gmail.com 


Anno di fondazione: 2009. Ettari Vitati: 08.62.00. Vitigni principali: barbera, bonarda, riesling renano, ortugo. Proprietario: Michelotti Stefano. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2009. Hectares of vines: 08.62.00. Main vine varieties: barbera, bonarda, riesling renano, ortugo. Bottles produced: 20.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. .


Garbo Vino Spumante 2020




Paglierino con delicata e fine bollicina. Sfumature e sussurri olfattivi fruttati e floreali, mela, susina, agrume fresco, mughetto, fior di vite. Il sorso è piacevole e di buona freschezza, a cui si insinua sapidità a supporto. Chiude con ritorno fruttato che ricorda la mela golden.

 Scaloppina di vitello.

Straw-yellow colour with delicate perlage. Fruity and flowery aromas of apple, plum, fresh citrus fruit, lily of the valley and vine flower on the nose. Deliciously fresh on the palate, with fruity finish.

 Veal escalope

 ortugo 50%
riesling renano 50%

Alc. 13%

 2.000

 8°C.

€ 30


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Ernest et Hugo Vino Rosso 2019




Veste rubino lucente di buona densità. Al naso sensazioni di frutta rossa in composta, fiori appassiti e leggera speziatura. Assaggio di morbido calore con un tannino presente. Epilogo da richiami fruttati

 Costina di maiale al forno.

Bright ruby red colour. Aromas of red fruit com-pote and withered flowers and slightly spicy notes on the nose. Soft and warm on the palate, with prominent tannins, and fruity finish.

 Baked pork chop

 barbera 70%
bonarda 30%

Alc. 14,5%

 8.000


 16°C.

€ 25,00


Vinificazione:
cemento

Maturazione:
cemento
bottiglia

Draco Vino Bianco 2019

 riesling renano 100%

Alc. 12,5%  4.000  8°C. € 20,00

 Capesante gratinate

Scallops au gratin





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, biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1966. Hectares of vines: 1,100. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia, ortrugo. Bottles produced: 6,500,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Bollo Rosso Gutturino Doc Riserva 2017



Rosso rubino lucente, mostra riflessi granato e lente lacrime colorate. Naso incentrato sul frutto scuro di amarena e ribes nero, cui seguono note speziate dolci e di tabacco. Al gustativo è pieno e caldo, dal tannino fitto e ben percettibile. Buona persistenza fruttata di ciliegia, cioccolato e chiodi di garofano Cinghiale in salmì.

Bright ruby red colour with garnet red highlights. Nose of sour cherry and blackcurrant with notes of sweet spices and tobacco. Full and warm on the palate, with dense tannins.

Wild boar salmis

barbera 55%
croatina 45%
Alc. 14%
 25,000
 16°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio, barrique
Maturazione:
bottiglia

Luna di Candia Vino da Uve appassite Dolce



Preziosa veste ambrata dai brillanti riflessi dorati. Impatto olfattivo intenso e diretto con note di frutta candita, albicocca e fico, spezie dolci, tabacco e soffi melliti. Sorso dolce, ben equilibrato dalla dotazione acida, accarezza il palato con velutata morbidezza. Il finale si distende con riconoscimenti di miele e frutta candita.

Tris di semifeddi.

Amber colour. Notes of candied fruit, apricot, fig, sweet spices and tobacco on the nose. Sweet and soft on the palate, which is well balanced by acidity.

Selection of three semifeddo

malvasia di
Candia aromatica
100%
Alc. 13%
 10,000
 8°C.
€ 18,50
Vinificazione:
acciaio, barrique
Maturazione:
bottiglia

Perlage Spumante Brut Metodo Classico



pinot nero 80%, chardonnay 20%

Alc. 12% 15.000 6°C. € 19,00

Prosciutto e melone.

Melon with ham

50 Vendemmie Colli Piacentini Doc Malvasia 2019

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5% 8.000 10°C. € 10,00

Tagliolini al limone.

Tagliolini with lemon





Cantine Romagnoli

Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone (PC) - Tel. 0523.870904
www.cantineromagnoli.it - commerciale@cantineromagnoli.it

Anno di fondazione: 1857. Ettari Vitati: 44. Vitigni principali: barbera, croatina, pinot nero, chardonnay. Proprietario: Famiglia Bertola. Conduzione enologica: Alessandro Perini. Bottiglie prodotte: 280.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Foundation: 1957. Hectares of vines: 44. Main vine varieties: barbera, croatina, pinot nero, chardonnay. Bottles produced: 280,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.

Il Pigo Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2018

Brillante giallo paglierino dal perlage minuto e duraturo. Pregevole quadro olfattivo con riconoscimenti di lime, crosta di pane, note marine di salsedine ed erbe aromatiche. Al palato è grintoso e dinamico, pieno ed equilibrato. L'effervescenza, ben integrata, conduce ad un appagante finale salino e dai ricordi agrumati.

Gamberi in tempura.

Bright straw-yellow colour. Fine nose, with aro-mas of lime, bread crust and aromatic herbs and marine notes of saltiness. Powerful, full, well-balanced and dynamic on the palate.

Shrimp tempura.



pinot nero 60%
chardonnay 40%

Alc. 12,5%

8.000

6°C.

€ 23,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Gutturnio Doc Superiore 2018

Calice rubino profondo, lucido e consistente. Complesso all'olfazione rivela note di amarena sotto spirito, chiodi di garofano, balsamicità di eucalipto e cuoio. Sorso deciso, pieno, caldo e voluminoso ma ben contrastato dall'acidità. Succoso e dal tannino elegante e integrato, indugia su una lenta chiusura di frutti rossi.

Guancia brasata al vino rosso.

Deep ruby red colour. Nose of sour cherry pre-served in alcohol and cloves, with balsamic notes of eucalyptus and leather. Assertive, full, warm and weighty on the palate, with elegant, smooth tannins.

Chap braised in red wine



barbera 60%
croatina 40%

Alc. 15%

6.000

16°C.

€ 10

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio e barrique

Il Pigo Spumante Metodo Classico Brut 2018

pinot nero 60%, chardonnay 40%

Alc. 12,5% 10.000 6°C. € 18,00

Fritto di paranza.

Fried small fishes



Il Pigo Spumante Metodo Classico Rosé Brut 2018

pinot nero 70%, chardonnay 30%

Alc. 12,5% 7.500 6°C. € 23,00

Tartare di tonno.

Tuna tartare





Casa Benna

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

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


Anno di fondazione: 1916. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: barbera, bonarda, malvasia di Candia aromatica, ortugo. 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.

Foundation: 1916. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: barbera, bonarda, malvasia aromatica di Candia, ortugo. Bottles produced: 50.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Luce di Selce Colli Piacentini Doc Malvasia 2020






Giallo paglierino luminoso. Naso intenso e tipicamente aromatico, con esordio fruttato di pesca bianca, poi muschio, salvia, rosa, zenzero e tocchi di erba fresca sfalciata. Contesto gustativo intenso, nervoso, salino, di buon volume ed equilibrio. Nel finale pesca bianca e salvia sono protagonisti.

 Carpaccio di pesce spada.

Bright straw-yellow colour. The nose opens with fruity aromas of white peach, followed by musk, sage, rose and ginger, and hints of fresh grass. Intense, saline, weighty and well-balanced on the palate.

 Swordfish carpaccio

 malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 13%
 3.000
 10°C.
€ 8,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio


Il Garrito Gutturnio Doc Frizzante 2020



Rosso rubino vivace, sfumato porpora. Svela profumi freschi di frutti scuri come il ribes, la mora e la ciliegia e tocchi floreali di iris e rosa rossa. All'assaggio rivela energica freschezza che rinforza la stuzzicante nota tannica. Il finale ripropone i frutti scuri.

 Pennette al ragù di anatra


Vivid ruby red colour with purple highlights. Fresh aromas of dark fruit, like currant, blackberry and cherry, and flowery notes of iris and red rose on the nose. The palate features prominent freshness.


 Pennette pasta with duck sauce

 barbera 60%
bonarda 40%
Alc. 13%
 15.000
 14°C.
€ 7,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Colli Piacentini Doc Bonarda 2020

 bonarda 100%


Alc. 13,5%  3.000  14°C. € 9,50



 Tagliata con aceto balsamico tradizionale

Thin slices of beef with balsamic vinegar



Punctatum Gutturnio Doc Classico Riserva 2017

 barbera 68%, bonarda 32%

Alc. 14,5%  4.000  16°C. € 12,00

 Tagliata al rosmarino

Thin slices of beef with rosemary





Castello di Luzzano

Località Luzzano, 5 - 27040 Rovescala (PV) - 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, ortugo. Proprietario: Giovannella Fugazza. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 35 coperti. Ospitalità: 4 stanze.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 75. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Bottles produced: 75,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 35 settings. Accomodation: 4 rooms

Duestrade Gutturnio Doc Frizzante 2020



Vivace rubino con striature porpora. All'olfatto è intenso e riccamente fruttato con riconoscimenti di ciliegia, mora e lampone, poi sfoggia note floreali di rosa e viola, il tutto su sfondo vinoso. Sorso diretto, nitido, di buona struttura, equilibrato e dal tannino piacevolmente stuzzicante. Si congela con un bell'allungo fruttato.

Guancia brasata al vino rosso.

Vivid ruby red colour with purple highlights. In-tense nose, with notes of cherry, blackberry, raspberry, rose and violet. Straightforward and well-balanced on the palate, with good structure, and delicious fruity finish.

Chap braised in red wine.

barbera 60%
 croatina 40%
 Alc. 13,5%
 4.000
 17°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Romeo Gutturnio Doc Classico Riserva 2016



Calice granato vivace con inflessioni rubino e lente lacrime. Articolato e intenso all'olfatto. Esordio di frutti scuri sotto spirito, mora, ciliegia e prugna, poi cannella, cacao, cuoio e grafite. Bocca piena ed elegante, equilibrata e dal tannino presente ma rifinito. Conduce ad un lungo finale guidato dai frutti scuri e toni speziati. Stracotto d'asino.

Vivid garnet red colour. The nose opens with aromas of dark fruit preserved in alcohol, black-berry, cherry and plum, followed by cinnamon, cocoa, leather and graphite. Full, elegant and well-balanced on the palate, with prominent yet fine tannins. Donkey stew

barbera 60%
 croatina 40%
 Alc. 14%
 4.000
 16°C.
 € 25,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 barrique

Ortug Colli Piacentini Doc Ortugo Frizzante 2020

ortugo 100%
 Alc. 12% 4.500 8°C. € 9,00
 Frittata con zucchine.
 Courgette omelette





BONELLI

Fratelli Bonelli

Via Roma, 86 - 29029 Rivergaro (PC) - Tel.0523.958621
www.cantinebonelli.it - bonelli@cantinebonelli.it

Anno di fondazione: 1946. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia, barbera, croatina. Proprietario: Famiglia Bonelli. Conduzione enologica: Andrea Bonelli, Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 1.100.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1946. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: ortugo, malvasia di Candia, barbera, croatina. Bottles produced: 1,100,000. Viticulture: in organic conversion. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Barbera Bio Colli Piacentini Doc Barbera 2020



Bella veste rubino luminoso. Fruttato di fragoline di bosco, prugna rossa e rosa rossa. Il sorso rivela anima strutturata e tannino apprezzabile. Finale dai rimandi di frutta rossa.

Roast beef.

Bright ruby red colour. Nose of wild strawberry, red plum and red rose. The palate features good structure, proper tannins, and notes of red fruit in the finish.

Roast beef

barbera 100%
 Alc. 13%
 20.000
 14°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione: n.d.

Tesor Gutturnio Doc Riserva 2017



Nel calice è color granato vivido. Rilascia gradualmente aromi affusolati di spezie, prugna sotto spirito, foglia di tabacco, note eteree. In bocca è caldo, di corpo, con tannini ben integrati. Finale coccolato da ritorni di frutta sotto spirito.

Faraona arrosto.

Vivid garnet red colour. The nose gradually re-reveals aromas of spices, plum preserved in alcohol, tobacco leaf and ethereal notes. Warm and full-bodied on the palate, with smooth tannins.

Roast guinea-fowl

croatina 60%
 barbera 40%
 Alc. 13%
 10.000
 16 °C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione: botte,
 barrique, bottiglia

Sogno Colli Piacentini Doc Trebbianino Val Trebbia 2020

ortugo 60%, malvasia di Candia aromatica 35%, vitigni autoctoni 5%

Alc. 11,5% 50.000 8°C. € 8,00

Asparagi e uovo in camicia.

Asparagus with poached egg



Il Poggiarello

Il Poggiarello

Scrivellano di Statto - 29020 Travo (PC) - Tel.0523.957241 - Fax 0523.596280
Cell. 331.1477275www.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: 260.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: ortrugo, malvasia, barbera, bonarda. Bottles produced: 260,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: available.

Il Poggiarello Emilia Igt Malvasia 2020



Veste giallo paglierino lucente. Tipici i profumi aromatici della malvasia di fiori e frutti, accompagnati da note agrumate, erbacee e di zenzero. Il sorso è fresco e saporito, con finale punteggiato da continui ritorni fruttati ed erbacei.

 Polpo con patate .

Bright straw-yellow colour. Fruity and flowery aromas typical of a Malvasia wine, with notes of citrus fruit, herbs, and ginger. Fresh and sa-voury on the palate.

 Octopus with potatoes

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%

 15.000

 10°C.

€ 10,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.

Gli Spaghi Il Poggiarello Gutturnio Doc Frizzante 2020




Nel calice sfoggia color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso regala sensazioni di gradevole vinosità, con riconoscimenti di fragolina, lampone e note di rosa rossa. Il sorso rivela buona freschezza intrecciata a trama tannica integrata. Epilogo pulito da richiami di frutta rossa.

 Pisarei&fasò.

Ruby red colour with violaceous highlights. Aro-mas of wild strawberry and raspberry, and notes of red rose on the nose. The palate features good freshness mixed with smooth tannins, and a clean finish.

 "Pisarei e fasò" (small bread dumplings with bean sauce)

 barbera 60%
bonarda 40%

Alc. 12,5%

 40.000


 12°C.


€ 9,50


Vinificazione:
acciaio

Maturazione: n.d.

Gli Spaghi Ortrugo Colli Piacentini Doc 2020

 ortrugo 100%


Alc. 12%  40.000  10°C. € 9,50

 Frittatina ai bruscandoli.

Hopper omelette



Valandrea Gutturnio Doc Superiore 2019

 barbera 55%, bonarda 45%

Alc. 13,5%  30.000  16°C. € 10,00

 Coppa arrosto con patate.

Roast scrag-end with potatoes





La Ciocca

Via Madonna Della Quercia, 116 - 29013 Ciriano di Carpaneto P.no (PC)
Tel. 0523.859448 www.laciocca.it - info@laciocca.it

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: barbera, bonarda, ortruogo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Patrizio Campana. Conduzione enologica: Fausto Borghi, Christian Silva. Bottiglie prodotte: 71.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: barbera, bonarda, ortruogo, malvasia. Bottles produced: 71.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Gutturnio Doc Frizzante 2020



Bel calice rosso rubino, con riflessi porpora e dai bagliori di luce. Il naso presenta sensazioni di mora e viola. Il sorso è croccante, equilibrato. Chiude con i rimandi della nota fruttata.

Cotoletta alla milanaese.

Vivid and bright ruby red colour with purple highlights. Aromas of blackberry and violet on the nose. Crisp and well-balanced on the palate, with fruity finish.

Veal cutlet dipped in egg, breaded and fried in butter

barbera 60%
bonarda 40%
Alc. 13%
 10.000
 12°C.
€ 6,30
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Gutturnio Doc Superiore 2020



Rosso rubino dai riverberi purpurei di buona consistenza. Al naso esprime frutta rossa, mirtillo, vinosità e leggera speziatura in chiusura. Si snoda un ingresso caldo, accompagnato da tannino presente e piacevole. Nel finale ritornano le note dei frutti di bosco.

Petto d'anatra.

Ruby red colour. Nose of red fruit and blueberry, with slightly spicy hints in the finish. Warm on the palate, with prominent yet delicious tannins.

Duck breast

barbera 60%
bonarda 40%
Alc. 14%
 15.000
 16°C.
€ 6,90
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020

ortruogo 100%
Alc. 11,5% 7.000 8°C. € 6,30

Vellutata di porri

Leek cream soup



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: 6,5. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Proprietario: Mariolina e Federica Bolzoni. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 23.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.


Foundation: 2003. Hectares of vines: 6,5. Main vine varieties: ortugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Bottles produced: 23,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



Il Giorgione Rosso da Uve Stramature 2013



Granato profondo, luminoso dalla grande densità. Ampio ed elegante all'olfatto. Fruttato con prugna in confettura in evidenza, poi fiori appassiti, cioccolato, cuoio, eucalipto, tamarindo e chiodi di garofano. Sorso pieno e avvolgente, l'importante pseudocalore è ben contrastato da un raffinato tannino. Lento congedo su note di confettura di frutta e spezie.
 Medaglioni di cervo con riduzione di mirtillo.


Deep garnet red colour. Rich and elegant nose, with prominent fruity aromas of plum jam, followed by withered flowers, chocolate, leather and eucalyptus. Full and mouthfilling on the palate, with elegant tannins.


 Medallions of venison with thick blueberry sauce


 croatina 100%
Alc. 15,5%
 3.000
 16°C.
€ 24,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
tonneau, bottiglia

Fra Diavolo Rosso Passito da Uve Stramature 2014




Vivace e luminosa matrice color granato dai riflessi aranciati. Articolato nel ventaglio olfattivo declinato su note terziarie. Frutta macerata in confettura, spezie dolci, cioccolato, torrefazione, tabacco dolce e cenni balsamici. Ingresso dolce, rotondo e vellutato ben equilibrato nello sviluppo da un'importante spalla acida. Lungo e succoso epilogo con ritorni di tamarindo.
 Torta di cioccolato e pere.

Garnet red colour with orange highlights. Nose of macerated fruit jam, sweet spices, chocolate, torrefaction and sweet tobacco with balsamic hints. Sweet, round, velvety and well-balanced on the palate.  Chocolate and pear cake

 croatina 100%
Alc. 11%
 500
 8°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia

Il Ranuccio Vino Bianco Macerato 2020

 malvasia di Candia aromatica 80%, ortugo 20%


Alc. 12%  1.000  10°C. € 13,00



 Anguilla alla brace.


Grilled eel



Gutturino Doc Frizzante 2019

 barbera 60%, croatina 40%

Alc. 13%  4.000  14°C. € 9,00

 Pappardelle al ragù di anatra

Pappardelle pasta with duck sauce





La Tosa

Località La Tosa - 29020 Vigolzone (PC)

Tel. 0523.870727 - Fax 0523.870358 - www.latosa.it - info@latosa.it

La Tosa

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: 120 coperti.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 19. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina, cabernet sauvignon. Bottles produced: 110,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 120 settings.

Sorriso di Cielo Colli Piacentini Doc Malvasia 2020

Pagliarino dai riverberi dorati di grande lucentezza e densità. E' un naso da capogiro, una giostra di profumi di frutta esotica, salvia, foglie di menta, miele, arricchiti da note balsamiche. Il vino scivola al palato con una dimensione tattile morbida e voluminosa, solo nel finale si riaffaccia la saporosità minerale dal finale fruttato ed aromatico.

Tortelli di zucca alla mantovana

Very bright straw-yellow colour with golden high-lights. Really excellent nose, with aromas of exotic fruit, sage, mint leaves and honey, and balsamic notes. Soft and weighty on the palate, with aromatic finish.

Mantua-style tortelli filled with pumpkin



malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%

15.000

10°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2018

Manto rubino luminoso di bella densità. Ventaglio di sensazioni olfattive che vanno dai frutti di bosco in confettura alla violetta a cui seguono spezie, cacao, cuoio, tabacco da pipa e note balsamiche. Diretto e deciso, potente, succoso, dal tannino ben rifinito. Finale lungo con ritorno delle note fruttate e cenni di rabarbaro. Imperdibile.

Filetto arrosto con foie gras .

Bright ruby red colour. Nose of soft fruit jam, vio-let, spices, cocoa, leather and pipe tobacco with balsamic notes. Assertive, straightforward, powerful and juicy on the palate, with fine tannins. Roast fillet with foie gras



cabernet sauvignon 85% merlot 15%

Alc. 14%

8.000

16°C.

€ 22,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique

Vignamarello Gutturnio Doc Superiore 2019

barbera 60%, croatina 40%

Alc. 14% 12.000 16°C. € 18,00

Bomba di riso con piccione

Rice pie with pigeon



Loschi

Via Riva, 10 - 29010 Bacedasco Alto (PC) - Tel.0523.895560
www.loschivini.it - info@loschivini.it 




Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, croatina, ortru-go, malvasia di Candia. Proprietario e conduzione enologica: Enrico Loschi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'A-zienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: barbera, croatina, or-trugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Donna Enrica Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2020



Paglierino metallico luminoso, dalla mousse briosa. Naso intenso e nitido dai tipici riconoscimenti varietali di pesca bianca, salvia, timo, fiori di acacia e rosa. All'assaggio risulta fresco ed equilibrato, piacevolmente salino con finale agrumato e di mandorla amara che invoglia la beva.

 Tagliatelle verdi all'ortica con straccetti di spalla cotta.

Bright metallic straw-yellow colour. Intense nose with typical varietal aromas of white peach, sage, thyme, acacia flowers and rose. Fresh, well-balanced and deliciously saline on the pal-ate.

 Green nettle tagliatelle with strips of ham

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%

 3.500

 8°C.

€ 9,50

Vinificazione:


acciaio

Maturazione:

acciaio


Le Rivette Gutturnio Doc Superiore 2019



Rosso rubino vivido. Quadro olfattivo di bella complessità. Apre con ciliegia, more e lamponi poi chiodi di garofano e vaniglia, viola, peonia e liquirizia a impreziosire. Sorso elegante e proporzionato, presenta struttura e tannino rifinito. Lungo e appagante finale con frutti di bosco protagonisti e delicata speziatura.  Capretto alla brace

Vivid ruby red colour. The nose opens with aro-mas of cherry, blackberry and raspberry, fol-lowed by cloves, vanilla, violet, peony and liquo-rice. Elegant on the palate, with good struc-ture, fine tannins, and delicious lingering finish.

 Grilled kid

 barbera 60% croatina 40%

Alc. 14%

 8.000

 16°C.

€ 11,00




Vinificazione:


acciaio

Maturazione:

acciaio

Cinque Incontri Colli Piac. Doc Monterosso Val D'Arda Friz. 2020

 malvasia, moscato, ortru-go, trebbiano romagnolo, sauvignon
Alc. 12%  4.500  8°C. € 8,50

 Tagliere di salumi piacentini.

Mixed charcuterie from the Piacenza area



Terre di Guccio Colli Piac. Doc Monterosso Val D'Arda 2020

 malvasia, moscato, ortru-go, trebbiano romagnolo, sauvignon
Alc. 13%  3.500  8°C. € 11,00

 Pasta e ceci

Pasta with chickpeas



Luretta

Luretta

Castello di Momeliano - 29010 Gazzola (PC) - Tel. 0523.971070

Fax. 0523.971589 - www.luretta.com - info@luretta.com

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 50. Vitigni principali: croatina, barbera, cabernet sauvignon, malvasia. Proprietario: Fam. Salamini. Conduzione enologica: Alberto Faggiani. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 50. Main vine varieties: croatina, barbera, cabernet sauvignon, malvasia. Bottles produced: 250,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Tasting room: available.

Boccardirosa Colli Piacentini Doc Malvasia 2020



Calice dorato smagliante con lampi verdolini. Naso di fascino, elegante e sfaccettato. Incipit varietale con pesca bianca, salvia e rosa, si allarga su albicocca, nespola, giuggiola, mango, fiori di tiglio, menta e note marine. Sorso di misura ed equilibrio. Dolce velluto e fresca tensione. Lungo finale coerente con i riconoscimenti olfattivi. Di rango.

Tortino di gamberi imperiali.

Golden colour with greenish highlights. Varietal nose of white peach, sage, rose, apricot, med-lar, lime flowers and mint with marine notes. Moderate and well-balanced on the palate, with lingering finish.

Shrimp pie

malvasia di Candia aromatica 100%
Alc. 12,5%
 11.000
 12°C.
€ 13,80
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Corbeau Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2016



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

Lepre al cacao.

Bright and impenetrable garnet red colour. The nose opens with aromas of iris and rose, followed by plum jam and spices. Assertive on the palate, with perfect balance between warmth and vigorous tannins, and delicious finish.

Hare with cocoa

cabernet sauvignon 100%
Alc. 15%
 3.200
 16°C.
€ 30,00
Vinificazione: cemento
Maturazione: barrique

Ala del Drago Gutturnio Doc Superiore 2017

barbera 60%, croatina 40%
Alc. 14% 10.250 16°C. € 15,00

Faraona alla creta

Guinea-fowl baked in a clay mould



Achab Colli Piacentini Doc Pinot nero 2018

pinot nero 100%
Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 29,00

Tournedos alla Rossini.

Rossini - style tournedos



MARENGONI



Marengoni

Località Casa Bianca, 1 - 29028 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: Silvio Marengoni. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia, ortugo. Bottles produced: 50,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

G842

Gutturnio Doc Frizzante 2020



Vivace rubino profondo con rilessi purpurei. Naso intenso, nitido e tipico, incentrato sui frutti di bosco, mora, mirtillo poi tratti floreali di rosa rossa su delicato sfondo speziato. Al gustativo risulta invitante e gradevole, croccante nel frutto, fresco e dal tannino apprezzabile. Nitida chiusura sui frutti di bosco.

Tagliatelle al ragù.

Deep and vivid ruby red colour. Intense nose opening with aromas of soft fruit, blackberry and blueberry, followed by flowery notes. Delicious on the palate, with prominent tannins, and clean finish with notes of soft fruit.

Tagliatelle with meat sauce.

barbera 60%
 croatina 40%
 Alc. 13%
 15.000
 12°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 cemento
 Maturazione:
 acciaio

Casa Bianca Pontolliese Emilia Igt Rosso 2016



Granato luminoso, materico con fitti archetti. Intenso e complesso all'olfazione, concede frutti di bosco sotto spirito, chiodi di garofano e cannella, grafite, tamarindo, cenni smaltati e balsamici. Ingresso potente, pieno, dalla trama tannica rifinita. Indugia lungamente su calde note di frutti di bosco sotto spirito e fine speziatura.

Sella di cervo con salsa di mirtilli.

Bright garnet red colour. Nose of soft fruit pre-served in alcohol, cloves, cinnamon, graphite and tamarind with balsamic hints. Powerful and full on the palate, with fine tannins.

Saddle of venison with blueberry sauce

barbera,
 croatina, cabernet
 sauvignon merlot,
 cabernet franc
 Alc. 14,5%
 1.500
 16°C.
 € 22,00
 Vinificazione:
 cemento
 Maturazione:
 barrique

Migliorina Gutturnio Doc Superiore 2020

barbera 60%, croatina 40%
 Alc. 14% 7.000 16°C. € 11,00

Faraona alla creta.

Guinea-fowl baked in a clay mould



Farosa Gutturnio Doc Riserva 2016

barbera 60%, croatina 40%
 Alc. 14% 2.500 16 °C. € 19,00

Spezzatino di chianina

Chianina beef stew





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, croatina. Proprietario: Marco Oppizzi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 19. Main vine varieties: ortugo, malvasia, barbera, croatina. Bottles produced: n.a. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Efesto Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2018

Il colore è granato di buona consistenza. Manifesta speziatura dolce, note erbacee e frutta rossa in composta. Bocca succosa, morbida e calda con ottimo equilibrio acido-tannico. Rivoli balsamici segnano e prolungano la persistenza gustativa.

Spezzatino con patate.

Garnet red colour. Aromas of sweet spices and red fruit compote and herbaceous notes on the nose. Juicy on the palate, with perfect balance between acidity and tannins, and lingering bal-samic finish.

Stew with potatoes



cabernet sauvignon 100%

Alc. 13,5%

1.500

16°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, barrique

Ianus Gutturio Doc Superiore 2017

Rosso rubino profondo di ottima densità. Articolato nel suo ventaglio olfattivo che gioca su sensazioni di visciola, mirto, iris, in elegante contrapposizione a note di alloro, liquirizia, cacao, chinotto e frutta sotto spirito. Fresco nell'assaggio dal tannino ben gestito e segnato da ritorni fruttati.

Coppone alla griglia.

Deep and dense ruby red colour. The nose opens with aromas of sour cherry, myrtle and iris, followed by notes of laurel, liquorice, cocoa and bitter orange. Fresh on the palate, with proper tannins, and fruity notes.

Grilled pork chops



barbera 60%
bonarda 40%

Alc. 14,5%

3.000

18°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, botte

Victoire Spumante Brut 2020

ortugo 50%, chardonnay 50%

Alc. 12% 2.500 6°C. € 7,00

Cous cous alle verdure.

Vegetable couscous



Tango Rosé Spumante Rosato 2020

bonarda 100%

Alc. 12% 1.500 8°C. € 6,00

Cocktail di gamberi in salsa rosa.

Shrimp cocktail with Marie Rose sauce





PERINI
PERINI

Perini & Perini

Via Emilia Parmense, 184 - 29122 Piacenza (PC) - Tel. 0523.596200 - Fax 0523.596280
www.perinieperini.it - info@fpwinegroup.it

Anno di fondazione: 1882. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: ortugo, malvasia, barbera, chardonnay. Proprietario: Famiglie Ferrari e Perini. Conduzione enologica: Paolo Perini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1882. Hectares of vines: 19. Main vine varieties: ortugo, malvasia, barbera, chardonnay. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Gutturnio Doc Superiore 2020



Bella veste rubino con riflessi violacei, di buona consistenza. Al naso regala sensazioni di frutta rossa in confettura, accompagnati da rosa rossa spezie dolci e cacao. In bocca il sorso è caldo con un'avvolgente trama tannica. Lungo nel finale con ritorno della frutta rossa.

Guancia brasata al vino rosso.

Ruby red colour with violaceous highlights. Nose of red fruit jam, red rose, sweet spices and co-coa. Warm on the palate, with mouthfilling tan-nins.

Chap braised in red wine

barbera 55%
bonarda 45%
Alc. 12,5%
 20.000
 16°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

Spumante Malvasia Dolce



Calice di un bel giallo paglierino scintillante. Profilo dai tipici profumi della malvasia, salvia, pesca a polpa bianca e robinia. Dolcezza e freschezza viaggiano in sintonia rendendo il palato equilibrato chiudendo con una discreta sapidità nei ricordi.

Bignè alla crema.

Shining straw-yellow colour. Aromas of sage and white peach on the nose, which are typical of Malvasia wines. Well-balanced on the palate thanks to the perfect combination of sweetness and freshness, with a tangy finish.

Cream puff

malvasia
di Candia
aromatica 100%
Alc. 6%
 30.000
 6°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.

Spumante Brut Vino Spumante di Qualità Perini & Perini

ortugo 33%, chardonnay 33%, pinot nero 33%

Alc. 11,5% 30.000 6°C. € 9,50

Vitello tonnato

Veal in tuna-caper sauce



Podere Gaiaschi

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

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


Anno di fondazione: 1939. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: malvasia, ortrugo, barbera, croatina. Proprietario: Gaiaschi Gabriele. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1939. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: malvasia, ortrugo, barbera, croatina. Bottles produced: n.a. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Il Diavoletto di Matteo Colli Piacentini Doc Bonarda 2020






Calice rubino profondo e vivace dai riflessi purpurei. Quadro olfattivo giovanile, vinoso, fruttato di mora e lampone con note floreali di rosa rossa. All'assaggio risulta pieno e fresco con tannino percettibile. Chiusura fruttata con piccoli frutti di bosco.

 Salsiccia alla griglia .

Deep and vivid ruby red colour. Young and vi-nous on the nose, with fruity aromas of black-berry and raspberry. Full and fresh on the pal-ate, with prominent tannins, and fruity finish.


 Grilled sausage

 croatina 100%
Alc. 13%
 n.d.
 12°C.
€ 19,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Riserva del Podere Gutturino Doc Riserva 2016



Manto granato profondo e vivido. Articolato al naso: esordio fruttato di marasca, mora e mirtilli, poi rose e viole appassite ed eleganti tocchi di cannella, chiodi di garofano e cacao. Ingresso di caratura, pieno e di volume, con articolata progressione fresco-sapida che sfocia in una lunga chiusura con la frutta rossa macerata protagonista.

 Lepre alla cacciatora.



Deep and vivid garnet red colour. The nose opens with aromas of morello cherry, blackberry and blueberry, followed by withered roses and violets, and elegant hints of cinnamon. Full and weighty on the palate.


 Hunter-style hare

 barbera 60%
croatina 40%
Alc. 14,5%
 n.d.
 16°C.
€ 18,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Gaiardina Colli Piacentini Doc Malvasia Frizz. 2020

 malvasia di Candia aromatica 100%


Alc.11,5%  n.d.  8°C. € 9,00



 Rane fritte.


Fried frogs



Ercolino Vino Rosato Frizzante 2020

 barbera 50%, croatina 50%

Alc.12%  n.d.  8°C. € 11,00

 Tagliolini al salmone.

Tagliolini with salmon





AZIENDA VITIVINICOLA
PUSTERLA

Pusterla

Località Pusterla - 29014 Vigolo Marchese di Castell'Arquato (PC)
Tel./Fax 0523.896105 - www.vinipusterla.it - pusterla@vinipusterla.it

Anno di fondazione: 1946. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia, ortugo. Proprietario: Giovanna Freschi, 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.

Foundation: 1946. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia, ortugo. Bottles produced: 160,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2018



Smagliante rosso granato con sinuoso movimento nel calice. Al primo impatto svela sentori di frutta matura e torrefazione, poi caratteristici accenni vegetali e varietali soffusi ed eleganti. Buona struttura e ottimo tannino ben integrato con una gustosa acidità. Finale lungo e coinvolgente.

Tagliatelle con ragù di cinghiale.

Bright garnet red colour. The nose opens with aromas of ripe fruit and torrefaction, followed by typical vegetal hints. The palate features good structure, excellent tannins, and lingering mouthfilling finish.

Tagliatella with wild boar sauce

cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5%
 3.000
 16°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Querce Rosse Gutturino Doc Classico Superiore 2019



Bella veste rubino lucente di buona densità. Al naso regala un insieme di confetture di piccoli frutti rossi, accompagnati da speziatura, con sbuffi di cuoio e note balsamiche. In bocca apprezzabile pulizia, giusta struttura con tannino presente, vellutato e succoso. Lungo il finale con il ritorno del frutto e delle note speziate. Accattivante.

Fagiano alla cacciatora.

Bright ruby red colour. Nose of red soft fruit jams and spices, with hints of leather and balsamic notes. The palate features proper structure, and velvety tannins.

Hunter-style pheasant

barbera 60%
bonarda 40%
Alc. 13,5%
 20.000
 16°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, legno

Ortugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020

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

Insalata di mare.

Seafood salad



Colli Piacentini Doc Pinot nero 2017

pinot nero 100%
Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 12,00

Filetto di maiale con salsa di mirtilli.

Fillet of pork with blueberry sauce



Società Agricola Scarabelli

Località Genepreto - 29010 Genepreto Alta Valtidone (PC)

Cell. 327.5409672 - www.scarabellivinipc.it - scaraluca99@gmail.com


Anno di fondazione: 2018. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: ortugo, malvasia, barbera, croatina. Proprietario: Luca Scarabelli. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 2018. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: ortugo, malvasia, barbera, croatina. Bottles produced: 20,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Ortugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020





Giallo paglierino lunare con riflessi verdolini. Sbuffi di pesca, biancospino e note vegetali compongono le note dello spettro olfattivo. Sorso scattante, sostenuto da acidità accennata. Finale sottile, deciso e sapido, elegante nei rimandi fruttati.

 Salvia frita.

Moon straw-yellow colour with greenish high-lights. Aromas of peach and hawthorn and veg-et-al notes on the nose. Lively on the palate, with delicate acidity, and elegant, assertive, fine and tangy finish.

 Fried sage


 ortugo 100%
Alc. 12,5%
 2.000
 8°C.
€ 8,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Gutturnio Doc Superiore 2019






Rosso rubino, con riflessi violacei. Il naso svela note di ribes e more avvolte da vinosità. Al palato è sinuoso, dallo sviluppo setoso e bilanciato sino alla chiusura con richiami fruttati.

 Coniglio in umido

Ruby red colour with violaceous highlights. Notes of currant and blackberry mixed with vi-nous notes on the nose. Supple, silky and well-balanced on the palate, with fruity finish.



 Rabbit stew

 barbera 60%
croatina 40%
Alc. 12,5%
 2.000
 16°C.
€ 8,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Lùs Colli Piacentini Doc Malvasia 2020

 malvasia 100%

Alc. 12,5%  1.000  8°C. € 8,00

 Torta salata con zucchine

Courgette pie



TENUTA BORRI



TRAVO - ITALY

Tenuta Borri

Loc. Margherita di Pillori - 29020 Travo (PC)

Tel. 338.4693571 - www.tenutaborri.it - info@tenutaborri.it

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 4,5. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Proprietario: Andrea Pradelli. Conduzione enologica: Andrea Pradelli. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: lotta guidata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 4,5. Main vine varieties: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 15,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

La Zerbia Colli Piacentini Doc Malvasia 2019



Veste giallo dorato luccicante. All'olfatto risulta estroverso, declinato su frutta esotica e pesca gialla, poi fiori gialli in infusione, agrumi canditi e cenni balsamici. Al gustativo, mostra pienezza e bella dinamicità, presenta un finale piacevolmente salino e fruttato di frutta tropicale.

Paella di pesce.

Shining golden colour. The nose opens with notes of exotic fruit and yellow peach, followed by yellow flowers and candied citrus fruit. Full and dynamic on the palate, with delicious saline finish.

Fish paella

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13,50%

1.300

10°C.

€ 20,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio
sul lié e bottiglia

Don Dante Emilia Igt Rosso 2016



Rosso rubino compatto, impenetrabile e lucido. Trama olfattiva progressiva con frutti di bosco sotto spirito, menta ed eucalipto, erbe aromatiche, speziatura e torrefazione. Beva piena e vitale dall'equilibrio in divenire. Fresco e sapido, ha tannino fitto e deciso. Buon allungo finale su note fruttate e ritorni di liquirizia.

Stracotto di asino.

Dense ruby red colour. Nose of soft fruit pre-served in alcohol, mint, eucalyptus, aromatic herbs and spices. Full, lively, fresh and full-flavoured on the palate, with assertive and dense tannins, and good lingering finish.

Donkey stew

ervi 100%

Alc. 14%

1.300

16°C.

€ 30,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione:
tonneau

I Gerbidi Ortrugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020

ortrugo 100%

Alc. 11,5% 2.600 8°C. € 9,00

Torta salata con zucchine

Courgette pie



Mappale 25 Colli Piacentini Doc Sauvignon 2019

sauvignon 100%

Alc. 13,5% 1.300 8°C. € 20,00

Asparagi e uovo in camicia

Asparagus with poached egg





Tenuta Colombarola

Loc. Colombarola, S.p. 412 - 29031 Trevozzo di Nibbiano (PC) - Tel. 0523.863932
www.tenutacolombarola.com - info@tenutacolombarola.com

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 43. Vitigni principali: syrah, chardonnay, pinot nero, marsanne. Proprietario: Famiglia Travini. Conduzione enologica: Leonardo Valenti. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: affitto location e servizio catering per eventi.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 43. Main vine varieties: syrah, chardonnay, pinot nero, marsanne. Bottles produced: 90,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

412 Spumante Metodo Classico Brut



Luccica una veste paglierina, vivace. Stuzzica con fragranti profumi di crosta di pane, frutta matura e nocciola. La freschezza genera un soffice volume acidulo dove il frutto torna goloso.

Tempura di verdure.

Vivid and bright straw-yellow colour. Fragrant aromas of bread crust, ripe fruit and hazelnut on the nose. On the palate, freshness produces soft acidity with tasty fruity notes.

Vegetable tempura

chardonnay 40%
 pinot nero 60%

Alc. 12,5%

10.000

6°C.

€ 19,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio, barrique

Spumante Metodo Classico Brut Rosé



Affascinante color rame luminoso. Profilo olfattivo dai sentori che richiamano il vitigno, piccoli frutti di bosco, agrumi, fino alla buccia della mela rossa. Il palato è immediatamente stimolato dalla presenza acida al sapore di agrume e, infine, compare un gusto salino che ne prolunga la persistenza.

Filetto di trota salmonata con salsa alle mandorle.

Bright auburn colour. Aromas of soft fruit, citrus fruit and red apple recalling the vine. Lingering saline note on the palate.

Fillet of salmon trout with almond sauce

pinot nero 100%

Alc. 12,5%

10.000

6°C.

€ 22,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio, barrique

Spumante Metodo Classico Extra Brut

chardonnay 30%, pinot nero 70%

Alc. 12,5% 15.000 6°C. € 20,00

Spaghetti ai frutti di mare.

Spaghetti with seafood



Terzoni Claudio 'La Conchiglia'



Loc. Paolini, 5 Bacedasco Alta - 29010 Vernasca (PC)


Tel. 0523.895476 - Fax 0523.895677 - www.terzonivini.it - info@terzonivini.it 

Anno di fondazione: 2011. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: barbera, bonarda, malvasia, ortrugo. Proprietario: Claudio Terzoni. Conduzione enologica: Claudio Terzoni. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2011. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: barbera, bonarda, malvasia, ortrugo. Bottles produced: 40,000. traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Sasso della Luna Le Virtù del Poggio Vino da Uve Stramature Rosso 2014



Calice rubino dal riflesso granato. Contesto olfattivo articolato sulla frutta rossa macerata e in confettura, amarena, ribes rosso. Seguono nuance di fieno essiccato, carruba e note chinate. Attacco gustativo dolce, risulta avvolgente e dalla sottile trama tannica. Si distende in un finale dolce di frutto e cioccolato.  Tenerina al cioccolato.

Ruby red colour with garnet red highlights. The nose opens with aromas of macerated red fruit, red fruit jam, sour cherry and redcurrant, followed by hints of dried hay and cinchona notes. Mouthfilling on the palate, with fine tannins.

 "Tenerina" chocolate cake

 croatina 80%
syrah 20%
Alc. 13,5%
 1.300
 12°C.
€ 30,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
bottiglia

Sensazioni d'Inverno Le Virtù del Poggio Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2015






Manto lucente, ambrato e consistente. Ampio ed esuberante al naso. Propone albicocca e datteri disidratati, miele di castagno, foglie di tè, agrumi canditi, caramello, vaniglia e mandorla. Dolce al palato, avvolgente, vellutato e ben equilibrato. Molto persistente dai ritorni salini, speziati e di frutta esotica disidratata. Suadente.





 Crepes suzette.

Bright amber colour. Rich and exuberant nose of apricot, dried dates, chestnut honey, tea leaves and caramel. Sweet, mouthfilling, velvety and well-balanced on the palate.

 Crepes suzette





 malvasia
aromatica di
Candia 100%
Alc. 14,5%
 1.300
 12°C.
€ 30,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
bottiglia

Gutturino Doc Superiore - Etichetta Oro 2015

 barbera 60%, croatina 40%
Alc. 14%  5.000  16°C. € 14,00
 Porchetta al taglio
Porchetta al taglio



Dolci Ricordi Colli Piacentini Doc Spum. Dolce Malvasia 2020

 malvasia aromatica di Candia 100%
Alc. 7%  3.000  6°C. € 10,00
 Ciambella.
Ring cake





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, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Proprietario: Enrico Sgorbati. Conduzione enologica: Nico Danesi. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Bottles produced: 200,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Donna Luigia Colli Piacentini Doc Malvasia 2019



Giallo dorato profondo e cristallino. Ventaglio olfattivo elegante e rifinito. Apre con erbe aromatiche e sbuffi di menta, poi pesca a polpa bianca, fiori di robinia, cannella e zenzero. Assaggio pieno e di volume, dove freschezza e sapidità determinano un equilibrio disteso. La chiusura lenta e progressiva si articola fra note fruttate, speziate e ammandorlate.

Anguilla alla griglia .

Golden colour. The nose opens with notes of aromatic herbs and mint, followed by white peach, cinnamon and ginger. Full and weighty on the palate, with proper balance between freshness and tanginess. Grilled eel

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13,5%

3.400

10°C.

€ 15,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio, botte

Sinsal Gutturnio Superiore Doc 2019



Bel rubino dai riflessi violacei con lente lacrime colorate. Naso aperto con riconoscimenti fruttati di ciliegia, poi viola, chiodi di garofano e vaniglia, rifrescati da tratti balsamici. Bocca strutturata e calda, la freschezza e un piacevole tannino garantiscono equilibrio. Progressione finale fruttata di ciliegia.

Cinghiale in umido con polenta.

Vivid ruby red colour with violaceous highlights. The nose opens with fruity aromas of cherry, followed by notes of violet and vanilla. Full-bodied and warm on the palate, with proper balance between freshness and tannins.

Wild boar stew with polenta

barbera 55%
croatina 45%

Alc. 14,5%

12.000

16°C.

€ 12,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio, barrique

Musica Emilia Igt Pinot nero 2019

pinot nero 100%

Alc. 14% 3.300 16°C. € 10,00

Tasca di vitello ripiena.

Stuffed veal pocket



Zu Emilia Rosso Igt 2018

cabernet sauvignon 50%, uve a bacca rossa 50%

Alc. 14% 3.300 16°C. € 10,50

Saltimbocca alla romana.

Veal saltimbocca





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, ortugo, malvasia. Proprietario: Andrea Illari. Conduzione enologica: Stefano Torre. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 1954. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: barbera, croatina, ortugo, malvasia. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.

Ortugo dei Colli Piacentini Doc Frizzante 2020



Vivace paglierino lunare, dalla mousse energica. Naso diretto con riconoscimenti di biancospino, caprifoglio, mela e banana. Approccio gustativo morbido, si distende fresco e propone un finale agrumato con percettibile residuo zuccherino.

Bataró con pancetta piacentina.

Vivid moon straw-yellow colour with dynamic mousse. Nose of hawthorn, honeysuckle, apple and banana. Soft and fresh on the palate, with citrus fruit finish.

Sandwich with Bataró bread and Pancetta Piacentina

ortugo 100%
Alc. 11%
 8.000
 8°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Il Rosa Emilia Igt Rosato Frizzante 2020



Calice rosa pesca luminoso, leggera mousse. Aperto e lineare, propone un floreale di rosa canina e un fruttato di piccoli frutti di bosco. Di beva scattante e fresca, dalla piacevole chiusura fruttata di lampone.

Pesciolini fritti.

Bright peach pink colour with light mousse. Fruity and flowery aromas of wild rose and soft fruit on the nose. Racy and fresh on the palate, with delicious fruity finish of raspberry.

Fried small fishes

barbera 100%
Alc. 10%
 3.000
 8°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Gutturnio Doc Frizzante 2020

barbera 60%, croatina 40%
Alc. 12% 15.000 12°C. € 6,00

Panino alla porchetta


Sandwich with Porchetta





Vitivinicola Valla

Via Montecucco, 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: 13.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.


Foundation: 2007. Hectares of vines: 4,70. Main vine varieties: ortugo, malvasia aromatica di Candia, barbera, croatina. Bottles produced: 13,000. Viticulture: integrated past control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

21.01


Colli Piacentini Doc Malvasia 2020



Vivido giallo dorato. Si annuncia con profumi di frutta gialla matura come pesca e albicocca intrecciati a nuance floreali. Palato pieno e succoso, cosparso da sprazzi minerali, scandito da verve acida rinfrescante.

 Risotto allo zafferano.

Vivid golden colour. Aromas of ripe yellow fruit mixed with flowery notes on the nose. Full and juicy on the palate, with mineral hints, and re-freshing acidity.

 Risotto with saffron

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%

 1.500

 10°C.

€ 11,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Al Pasi

Emilia Igt Malvasia Passito



Prezioso color ambrato chiaro lucente. Svela con immediatezza un profumo assai gradevole, contrassegnato da sentori di frutta disidratata, mango, papaya, frutto della passione. L'avvolgenza glicerica segna il sorso in ingresso, poi lentamente si apre alla spinta acida che ben proporziona il palato. Corrispondenze finali nei temi fruttati.

 Erborinato di capra.

Bright pale amber colour. Nose of dried fruit, mango, papaya and passion fruit. The palate opens with mouthfilling sweetness and then slowly reveals its acidity.

 Blue goat's cheese

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 10°C.

€ 21,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Aeterna Valtidone Igt Barbera 2018

 barbera 100%


Alc. 13,5%  1.200  16°C. € 13,00



 Coppa arrosto con patate.


Roast scrag-end with potatoes



Come una volta Gutturnio Doc Frizzante 2019

 barbera 60%, croatina 40%

Alc. 12,5%  3.000  14°C. € 9,00

 Spezzatino di manzo al Gutturnio.

Beef stew cooked in Gutturnio wine



ZERIOLI

1890



TENUTA POZZOLO

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: 63. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Proprietario: Famiglia Zerioli. Conduzione enologica: Claudio Colombi. Bottiglie prodotte: 260.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1890. Hectares of vines: 63. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Bottles produced: 260,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: sì. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


I Noccioli Gutturnio Doc Superiore 2019






Livrea color rubino, con inflessioni granato. Rilascio di sensazioni di frutta rossa e spezie, seguite da tocchi erbacei che ne colorano di verde lo sfondo. In bocca coniuga ottima struttura e beva piacevole dai tannini copiosi ma rifiniti. Di rincorsa arrivano eleganti rimandi di frutta rossa.

 Pappardelle al cinghiale.

Ruby red colour. The nose opens with aromas of red fruit and spices, followed by herbaceous hints. Easy-drinking on the palate, with excellent structure, and abundant yet fine tannins.

 Pappardelle with wild boar sauce


 barbera 60%
croatina 40%
Alc. 13%
 25.000
 16°C.
€ 7,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, barrique,
bottiglia


Gutturnio Doc Riserva 2015






Nel calice è color granato con riflessi aranciati. Sale dal vino un profumo diviso tra note di frutta in confettura, speziatura e di caffè. Mostra all'assaggio verve acido tannica che conduce ad uno sviluppo calibrato da un caldo abbraccio. Il sapore in fine è coccolato da ritorni mentolati.

 Filetto al pepe verde.


Garnet red colour with orange highlights. Notes of fruit jam, spices and coffee on the nose. The palate features proper balance between acidity and tannins, and minty finish.



 Fillet with green pepper


 barbera 60%
croatina 40%
Alc. 13%
 10.000
 16°C.
€ 11,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

I Cipressi Ortrugo Colli Piacentini Doc Spumante 2019

 ortugo 100%

Alc. 12,5%  7.000  6°C. € 10,00



 Frittata di spinaci.


Spinach omelette



Colli Piacentini Doc Bonarda Dolce 2019

 croatina 100%

Alc. 8,5%  15.000  12°C. € 6,00

 Trippa alla piacentina.

Piacenza-style tripe



VDGLASS Via La Spezia 158 43126 Parma | info@vdglass.it | www.vdglass.it



VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

skyline



#vdglass

Parmense

Il vigneto del nostro territorio è caratterizzato nel 2020 da una vendemmia anticipata e dalla produzione più abbondante rispetto a quella del 2019. Le condizioni climatiche nel 2020 sono state favorevoli, salvo eventi atmosferici estremi sparsi a macchia di leopardo in alcune piccole aree. Pertanto durante la stagione vegetativa il grappolo ha potuto godere del clima giusto per una allegagione e un costante sviluppo dell'acino adeguato, le uve hanno raggiunto una maturità con grappoli pieni e succosi, dal giusto equilibrio acidico e in ottimo stato sanitario. La produzione mediamente in crescita, ci permette di affermare che nel 2020 la vendemmia è stata superiore rispetto a quella del 2019, soprattutto per la Malvasia di Candia aromatica, Barbera e Croatina.

Umberto Bertolani

The vineyards of this territory are characterised in 2020 by an early harvest and a more abundant production than in 2019. The weather conditions in 2020 were favourable, except for extreme weather events scattered in small areas. Therefore, during the growing season the grapes enjoyed the right climate for an adequate development of the berry. Moreover, the grapes reached maturity with full and juicy bunches, with the right acid balance and excellent health conditions. On average, the production has increased: this allows us to state that the harvest in 2020 was higher than in 2019, especially for Malvasia di Candia aromatica, Barbera and Croatina.

Le Cantine

- Amadei Federico
- Ariola
- Brè Del Gallo
- Cà Nova
- Cantina Il Poggio
- Cantine Bergamaschi
- Cantine Ceci
- Cantine Cerdelli
- Caslen'na di Bocchi Paolo
- Il Cortile del Castello - Cantine Dall'asta
- La Bandina
- Lamoretti
- Monte delle Vigne
- Oinoe
- Palazzo
- Podere Crocetta
- Vigna Cunial



A M A D E I



Amadei Federico

Via Langhirano, 298 - 43124 Fontanini (PR) - Tel. 0521.648333
 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.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 28. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, barbera, croatina. Bottles produced: 150,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings. Accomodation: 4 rooms.

Colli di Parma Doc Rosso Frizzante 2020

Porpora, luminoso e limpido. Vinoso con note di frutta rossa croccante, arancia sanguinella, ciliegia, susina rossa. Dinamico nel sorso, freschezza e sapidità tengono vivo e teso il sorso nel suo sviluppo, tannino garbato dal finale di agrumi.

Pappardelle al ragù di anatra.

Bright and clear purple colour. Vinous nose, with notes of crisp red fruit, cherry and red plum. Dynamic on the palate, with freshness and richness of flavour keeping it lively and tight, and elegant tannins. Pappardelle pasta with duck sauce



barbera 65%
 croatina 35%

Alc. 12,5%

7.000

12°C.

€ 6,50

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 acciaio

Colli di Parma Doc Barbera 2019

Rosso rubino con riflessi porpora. Profilo olfattivo rifinito e articolato, apre su toni di frutta rossa, lampone, ciliegia, mora di gelso, a cui seguono echi balsamici e mentolati, leggere note speziate e cioccolato. Sorso vibrante con tannino ben integrato, dove le note balsamiche e mentolate rinfrescano tutta la fase gustativa, per una persistenza lunga dai ritorni fruttati.

Lepre in salmì.

Ruby red with purple reflections. Olfactory profile is refined and articulated, opening on tones of red fruit, raspberry, cherry, mulberry, light spicy notes and chocolate. Vibrant palate with well-integrated tannins, where balsamic and mentholated notes refresh the whole taste phase. Long persistence with fruity returns.

Jugged hare



barbera 100%

Alc. 14,5%

2.600

15°C.

€ 8,00

Vinificazione:
 acciaio

Maturazione:
 barrique

Spumante Brut

pinot nero 70%, chardonnay 30%

Alc. 12% 6.000 6°C. € 7,00

Gnocchi di ricotta con erbe burro e salvia

Ricotta cheese and chard dumplings seasoned with butter and sage.



Lambrusco Progetto Zero Emilia Igt Lambrusco

lambrusco maestri 100%

Alc. 11,5% 2.500 12°C. € 6,50

Trippa alla parmigiana.

Parmesan-style tripe





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: Marcello Ceci. Conduzione enologica: Stefano Zappellini. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: 80 coperti.

Foundation: 1956. Hectares of vines: 70. Main vine varieties: lambrusco, malvasia, spergola, sauvignon. Bottles produced: 1,200,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings.

Sinestesi Millesimato Spergola Emilia Igp Spergola Spumante Brut 2020



Luminoso giallo paglierino tenue. Frutta esotica, mela, susina, nota vegetale di salvia e rosmarino, iris bianco raccontano il profumo. Al palato sfoggia vitale agilità, dove tutte le componenti sono amalgamate in un equilibrio composto, finale leggermente ammandorlato.

Verdure pastellate.

Bright straw-yellow colour. Nose of exotic fruit, apple and plum, with vegetal notes of sage and rosemary. Supple on the palate, with a slightly almond finish. Battered vegetables

spergola 100%
 Alc. 12%
 30,000
 8°C.
 € 10,90
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Forte Rigoni Emilia Igp Malvasia Frizzante 2020



Acceso paglierino delicato, spuma sottile ed elegante. Profumi intensi e di bella complessità, corrispondente al varietale, pesca saturnina, aromatico, sfumature di melone bianco. Accarezza il palato con buon equilibrio, genera un gradevolissimo sapore agrumato, ritorni piacevoli ed accattivanti

Tartare di gamberi con maggiorana.

Vivid pale straw-yellow colour with elegant, fine mousse. Intense and complex nose of flat peach with notes of white melon. Velvety and well-balanced on the palate.

Shrimp tartare with marjoram

malvasia di Candia aromatica 100%
 Alc. 12%
 30,000
 8°C.
 € 9,30
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Marcello Millesimato Emilia Igp L. Spumante Rosso Dry 2020

lambrusco maestri 100%
 Alc. 10,5% 50.000 10°C. € 9,90

Mariola con purea di patate.

"Mariola" (a type of sausage) with mashed potatoes



Marcello Gran Cru Emilia Igp L. Spumante Rosso Dry 2020

lambrusco maestri 100%
 Alc. 10,5% 250.000 10°C. € 9,30

Salsiccia con fagioli

Sausage with beans



Bre' Del Gallo

Strada Quarta, 19 - 43010 Fontanelle Di Roccabianca (PR)
Tel. 0521.370044 - www.bredelgallo.it - info@bredelgallo.it

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 2,5. Vitigni principali: fortana dell'Emilia, malvasia aromatica di Candia, lambrusco maestri. Proprietario: Soc. Agr. Magnani Alfredo, Fabrizio e Amedeo Sas. Conduzione enologica: Amedeo Magnani. Bottiglie prodotte: 9.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: su prenotazione. Ristorazione: 60 coperti.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 2,5. Main vine varieties: fortana dell'Emilia, malvasia aromatica di Candia, lambrusco maestri. Bottles produced: 9,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: on booking. Restaurant: 60 settings

Febo

Malvasia dell'Emilia Igt Spum. Brut Metodo Classico 2019



Paglierino brillante movimentato da perlage numeroso e persistente. Naso che stuzzica con garbata aromaticità, note minerali di pietra pomice, agrume di lime, gelsomino e iris bianco. Assaggio energico, dinamico nel suo scorrere, invita alla beva per la sua grande freschezza citrina, in un finale di piacevole ed elegante sapidità.

Risotto con cosce di rana.

Bright straw-yellow colour. Elegantly aromatic nose, with mineral and flowery notes of pumice stone, jasmine and white iris. Powerful and dynamic on the palate, with delicious and elegant tangy finish.

Risotto with frog legs.

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%

3.000

6°C.

€ 18,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Dora

Rosato dell'Emilia Igt Spumante Brut Metodo Classico



Rosa tenue con riflessi ramati. Sfoggia profumi dai sentori agrumati di pompelmo rosa, note iodate, fragoline di bosco. In bocca il frutto torna goloso, saporito, equilibrato, discretamente persistente.

Tartare di ricciola al profumo di agrumi..

Pale pink colour with auburn highlights. Citrus fruit aromas of pink grapefruit, iodine notes and hints of wild strawberry on the nose. Savoury, well-balanced and lingering on the palate, with tasty fruity notes.

Amberjack tartare with citrus fruit.

fortana 85%, lambrusco maestri 15%

Alc. 12%

1.000

6°C.

€ 19,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Alfredo Emilia Igt Fortana 2017

fortana 100%

Alc. 11% 5.000 10°C. € 13,00


Salamino con verdure in agrodolce.

Salamino with sour-sweet vegetables.



CA'NOVA
VIGNE & VINI

Ca' Nova

Via Costa Canali, 13 - 43015 Costamezzana di Noceto (PR) - Tel. 349.5576203
Fax 0524.83447 - www.vinicanova.it - info@vinicanova.it 


Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, barbera, ortugo, merlot. Proprietario: Iole Quarantelli. Conduzione enologica: Fausto Manara. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: malvasia di Candia, barbera, ortugo, merlot. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

Colli di Parma Doc Malvasia Frizzante 2020



Paglierino delicato dai riflessi argentei, luminoso. Intenso all'olfatto, evidenza fragranze di erbe aromatiche, mentuccia, salvia, uva spina, kumquat e gelsomino. Affusolato nel suo ingresso, da subito evidenza freschezza asciutta, persistenza misurata in un finale agrumato appagante e salino.

 Coppa piacentina con pane di grano antico.

Straw-yellow colour with silver highlights. Intense nose, with aromas of aromatic herbs, calamint, gooseberry, kumquat and jasmine. Supple on the palate, with delicious citrus fruit and saline finish.

 Coppa piacentina with old wheat bread.

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11%

 10.000

 8°C.

€ 7,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio

21 Nova Malvasia Emilia Igp 2020



Paglierino dai riflessi lunari smagliante. Intenso e ben rifinito evidenza, melone bianco, ananas fragrante, fiori bianchi, chiosa su note aromatiche. Sorso coerente di vitale freschezza, equilibrato, che mantiene uno sviluppo in sintonia con la fase olfattiva per un finale sapido.

 Scaloppine di vitello al limone.

Straw-yellow colour with moon highlights. Nose of white melon, fragrant pineapple and white flowers. Well-balanced on the palate, with lively freshness, and tangy finish.

 Veal escalopes with lemon

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12,5%

 2.500

 10°C.

€ 7,50

Vinificazione:



acciaio


Maturazione:

acciaio

Oberto Emilia Bianco Igt Spumante Brut 2020

 ortugo 90%, chardonnay 5%, marsanne 5%


Alc. 11,5%  5.000  6°C. € 8,00



 Verdure in tempura.


Vegetable tempura



Lambrusco dell'Emilia Igp 2020

 lambrusco 85%, barbera 10%, croatina 5%

Alc. 11%  5.000  12°C. € 7,50

 Spezzatino con patate.

Stew with potatoes





Cantina Il Poggio

Via Cangelasio, 199 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Tel 0524.574200
www.cantinailpoggio.it - info@cantinailpoggio.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, cabernet sauvignon, barbera, merlot. Proprietario: Emilio Mondelli. Conduzione enologica: Fausto Borghi, Luca Galdana. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, cabernet sauvignon, barbera, merlot. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Parmigianino Colli di Parma Doc Malvasia Frizzante 2020



Delicato paglierino disegna il calice con inflessioni su toni del limone. Naso incentrato su erbe aromatiche, origano, santoreggia, rosmarino, arricchito da litchi, pesca, fior di tiglio e gelsomino. Sorso leggiadro per eleganza, equilibrato, suadente per una persistenza prolungata nelle note agrumate.

Fiori di zucca ripieni.

Delicate straw-yellow colour. Nose of aromatic herbs, oregano, savoury, rosemary, peach, lime flower and jasmine. Elegant, supple and well-balanced on the palate.

Stuffed marrow flowers.

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%

8.000

10°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Vedovana Emilia Igt Malvasia Frizzante 2019



Opalescente per tipologia con riflessi limone. Profumi garbati e aromatici aprono poi a note di pesca, litchi, rosa bianca e agrumi. Nell'assaggio si contendono la scena sapidità e freschezza che portano il sorso ad finale piacevole dai ricordi agrumati.

Tortelli di patate con burro e salvia.

Opalescent colour with lemon yellow highlights. Elegant aromatic nose, with notes of peach, litchi, white rose and citrus fruit. Prominent tanginess and freshness on the palate, with delicious finish.

Potato-filled tortelli seasoned with butter and sage.

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%

n.d.

8°C.

€ 9,00

Vinificazione:

acciaio, bottiglia

Maturazione:

bottiglia

Poggio Emilia Igt Rosso 2018

barbera 35%, cabernet sauvignon 30%, croatina 20%, merlot 15%

Alc. 14,5% 6.500 16°C. € 25,00

Costine di maiale alla brace.

Grilled pork spare-ribs



Falstaff Emilia Igt Barbera 2020

barbera 100%


Alc. 13,5% 3.000 14°C. € 14,00

Nidi al forno con ragù di manzo.

Baked nests of pasta with beef meat sauce



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: Demetrio e Maurizio Bergamaschi. Conduzione enologica: Maurizio Bergamaschi. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1909. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: lambrusco, fortana del Taro. Bottles produced: 250,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Lambrusco del Garibaldino Emilia Igt Lambrusco 2020






Luminoso rubino dai riflessi violacei, sviluppa collerette porpora. Naso sottile e progressivo di mora rossa, mirtillo, rosa, geranio, carcadè. Assaggio equilibrato, tannino gentile, acidità che prolunga la persistenza dai rimandi erbacei e fruttati di sottobosco.

 Filetto rosa di Parma.

Bright ruby red colour with violaceous highlights. Nose of stone bramble, blueberry, rose, geranium and rosella. Well-balanced on the palate, with fine tannins, and herbaceous and fruity notes of undergrowth.

 "Rosa di Parma" fillet.


 lambrusco
maestri 100%
Alc. 11%
 12.000
 14°C.
€ 4,50

Vinificazione: botte
Maturazione: botte

Podere Rosa Fortana del Taro Igt 2020






Rubino intenso dai riflessi violacei, spuma rosata. Disegnano il profilo olfattivo susina rossa, lampone, fragola, mirtillo rosso, chinotto, rosa e iris. Sorso composto che subito evidenzia equilibrio, tannino sottile leggermente saporito dalla sfumata astringenza che si fonde alla tipica e delicata rotondità.

 Cheesecake ai frutti di bosco.

Deep ruby red colour with violaceous highlights and pink mousse. Nose of red plum, raspberry, strawberry, cowberry, sour orange, rose and iris. Well-balanced on the palate, with light tannins.


 Soft fruit cheesecake.

 fortana 100%
Alc. 6%
 15.000
 6°C.
€ 7,00

Vinificazione:
botte, acciaio
Maturazione: botte

Napoleone Emilia Igt Lambrusco 2020




 lambrusco maestri 100%
Alc. 11%  8.000  14°C. € 6,00

 Stinco di maiale.

Shin of pork



Rosso dai Vecchi Filari Frizzante 2019

 l. maestri 25%, fortana 25%, barbera 25%, croatina 25%
Alc. 10%  3.000  12°C. € 5,00

 Gnocchi al ragù.

Potato dumplings with meat sauce



CECI

1938

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. Sala degustazione: si.

Foundation: 1938. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 2,500,000. Viticulture: n.a. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Bruno e le Rose Emilia Igt Lambrusco Spumante Rosato Brut 2020



Rosa confetto attraversato da fine perlage. Profumo incentrato su delicate fragranze di fragolina di bosco, mandarino, lillà e fine aromaticità. Deciso nel suo ingresso, fresco e sapido nel suo proseguire per una beva delicata e appagante.

 Muffin alle verdure.

Baby pink colour with fine perlage. Prominent aromas of wild strawberry, tangerine and lilac on the nose. Assertive, fresh and full-flavoured on the palate.

 Vegetable muffins.

 lambrusco 100%
Alc. 11,5%
 10.000
 6°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Otello Nerodilambrusco 1813 Emilia Igt Lambrusco 2020





Porpora intenso dotato di ottima massa colorante, consistente. Ricco di sfumature fruttate e floreali, svela rosa e iris blu, poi ribes nero, mora di rovo su scia di erba sfalciata e menta. Sorso morbido nel suo scorrere, fresco e sapido dai rimandi erbacei.




 Cacciatore di pollo.


Deep and dense purple colour. Rich fruity and flowery nose of rose, blue iris, blackcurrant, dewberry and mint. Soft, fresh and full-flavoured on the palate.

 Hunter-style chicken.

 lambrusco 100%
Alc. 11%
 600.000
 10°C.
€ 8,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Giuseppe Verdi Malvasia Emilia Igt Spumante Brut 2020




 malvasia 100%
Alc 11%  40.000  8°C. € 5,00

 Fiori di zucca in tempura.

Marrow flowers tempura.



Bruno Emilia Igt Lambrusco Spumante Brut 2020

 lambrusco 100%
Alc. 11,5%  20.000  10°C. € 10,00

 Cotechino con fagioli.

Cotechino with beans.





Cantine Cerdelli

Strada Tordenaso, 36/A - 43013 Langhirano (PR) - Tel. 0521.852357 – 333.9800546
www.cantinecerdelli.com - info@cantinecerdelli.com

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 2,65. Vitigni principali: malvasia, barbera, lambrusco, merlot. Proprietario: Michele Cerdelli. Conduzione enologica: Umberto Bertolani. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2015. Hectares of vines: 2,65. Main vine varieties: malvasia, barbera, lambrusco, merlot. Bottles produced: 15.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Socrate Vino Spumante Extra Dry 2020



Veste paglierino lucente. Una spruzzata di pesca gialla, melone, fiore di acacia. Avvolge il palato in un abbraccio cremoso, dove la sapidità rende succoso il sorso.

Aspic di frutta.

Shining straw-yellow colour. Nose of yellow peach, melon and acacia flower. Creamy and mouthfilling on the palate, with tanginess making it juicy.

Fruit aspic.

grechetto gentile 65%, sauvignon blanc 35%
 Alc. 12%
 3.250
 6°C.
 € 12,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Plutarco Emilia Igt Barbera 2019



Rubino intenso luminoso. Note erbacee di alloro e china, prugna e ribes in confettura. Deciso e tannico nel suo scorrere per un sorso caldo e fresco dona un finale sottilmente salino.

Spezzatino in umido.

Deep and bright ruby red colour. Herbaceous notes of laurel, cinchona, plum and currant jam on the nose. Assertive, tannic, fresh and warm on the palate, with a slightly saline finish.

Stew.

barbera 100%
 Alc. 14%
 1.300
 14°C.
 € 15,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: barrique

Talete Colli di Parma Doc Malvasia Frizzante 2020

malvasia di Candia aromatica 85%, moscato 15%

Alc. 11,5% 6.500 6°C. € 10

Fiori di zucchini fritti.

Fried marrow flowers.



Zenone Emilia Igt Merlot 2018

merlot 100%

Alc. 12,5% 1.300 16°C. € 13,00

Scaloppine ai funghi.

Escalopes with mushrooms.





Caslen'na

Strada Folli, 67 - 43044 Ozzano Taro Collecchio Parma (PR)
Tel. 339.1944581 - www.caslenna.it - caslenna@yahoo.it 

Anno di fondazione: 2011. Ettari Vitati: 2,9. Vitigni principali: lambrusco maestri, malvasia aromatica di Candia, merlot, barbera. Proprietario: Paolo Bocchi. Conduzione enologica: Dott. Bertolani. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2011. Hectares of vines: 2,9. Main vine varieties: lambrusco maestri, malvasia aromatica di Candia, merlot, barbera. Bottles produced: 12.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Lunaria Emilia Igt Malvasia 2019



Paglierino con riflessi dorati, mousse sottile ed evanescente. Discretamente complesso con sentori di pesca bianca matura, uva spina, gelsomino. Sinuoso nell'ingresso, è agile e mostra nota sapida prolungata nella sua persistenza con chiusura ammandorlata.

 Risotto di zucca con dadi di pancetta affumicata.

Straw-yellow colour with golden highlights and evanescent mousse. Nose of ripe white peach, gooseberry and jasmine. Supple on the palate, with lingering tanginess, and almond finish.

 Pumpkin risotto with smoked bacon dices.

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 12%

 2.500

 8°C.

€ 9,00


Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Nero Emilia Igt Lambrusco 2019



Rubino dai riflessi porpora con bordo violaceo. Sfoggia note vegetali, edera, fragoline di bosco, ribes nero e peonia. Al palato mostra tannino sottile, sapidità che ritorna nel finale per una corroborante persistenza.

 Zuppa di cereali.

Ruby red colour with purple highlights and violaceous rim. Vegetal notes of ivy, wild strawberry, blackcurrant and peony on the nose. The palate features light tannins and full-flavoured finish.

 Cereal soup.

 lambrusco maestri 85% barbera 15%

Alc. 11,5%

 9.000

 12°C.

€ 8,50

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio



Il Cortile del Castello

Via della Nave, 14 - 43013 Casatico di Torrechiara - Langhirano (PR)
Tel. 0521.863576 - www.cantinedellasta.com - info@cantinedellasta.com

Anno di fondazione: 1910. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: malvasia, lambrusco, sauvignon, pinot bianco e nero. Proprietario: Manuel Piccoli. Conduzione enologica: Filippo Valla. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1910. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: malvasia, lambrusco, sauvignon, pinot bianco e nero. Bottles produced: 100.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Terre di Torrechiara Colli di Parma Dop Malvasia 2019



Giallo luminoso con riflessi verdolini. Naso nitido di erbe aromatiche, menta, timo, basilico a cui seguono frutta fresca, melone bianco, agrumi, bergamotto e cedro. Sorso gustoso, equilibrato, intenso con ritorni di agrumi dolci che ne prolungano la persistenza.

Tortelli di erbetta con burro e formaggio.

Bright yellow colour with greenish highlights. Nose opening with aromas of aromatic herbs, mint, thyme and basil, followed by fresh fruit, white melon, bergamot and citron. Tasty, intense and well-balanced on the palate.

Tortelli filled with chard and seasoned with butter and cheese.

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11,5%

20.000

8°C.

€ 6,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Langaranus Colli di Parma Dop Cabernet Sauvignon 2018



Rubino luminoso e consistente. Balsamicità che rinfresca la fase olfattiva, dove note speziate accompagnano frutta rosa. Nel palato, si alterna freschezza a tannino rifinito, rivoli mentolati e balsamici, prolungano la persistenza per un finale lungo e fruttato.

Filetto rosa di Parma.

Bright and deep ruby red colour. Notes of spices and red fruit on the nose, which is freshened by balsamic notes. On the palate, freshness alternates with fine tannins. Lingering fruity finish. "Rosa di Parma" fillet

cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5%

5.000

16°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique, botte

Casatico Colli di Parma Doc Pinot Bianco Sp. Brut Met. Cl. 2015

pinot bianco 100%

Alc. 12,5% 4.000 6°C. € 12,50

Umido di baccalà in bianco.

Salted cod stew.



Parmigianino Emilia Igt Barbera Spumante Rosato Brut

barbera 100%

Alc. 12% 6.000 6°C. € 9,00


Polenta arrosto con pancetta.

Roast polenta with bacon



LA BANDINA
AZIENDA VITIVINICOLA

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: 12. Vitigni principali: malvasia, sauvignon, barbera, lambrusco. Proprietario: Mario e Cinzia Giacopinelli, Giordano e Federico Oppici. Conduzione enologica: Mario Zanchetta. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: malvasia, sauvignon, barbera, lambrusco. Bottles produced: 70.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Rosso del Rivone Emilia Igt Cabernet Sauvignon 2017




Rubino impenetrabile. Il suo profilo olfattivo è impreziosito da sfumature vegetali, fruttate, note tostate di caffè e pepe verde. Affusolato nel suo ingresso mantiene morbidezza e calore che deterge un tannino presente, regala un finale amaricante.

 Ossobuco in umido con piselli.

Impenetrable ruby red colour. Vegetal and fruity aromas and toasty notes of coffee and green pepper on the nose. Supple on the palate, with good softness and warmth.

 Stewed osso buco with peas.

 cabernet sauvignon 85% syrah 15%

Alc. 4,5%

 2.000

 16°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio


Emilia Igp Moscato Mosto parzialmente fermentato frizzante 2020



Giallo paglierino tenue dai riflessi leggermente dorati. Registri olfattivi di agrumi, pesca nettarina, mela, salvia, mentuccia e fiore di tiglio. Soavemente dolce, di buona succosità, ha sviluppo che porta a ricordi di uva spina, e zucchero a velo, per un finale leggiadro.

 Crostata di susina goccia d'oro.

Pale straw-yellow colour. Nose of citrus fruit, nectarine, apple, sage, calamint and lime flower. Delicately sweet and juicy on the palate, with supple finish.

 Yellow plum tart.

 moscato bianco 95%, malvasia di Candia aromatica 5%

Alc. 3%

 5.500

 8°C.

€ 11,00


Vinificazione:



acciaio


Maturazione: n.d.

Colli di Parma Dop Rosso Frizzante 2019



 barbera 75%, croatina 25%

Alc. 12%  3.000  12°C. € 7,00

 Ravioli di patate arrostiti con ragù di coniglio e borragine.

Ravioli filled with potatoes and roasted with rabbit sauce and borage.



Lamoretti

L A M O R E T T I

Strada della Nave, 6 - 43013 Casatico - Langhirano (PR)

Tel. 0521.863590 - Fax. 0521.863663 - www.lamoretti.eu - info@lamoretti.eu

Anno di fondazione: 1930. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, sauvignon, cabernet sauvignon, barbera. Proprietario: Mauro Giovanni e Sara Lamoretti. Conduzione enologica: Giovanni Lamoretti. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 120 coperti.

Foundation: 1930. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, sauvignon, cabernet sauvignon, barbera. Bottles produced: 100.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 120 settings

Colli di Parma Dop Sauvignon 2020



Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino e consistente. Apre su toni di agrumi fragranti, pesca gialla, cedro, lime, mentuccia ed erbe aromatiche, scia minerale. Ingresso deciso, secco, dove le erbe aromatiche ritornano in primo piano, dalla chiusura piacevolmente amaricante.

Tagliatelle all'ortica con straccetti di spalla cotta.

Straw-yellow colour with golden highlights. Nose of fragrant citrus fruit, yellow peach, citron, lime, calamint and aromatic herbs, with a mineral hint in the finish. Assertive and dry on the palate, with slightly bitter finish.

Nettle tagliatelle with strips of ham.

sauvignon blanc 100%
Alc. 13,5%
 6.500
 10°C.
€ 13,00

Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Colli di Parma Dop Lambrusco 2020



Porpora scuro con massa che tinge il calice. Svela da subito note di sottobosco poi tamarindo, frutta scura, mora di rovo. Sorso delineato, fresco e dalla matrice tannica ancor in evidenza, finale dai ricordi di frutta matura ed erbe aromatiche.

Spezzatino con patate.

Dark purple colour. The nose opens with notes of undergrowth, followed by tamarind, dark fruit and dewberry. Clean and fresh on the palate, with still prominent tannins.

Stew with potatoes.

lambrusco maestri 100%
Alc. 12,5%
 10.000
 15°C.
€ 10,50

Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Colli di Parma Dop Malvasia Frizzante 2020

malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 11,5% 30.000 6°C. € 9,50

Cavatelli agli agretti.

Cavatelli pasta with cress



Serbato Vino Rosso

barbera 60%, cabernet sauvignon 40%

Alc. 14% 1.500 16°C. € 18,00

Salama da sugo con puré.

Salama da sugo with mashed potatoes



Monte delle Vigne

Via Monticello, 22 - 43044 Ozzano Tarò (PR) - Tel. 0521.309704 - Fax 0521.309727
www.montedellevigne.it - info@montedellevigne.it 


Anno di fondazione: 1983. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: barbera, malvasia di Candia aromatica, lambrusco maestri. Proprietario: Paolo Pizzarotti, Andrea Ferrari. Conduzione enologica: Luca D'Attoma. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 4 stanze.

Foundation: 1983. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: barbera, malvasia di Candia aromatica, lambrusco maestri. Bottles produced: 400,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 4 rooms.


Nabucco Emilia Igt Rosso 2018






Rubino dai riflessi porpora profondo e ricco nella sua massa, ottima densità. Ampio spettro olfattivo che evidenzia da subito spezie dolci, poi frutti neri in composta, fieno, legno di cedro, note di torrefazione. In bocca ha apprezzabile dinamicità, persistenza agrumata, tannino presente che asciuga l'assaggio per un'evoluzione in divenire, finale dai rimandi fruttati.

 Sella di capriolo al ginepro.

Ruby red colour with purple highlights. Rich nose of sweet spices, black soft fruit jam, hay and citron wood with toasty notes. Dynamic on the palate, with lingering notes of citrus fruit.

 Saddle of roe-deer with juniper.


 barbera 90%
 merlot 10%
 Alc. 14,5%
 7.200
 18°C.
 € 30,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique


Colli di Parma Doc Barbera 2019






Rubino di media trasparenza dai riflessi violacei e disco lucido. Profumo intenso dai tratti di susina in confettura, rosa, viola, poi apre a note speziate di pepe nero. Morbido e vellutato, freschezza agrumata in bella evidenza, bilanciata dalla importante struttura, finale lungo e piacevole.

 Manzo cotto a bassa temperatura.


Medium-transparent ruby red colour with violaceous highlights. Intense aromas of plum jam, rose and violet with spicy notes of black pepper on the nose. Soft and velvety on the palate, with delicious lingering finish.



 Beef cooked at low temperature.

 barbera 100%
 Alc. 14,5%
 6.700
 16°C.
 € 20,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Colli di Parma Doc Malvasia 2020

 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 13%  15.000  10°C. € 20,00

 Insalata di pollo.

Chicken salad



Oinoe

Strada dei Ronconi, 23 - 43029 Traversetolo (PR)
Tel. 0521.842680 - www.oinoevini.it - info@oinoevini.it 




OINOE VINI

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia. Proprietario: Alex Cerioli. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 3 camere.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia. Bottles produced: 120,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 3 rooms.

4.0 Rea Colli di Parma Dop Malvasia 2020

Paglierino intenso con riflessi dorati. Naso dalle sfumature odorose leggiadre di erbe aromatiche, fiori di campo, melone giallo, mela golden, tarassaco, camomilla, scia minerale. Sorso equilibrato, fresco, sapido, di corpo, con sottile astringenza gustativa che rimanda a zeste di agrumi e tocchi mielati.

 Spalla cruda di Palasone.

Deep straw-yellow colour with golden highlights. Nose of aromatic herbs, wild flowers, yellow melon, Golden apple and dandelion with a mineral hint in the finish. Well-balanced, fresh, tangy and full-bodied on the palate.

 Spalla cruda di Palasone (a type of raw ham).



 malvasia di Candia aromatica 100%

Alc. 14%

 3.600

 10°C.

€ 12,00

Vinificazione:


acciaio

Maturazione:

acciaio

11.0 Bocanegra Emilia Igt Lambrusco 2020


Porpora impenetrabile con spuma violacea e generosa. Ciliegia durone, mora di gelso, iris blu, peonia. Pieno ed equilibrato di buona persistenza dal finale riccamente fruttato.

 Zampone con puré.

Impenetrable purple colour with violaceous mousse. Nose of Durona cherry, mulberry, blue iris and peony. Full and well-balanced on the palate, with good length, and very fruity finish.

 Zampone with mashed potatoes.



 lambrusco maestri 80% ancellotta 20%

Alc. 11%

 45.000

 14°C.


€ 10,00

Vinificazione:


acciaio

Maturazione: n.d.

2.0 Virgo Colli di Parma Dop Sauvignon 2019

 sauvignon blanc 100%

Alc. 13%  3.400  10°C. € 12,00

 Nervetti con verdure filangé.


Nervetti (veal shanks) with vegetable sticks.



7.0 Pentelico Colli di Parma Dop Merlot 2020

 merlot 100%

Alc. 14%  4.900  16°C. € 12,00

 Tagliatella verde al ragú.


Green tagliatelle with meat sauce.





Palazzo

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

www.aziendaagricolapalazzo.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: 100.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1974. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: lambrusco maestri, malvasia di Candia aromatica, barbera, chardonnay. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Marialuigia Emilia Igt



Color smagliante paglierino intenso. Sentori agrumati di bergamotto e pompelmo, incorniciano erbe aromatiche come maggiorana, mentuccia, scia minerale. Secco nel suo ingresso l'acidità è spina dorsale per un sorso che regala un finale leggermente ammandorlato, dai ricordi aromatici.

 Risotto al limone.

Deep straw-yellow colour. Citrus fruit aromas of bergamot and grapefruit and notes of aromatic herbs, like marjoram and calamint, on the nose, with a mineral hint in the finish. Dry on the palate, with slightly almond finish.

 Lemon risotto.

 chardonnay 60%
sauvignon 40%

Alc. 13,5%

 2.000

 10°C.

€ 20,00

Vinificazione:


acciaio

Maturazione:

barrique

Malpassito Vino Bianco da Uve Appassite 2019



Abito del color dell'ambra purissima, cristallino, straordinariamente luminoso. Sensuale e ampio al naso. Subito svela nuance di spezie dolci, agrumi canditi, dattero, miele, nocciole e mandorle caramellate, poi ha sbuffi eterei e balsamici. In bocca dona dolce avvolgenza glicerica, sapido e con freschezza di sottofondo che accompagna il frutto, ha grande carattere, il sorso è lungo e persistente dai rimandi iodati.  Blu del Moncenisio.

Deep amber colour. Rich and charming nose, with notes of sweet spices, candied citrus fruit, date, honey and sugared hazelnuts with balsamic hints. The palate features great character and length.

 "Blu del Moncenisio" cheese

 malvasia
di Candia
aromatica 100%

Alc. 14,5%

 3.000

 12°C.

€ 22,00


Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Palazzo Blanc de Noir Spumante Brut Metodo Classico

 pinot nero 100%

Alc. 12,5%  600  6°C. € 25,00

 Vol-au-vent al salmone.

Vol-au-vents with salmon.



Sialodato Emilia Igt Rosso 2017

 barbera 100%

Alc. 14,5%  6.600  18°C. € 20,00

 Spezzatino con patate.

Stew with potatoes



NEBBIA
e
SABBIA

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. Proprietario: Famiglia Rastelli. Conduzione enologica: Bertolani, Terzoni. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1995. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: fortana del Taro, lambrusco maestri. Bottles produced: 35,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available

NeBBia e Sabbia Spumante Metodo Classico Brut 2013



Cristallino paglierino tenue corredo da un perlage sottile e durevole. Sentori leggiadri di viola e genziana sfociano su echi di erbe aromatiche, agrume e nespola. Deciso nell'ingresso, ha vitale freschezza dal sapor di agrume che porta il sorso a un buon sviluppo, con chiusura sapida e dai ritorni di frutta tropicale.

 Tortino di zucchine su crema di parmigiano.


Crystal-clear pale straw-yellow colour. Elegant nose of violet, gentian, aromatic herbs and medlar. Assertive on the palate, with lively freshness, and tangy finish with notes of exotic fruit.  Courgette pie with Parmesan cheese cream.

 fortana 100%
Alc. 12%
 5.000
 6°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

NeBBia e Sabbia Emilia Igt Lambrusco 2019



Porpora tendente al trasparente, vivace. Profuma di frutti rossi e neri, ciliegia moretta di Vignola, ribes rosso, susina. Fresco il sorso, invitante alla beva, mostra sapidità che ne prolunga la persistenza per ritorni agrumati di arancia.


 Melanzane alla parmigiana.

Vivid, almost transparent purple colour. Nose of red and black soft fruit, Vignola black cherry, redcurrant and plum. Fresh, full-flavoured and easy-drinking on the palate.

 Parmesan-style aubergines.

 lambrusco
maestri 100%
Alc. 10,5%
 15.000
 12°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

NeBBia e Sabbia Emilia Igt Fortana 2019

 fortana 100%

Alc. 8%  8.000  10°C. € 8,00

 Spalla cotta di San Secondo con torta frita.

Spalla cotta di San Secondo (a type of ham) with gnocco fritto (typical fried dough).



Vigna Cunial

Via Valtermina 52/A - 43029 Traversetolo (PR)

Tel 0521.342297 - www.vignacunial.it - info@vignacunial.it 


Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 13,5. Vitigni principali: malvasia, sauvignon, barbera, pinot nero. Proprietario: Gianmaria Cunial. Conduzione enologica: Leonardo Cunial. Bottiglie prodotte: 40.000 Tipo di viticoltura: biologica/biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 13,5. Main vine varieties: malvasia, sauvignon, barbera, pinot nero. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Valle di Sivizzano Emilia Igt Sauvignon 2018



Giallo paglierino dai riflessi dorati. Olfatto disegnato tra frutto, note vegetali, erbe aromatiche di timo e alloro. Sorso saporigo, asciutto e finale sapido dai ritorni di scorza di pompelmo.

 Crescente alla salsiccia.

Straw-yellow colour with golden highlights. Fruity and vegetal nose, with notes of aromatic herbs, especially thyme and laurel. Savoury and dry on the palate, with tangy finish with hints of grapefruit.


 "Crescente" (a type of flat bread) stuffed with sausage.

 sauvignon blanc 100%
 Alc. 12%
 4.000
 6°C.
 € 14,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: bottiglia

PrimoRosso Emilia Igt Barbera 2015



Rubino compatto. Note erbacee, balsamiche, visciole, corbezzolo e prugnolo, alloro, spezia leggera. Sorso composto, il tannino è ben presente, sorretto da piacevole nota calda, freschezza che ne prolunga la persistenza.


 Capretto alla brace.



Dense ruby red colour. Herbaceous and balsamic notes of sour cherry, arbutus berry, sloe and laurel. Composed on the palate, with prominent tannins, and a nice warm note.


 Grilled kid.

 barbera 100%
 Alc. 14%
 10.000
 14°C.
 € 13,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: bottiglia

Valle di Sivizzano Spumante Brut Emilia Igt Sauvignon 2017

 sauvignon blanc 100%


Alc. 12%  4.000  8°C. € 14,50



 Risotto con asparagi.


Risotto with asparagus.



Spumante Brut Rosato Pinot Nero Igt 2016

 pinot nero 80%, pinot grigio 20%

Alc. 12%  4.000  6°C. € 14,00

 Mariola con salsa rossa.

"Mariola" (a type of sausage) with red sauce.



Reggiano

Parliamo del territorio pianeggiante della provincia di Reggio Emilia situato a nord della via Emilia, storica e tipica terra di Lambrusco, unica vite qui coltivata insieme all'Ancellotta. Da parecchi anni non assistiamo ad una vendemmia di qualità spettacolare, ogni anno c'è qualche aspetto nelle temperature o nelle piogge che avremmo voluto fosse migliore, tuttavia negli anni 2020, 2019 e 2018 il livello è stato sempre buono, con caratteristiche compositive dei mosti di giusto equilibrio. La vendemmia 2020 è stata forse un pò più scarsa in quantità, consentendo di guadagnare in termini di concentrazione dei mosti e di cura in cantina. Questa descrizione sintetica delle vendemmie deriva dalle caratteristiche agronomiche e socioculturali di un territorio dove il grande sviluppo della cooperazione ha favorito la nascita di cantine di notevoli dimensioni, che ricevono uve da molti viticoltori. Le cantine si avvalgono di tecnici che assistono i conferitori e questo determina una certa uniformità nelle scelte agronomiche quali l'epoca della vendemmia e gli obiettivi di resa dei vigneti rendendo così disponibili uve che non hanno picchi di qualità né in negativo né in positivo. Il fatto che il Lambrusco di questa zona sia ottenuto da un mix a base di Lambrusco salamino, unito a Lambrusco di Sorbara con la tipica acidità e Ancellotta, ricca di colore, lascia alla maestria dell'enologo la possibilità di interpretare l'annata per giungere al miglior risultato possibile.

Enologi Fabio e Massimo Lini

This is the flat territory located north of the via Emilia. It's the historical and typical land of Lambrusco, obtained here from a mix based on salamino, combined with Lambrusco di Sorbara with its typical acidity and Ancellotta, rich in colour. In 2020, 2019 and 2018 the level of the harvests was always good, with musts' compositional characteristics properly balanced. This territory, characterised by the great development of cooperation activities, has favoured the launch of wineries of significant size, which receive grapes from many winemakers. This creates uniformity in the grapes, which therefore do not have peaks in quality, either negative or positive.

Le Cantine

- Albinea Canali
- Azienda Agricola Reggiana
- Bertolani Alfredo
- Cantina di Arceto
- Cantina Fantesini
- Cantina Sociale di Gualtieri
- Cantina Sociale di Puianello e Coviolo
- Cantina Masone-Campogalliano
- Cantine Lombardini
- Cantine Riunite
- Casali Viticoltori
- Lini 910
- Medici Ermete
- Tenuta Aljano
- Tenuta La Piccola





ALBINEA CANALI
VITICOLTORI DAL 1936

Albinea Canali

Via A. Tassoni, 213 - 42040 Canali (RE) - Tel. 0522.569505 - Fax 0522.327385
www.albinea canali.it - info@albinea canali.it

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 150. Vitigni principali: I. salamino, I. gasparossa, I. Sorbara, I. marani. Proprietario: Cantine Riunite & Civ. Conduzione enologica: Franco Roccatello. Bottiglie prodotte: 492.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 180 coperti.

Foundation: 1936. Hectares of vines: 150. Main vine varieties: I. salamino, I. gasparossa, I. Sorbara, I. marani. Bottles produced: 492,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 180 settings.

Spumante Metodo Classico Brut 2015



Giallo paglierino con perlage di media finezza. Note mielate e di lievito che ricordano la piccola pasticceria, frutto di buona complessità e fiori gialli, frutta secca e nocciola. Ingresso energetico e sapido, nello sviluppo mantiene il frutto, regalando ricordi ammandorlati.

Trota alle mandorle.

Straw-yellow colour with medium-fine perlage. Notes of honey and yeast recalling miniature pastries, yellow flowers, dried fruit and hazelnut on the nose. Assertive and tangy on the palate, with lingering fruity notes.

Trout with almonds.

grechetto g.
65% Sorbara 35%
Alc. 12%
 2.010
 6°C.
€ 30,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Spumante Metodo Classico Pas Dosé Rosé 2017



Giallo paglierino con riflessi ramati che richiamano all'oro antico. Stuzzica con fragrante note di crosta di pane, scorza candita di agrumi. Al gusto l'elegante spigolosità della freschezza rende il sorso intenso e graffiante e si allunga in un finale dalla gradevolissima chiusura saporita.

Cappellacci con ripieno di spigola.

Straw-yellow colour with auburn highlights. Fra-grant notes of bread crust and candied citrus fruit rind on the nose. Intense and sharp on the palate, with delicious savoury finish.

Cappellacci filled with sea-bass

Sorbara 50%
grechetto g. 50%
Alc. 12%
 2.010
 4°C.
€ 25,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Emilia Igt Lambrusco - 1936 Biologico s.a.

lambrusco gasparossa 40% lambrusco salamino 40%
lambrusco maestri 10% lambrusco marani 10%
Alc. 10,5% 14.000 10°C. € 9,00

Spaghetti pecorino, rucola e pomodorini pachino
Spaghetti with Pecorino cheese, rocket and Pachino tomatoes



Emilia Igt Lambrusco - Meares

lambrusco gasparossa 45% lambrusco salamino 40%
ancellotta 15%

Alc. 10,5% 7.000 12°C. € 8,00

Pasta e fagioli / Pasta with beans



Azienda Agricola Reggiana

Via E Zacconi, 22/a-b-6 - Borzano di Albeina (RE)


Tel. 0522.591129- www.aziendagricolareggiana.com- info@aziendagricolareggiana.it 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco, spergola-cabernet sauvignon, malbo gentile. Proprietario: Famiglie Coloretti e Ferrari. Conduzione enologica: Fabio Coloretti. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.


Foundation: 1988. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: lambrusco, spergola, cabernet sauvignon, malbo gentile.. Bottles produced: 492,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: n.a. Tasting room: available.

Muro del Diavolo Emilia Igp Lambrusco Rosso Spumante Brut Metodo Classico 2018




Colore melanzana, di buon aspetto luminoso e vivace. Profumi vegetali di corteccia e resina si arricchiscono di note fruttate e di fiori rossi. Ingresso gradevolmente fresco e sapido, equilibrato dalla trama tannica contratta, di media persistenza.

 Salsiccia alla griglia

Bright and vivid aubergine colour. Vegetal aromas of bark and resin and notes of fruit and red flowers on the nose. Fresh and full-flavoured on the palate, which is well balanced by still tight tannins.

 Grilled sausage



 I.marani 45%
I.maestri 45%
merlot 10%
Alc. 12,5%
 1.500
 12°C.
€ 13,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Pavò Colli di Scandiano e di Canossa Dop 2018




Paglierino di spiccata luminosità e lucentezza con perlage fine. Ampia offerta olfattiva, ricordi di frutta fresca come mela verde, lime, floreale di sambuco, lieve vegetale. All'assaggio il gioco tra freschezza e morbidezza dona equilibrio che amplifica sensazioni gradevoli, lungo aroma di frutta a polpa bianca.

 Insalata fredda di pollo.

Very bright and shining straw-yellow colour. Rich nose, with aromas of fresh fruit, like green apple and lime, and flowery aromas of elderberry. Well-balanced on the palate thanks to proper freshness and softness.


 Cold chicken salad






 spergola 100%
Alc. 12%
 4.000
 8°C.
€ 9,00

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Cà Duchi Colli di Scandiano e Canossa Dop Sper. 2020


 spergola 100%

Alc. 11%  20.000  8°C. € 6,50

 Pasta alle verdure / Pasta with vegetables



Vigna di Tedola Reggiano Dop Lambrusco Rosso 2020

 I. marani 45% I. maestri 45% malbo gentile 10%

Alc. 11,5%  20.000  12°C. € 5,10

 Pasta al forno con ragù di carni miste

Baked pasta with mixed meat sauce



AZIENDA VINICOLA
A L F R E D O
B E R T O L A N I

Bertolani Alfredo

Via Pedemontana, 10 - 42019 Scandiano (RE) - Tel. 0522.857577 - Fax 0522.984476
www.bertolanialfredo.it - info@bertolanialfredo.it 


Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d. Proprietario: Famiglia Bertolani. Conduzione enologica: Nicola Bertolani. Bottiglie prodotte: 430.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: su prenotazione.

Foundation: 1925. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 430,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: on booking.

Spergolino Colli di Scandiano e di Canossa Doc Spergola 2020






Giallo paglierino dai vividi riflessi in tonalità, mousse cremosa disegna il calice. Rifinito sui toni fruttati, buccia di cedro, mela verde, prugna bianca, sbuffi di tiglio, talco e tabacco in fine. Bocca di buona intensità e finezza, beva sottile di giusta persistenza, invitante, chiude con buona sapidità.

 Piadina con squacquerone e sardoni.

Straw-yellow colour with vivid highlights. Notes of citron, green apple and white plum on the nose, with hints of lime, talc and tobacco in the finish. Deliciously intense and fine on the palate, with tangy finish.


 Piadina with Squacquerone cheese and sardines

 spergola 100%
Alc. 11%
 95.000
 6°C
€ 6,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Rosso all'Antica Reggiano Doc Lambrusco 2020





Rosso rubino, impenetrabile, movimentato da bella spuma. Olfatto che apre su nuance vegetale, poi peonia, ribes rosso e mora sono avvolti da leggera vinosità. Sorso dilettevole, sostenuto da buona freschezza, arriva ad un invitante ritorno di chinotto e mora.





 Zampone con purè

Impenetrable ruby red colour with good mousse. The nose opens with vegetal aromas followed by notes of peony, redcurrant and blackberry. Delicious on the palate, with good freshness, and tasty finish with notes of black-berry.

 Zampone with mashed potatoes



 salamino 60%
marani 25%
ancellotta 15%
Alc. 11,5%
 85.000
 12°C
€ 6,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Artemis Spergola Spumante Brut 2020

 spergola 100%
Alc. 12%  6.500  6°C. € 8,50
 Tartine con mousse di tonno
Canapés with tuna mousse



Rosé Reggiano Doc Lambrusco Rosato 2020

 I. salamino 60% I. marani 40%
Alc. 11,5%  55.000  10°C. € 6,50
 Tagliolini salmone fresco e fior di zucca
Tagliolini with fresh salmon and marrow flowers





Cantina di Arceto

Cantina Arceto

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

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

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 1830. Vitigni principali: I. gasparossa, spergola, I. salamino, I. maestri. Proprietario: Emilia Wine SCA. Bottiglie prodotte: 500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1936. Hectares of vines: 1830. Main vine varieties: I. gasparossa, spergola, I. salamino, I. maestri. Bottles produced: 500,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Nudo Spergola Colli di Scandiano e di Canossa Dop Bianco Spumante Metodo Classico Pas dosé 2016



Giallo paglierino che ricorda il pompelmo, dal perlage fine e persistente. Intensi profumi agrumati sfociano poi su mela matura, fiori gialli dalle nuance di ginestra, sentori di lievito, pasticceria dolce e miele di castagno. Ingresso sinuoso, piacevole nel suo scorrere per un finale di frutta a polpa bianca, con rimandi ammandorlati.

Risotto di gamberi

Vivid straw-yellow colour with fine and lingering perlage. The nose opens with intense aromas of citrus fruit, followed by notes of ripe apple, yellow flowers, sweet pastries and chestnut honey. Deliciously supple on the palate

Risotto with shrimps

spergola 100%
Alc. 13%
 n.d.
 6°C.
€ 14,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Spergola 1077 Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spumante Brut 2020



Giallo pastello di media intensità, bollicine sottili e persistenti. Profuma di fiori bianchi freschi e fragranti apre poi a toni di melone e pompelmo, scia gessosa. Ingresso delicato, vitale nel suo sorso fruttato. Nello sviluppo mantiene la sua verve e regala percezione salina in fine.

Scaloppina al limone.

Medium-deep pastel yellow colour with fine and lingering perlage. The nose opens with aromas of fresh white flowers, followed by notes of melon and grapefruit and a chalky hint. Delicate on the palate, with saline finish.

Escalope with lemon

spergola 100%
Alc. 12%
 26.000
 8°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Colle Ventoso Colli di Scand. e Canossa Dop Lambr. Gras. 2020

lambrusco gasparossa 100%

Alc. 11,5% 16.000 12°C. € 6,00

Faraona arrosto con rosmarino.

Roast guinea-fowl with rosemary



Migliolungo Emilia Igt Lambrusco 2020

composizione di varie uve

Alc. 11% 20.000 12°C. € 9,00

Cappelletti in brodo

Cappelletti in broth



Cantina Fantesini

Via Franchetti, 35 - 42021 Bibbiano (RE)

Tel. 0522.882641 - www.cantinafantesini.it - fantesini@cantinafantesini.it 


Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: lambrusco maestri, I.grasparossa, sgavetta, spergola. Proprietario: Cesare Bigi, Chiara Fantesini. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì.

Foundation: 1925. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: lambrusco maestri, I.grasparossa, sgavetta, spergola. Bottles produced: 80,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available.


Perlida Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spergola Spumante Brut 2020



Giallo paglierino di discreta intensità cromatica, spuma cremosa. Sfiziosa complessità olfattiva. Profumi fruttati di pera e litchi, seguono note floreali, biancospino e magnolia, scia minerale. Bollicina da subito avvolgente evidenzia buon equilibrio fresco sapido, procede gentile regalando invito alla beva.

 Risotto con asparagi

Fairly deep straw-yellow colour. The nose opens with fruity aromas of pear and litchi followed by flowery notes of hawthorn and magnolia. The palate features mouthfilling effervescence, and a good balance between freshness and tanginess.

 Risotto with asparagus

 spergola 100%

Alc. 11,5%

 12.000

 8°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

bottiglia


Tabarrina Emilia Igp Malvasia 2020



Veste di colore giallo paglierino tenue. Sentori tipici di erbe aromatiche, salvia e maggiorana, frutta fresca, mela verde e sentori di lime. Ingresso fresco, lo spessore liquido si allunga in un finale dalla chiusura fruttata.

 Tagliolini al culatello croccante.

Pale straw-yellow colour. Typical aromas of aromatic herbs, fresh fruit, green apple and lime on the nose. Fresh and thick on the palate, with fruity finish.

 Tagliolini with crisp culatello

 malvasia di Candia 100%

Alc. 11%

 10.000

 6°C.

€ 6,00

Vinificazione:


acciaio

Maturazione:

acciaio

Rosso del Fante Emilia Lambrusco Igp 2020

 I. grasparossa 40% I. maestri 40% malbo gentile 20%

Alc. 11%  14.000  12°C. € 8,00

 Lasagna classica


Traditional lasagna



Prati della Tomba Emilia Igp Lambrusco Biologico 2020

 I. grasparossa 40% I. maestri 40% malbo gentile 20%

Alc. 11%  4.000  11°C. € 10,00

 Pane e salame

Bread and salami





Cantina Sociale Di Gualtieri

Via San Giovanni, 25 - 42044 Gualtieri (RE) - Tel. 0522.828161 Fax 0522-220048
www.cantinasocialegualtieri.it - m.manini@cantinasocialegualtieri.it

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 350. Vitigni principali: lambrusco, ancellotta, fogarina, fortana. Presidente: Luigi Bellaria. Conduzione enologica: Laura Scazzari. Bottiglie prodotte: 3.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1958. Hectares of vines: 350. Main vine varieties: lambrusco, ancellotta, fogarina, fortana. Bottles produced: 3.000.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

Naif Spumante Brut Reggiano Lambrusco Dop Metodo Classico 2019

Granato trasparente e luminoso, crea copiosa spuma violacea. Ventaglio olfattivo ampio, apre su note di frutta rossa macerata, chinotto e mandorla, proseguendo su fiori rossi e spezie esotiche. Sorso equilibrato, morbido, vivacizzato da una bollicina piacevole. Intrigante grazie a trama tannica delicata. Persistente, dai ricordi balsamici e rimandi speziati.

Stracotto di somarina con polenta.

Bright and transparent garnet red colour with abundant violaceous mousse. Nose of macerated red fruit, sour orange, almond and exotic spices. Well-balanced and soft on the palate, with delicate tannins.

Donkey stew with polenta



I. salamino 100%
 Alc. 12,5%
 1.500
 10°C.
 € 15,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: bottiglia

Il Ligabue Reggiano Lambrusco Dop 2020

Porpora luminoso con schiuma vivace. Naso pulito ed elegante, sentori di frutta rossa fresca, lampone, floreale nitido di violetta, lievi ricordi di gomma di liquirizia. Ingresso intenso, piacevole di buona intensità.

Cotechino con fagioli.

Bright purple colour with lively mousse. Fruity and flowery aromas of fresh red fruit, raspberry and violet with hints of liquorice gum on the nose. Deliciously intense on the palate.

Cotechino with beans



I. salamino 90%
 I. maestri 10%
 Alc. 11%
 10.000
 12°C.
 € 12,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Fogarina Rosé Emilia Igp 2020

fogarina 100%
 Alc. 10,5% 9.000 10°C. € 15,00
 Tartellette alla fragola e limone
 Small strawberry and lemon tarts



Il Bucciamara Reggiano Rosso Dop 2020

I. maestri 40% ancellotta 60%
 Alc. 11% 10.000 14°C. € 12,00
 Cappello del prete con puré
 Cappello del prete with mashed potatoes



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: 360. Vitigni principali: lambrusco, ancellotta, spergola, malvasia. Proprietario: 200 soci. Conduzione enologica: Grasselli Alberto. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1938. Hectares of vines: 360. Main vine varieties: lambrusco, ancellotta, spergola, malvasia. Bottles produced: 1,200,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Rocca Bianello MCXI Colli di Scandiano e Canossa Doc Spergola 2020






Giallo paglierino intenso, sviluppa spuma compatta bianca e persistente. Profuma di fiori bianchi come gelsomino, frutta fresca ed agrumi, limone, erbe aromatiche, basilico e tè. Palato fresco dalla beva agile e spigliata.

 Insalata di mare.

Deep straw-yellow colour. Nose of white flowers like jasmine, fresh fruit, citrus fruit, lemon, aromatic herbs, basil and tea. Fresh, lively and easy-drinking on the palate.


 Seafood salad

 spergola 100%
Alc. 11%
 24,000
 8°C.
€ 5,70
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Rosa Matilde Lambrusco Montericco Rosato Colli di Scandiano e di Canossa Doc 2020



Rosa cerasuolo di spiccata lucentezza. Spuma sottile e persistente color confetto. Elegante complessità, articolata su note vegetali di rabarbaro e china, frutta rossa a ricordare l'amarina. In bocca è fresco, asciutto, di buon equilibrio, dal finale piacevolmente sapido, amaricante e di buona persistenza.


 Risotto gamberi e zucchini



Very bright cherry pink colour with thin mousse. Vegetal notes of rhubarb and cinchona and aromas of red fruit and sour cherry on the nose. Fresh, dry and well-balanced on the palate, with full-flavoured finish.


 Risotto with shrimps and courgettes

 spergola 100%
Alc. 11%
 5,000
 10°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Contrada Borgoletto Reggiano Doc Lambrusco 2020

 salamino 30% marani 30% maestri 30% ancellotta 10%


Alc. 9,5%  18.000  12°C. € 5,70



 Cheesecake ai mirtilli

Blueberry cheesecake



Amarcord Colli di S. e di Canossa Doc Lambr. Montericco 2020

 lambrusco montericco 100%

Alc. 11%  9.000  12°C. € 5,90

 Cannelloni al forno.

Baked cannelloni



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: 530. Vitigni principali: ancellotta, l. salamino, l. di Sorbara, l. gasparossa. Proprietario: cantina sociale. Conduzione enologica: Giulio Davoli. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1908. Hectares of vines: 530. Main vine varieties: ancellotta, l. salamino, l. di Sorbara, l. gasparossa. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

La Torre Lambrusco di Sorbara Dop 2020



Rosa tenue dalla copiosa spuma ciclamino. Intenso al naso con profumi di rosa e pesca, poi ha nuance di zucchero filato e confetto. Ingresso equilibrato dal sorso succoso di frutti di bosco. Prosegue dilettevole con finale dai ricordi agrumati.

Farfalle al salmone.

Pale pink colour with cyclamen mousse. Intense nose opening with aromas of rose and peach, followed by hints of spun sugar and comfit. Well-balanced and juicy on the palate, with citrus fruit finish.

Farfalle pasta with salmon

I. Sorbara 100%
Alc. 11%
 32,000
 10°C.
€ 3,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2020



Rubino dai riflessi violacei con spuma rosso scuro. Naso dai sentori di sottobosco, fragoline, frutta succosa. Sorso fresco, dal tannino fruttato, seguito da sensazioni di sapidità che chiudono la fase gustativa.

Costine di maiale in umido.

Ruby red colour with violaceous highlights and dark red mousse. Nose of undergrowth, wild strawberry and juicy fruit. Fresh on the palate, with fruity tannins followed by full-flavoured notes.

Stewed pork spare-ribs

I. salamino di
Santa Croce 100%
Alc. 11%
 24,000
 14°C.
€ 3,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Lambrusco Rosato Emilia Igp 2020

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

Alc. 11% 30.000 10°C. € 3,00

Tortelli di patate con burro e salvia.

Tortelli filled with potatoes and seasoned with butter and sage



Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

I. gasparossa di Castelvetro 100%

Alc. 11% 25.000 14°C. € 3,00

Spaghetti alla carbonara.

Spaghetti carbonara



Cantine Lombardini

Via Cavour, 15 - 42017 Novellara (RE)

Tel. 0522.654224 Fax 0522.653101 - www.lombardinivini.it - cecilia@lombardini.it 


Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d. Proprietario e conduzione enologica: Marco Lombardini Bottiglie prodotte: 800.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1925. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a., Bottles produced: 800,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Il Lombardini Reggiano Doc Lambrusco Spumante Brut 2020



Porpora violaceo dalla spuma mediamente persistente. Profumi intensi ed eleganti di frutta croccante rossa, nota di melograno e floreale di violetta. Aromi in bocca coerenti con la fase olfattiva. Bollicina stuzzicante che invita al riassaggio.

 Tortello di zucca alla parmigiana

Purplish purple with medium persistent foam. Intense and elegant aromas of crisp red fruit, hints of pomegranate and floral notes of violet. Aromas in the mouth consistent with the olfactory phase. Tantalizing bubbles which invite to taste again.

 Pumpkin tortello pasta parmigiana style

 I. salamino 85%

I. maestri 15%

Alc. 11,5%

 n.d.

 10°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio


Il Campanone Reggiano Doc Lambrusco 2020



Colore porpora elegante di media trasparenza con mousse rosata. Ha naso sottile ed intrigante. Frutti rossi, ciliegia e lampone, sentori vegetali, rosa canina e gerbera. Palato fresco che si prolunga in una beva agile e spigliata.

 Arista al forno

Elegant purple colour with pink mousse. Notes of red soft fruit, cherry and raspberry and vegetal hints of wild rose and gerbera on the nose. Fresh, lively and easy-drinking on the palate.

 Baked chine of pork

 I. salamino 80%

I. maestri 20%

Alc. 11%

 300.000

 12°C.

€ 9,00


Vinificazione:



acciaio

Maturazione:

acciaio

Del C'era una Volta Lambrusco di Sorbara Dop 2018

 lambrusco Sorbara 100%

Alc. 11%  20.000  10°C. € 8,00

 Gnocco fritto con salumi

Gnocco fritto with charcuterie



Riunite®

Cantine Riunite

Via G. Brodolini, 24 - 42040 Campegine (RE) Tel. 0522.905711 - Fax 0522.905778
www.riunite.it - info@riuniteciv.it

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 3.700. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, I. marani, I. maestri, ancellotta. Proprietario: Cantine Riunite & Civ. Conduzione enologica: Franco Roccatello. Bottiglie prodotte: 42.000.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 3.700. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. salamino, I. marani, I. maestri, ancellotta. Bottles produced: 42,000,000. Viticulture: organic. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: available.

1950 Riunite Reggiano Doc Lambrusco



Rosso porpora di buona estrazione cromatica con spuma copiosa. Al naso evidenzia note vegetali e fruttate, foglia di edera, prugna, ciliegia e tamarindo con finale di erbe agresti. Sorso fresco e sapido con tannino ben espresso, di buon equilibrio e dai rimandi fruttati.

Tagliolini ai ferferli.

Purple colour with abundant mousse. Fruity and vegetal notes of ivy leaf, plum, cherry and tamarind on the nose. Fresh and full-flavoured on the palate, with prominent tannins, and good balance.

Tagliolini with chanterelles

I. salamino,
I. marani,
ancellotta

Alc. 11%

156.000

12°C.

€ 6,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Senzatempo Emilia Igt Lambrusco ancestrale



Di colore porpora impenetrabile, movimentato da mousse fucsia. Profumi di frutta scura aprono a note di fragolina di bosco e mora di gelso, cui segue un floreale di peonia e iris blu. Succoso al gusto e saporito, ravvivato da effervescenza che regala un finale agrumato.

Baccalà in umido

Impenetrable purple colour with fuchsia mousse. The nose opens with aromas of dark fruit, followed by notes of wild strawberry, mulberry, peony and blue iris. Juicy on the palate, which is enlivened by effervescence.

Salted cod stew

I. salamino
100%

Alc. 11%

81.000

12°C.

€ 6,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Cuvée 1950 Reggiano Doc Lambrusco

I. marani e salamino 85% ancellotta 15%

Alc. 11,5% 128.000 10°C. € 6,00

Quiche lorraine

Quiche lorraine



1950 Riunite Reggiano Doc Lambrusco amabile

I. salamino, I. marani, ancellotta

Alc. 8,5% 133.000 8°C. € 6,00

Crostata di more

Blackberry tart



Casali
VITICULTORI
DAL 1907

Casali Viticoltori

Via delle Scuole, 7 - 42019 Pratisoolo di Scandiano (RE) - Tel. 0522.855441
Fax. 0522.984092 - www.casalivini.it - info@casalivini.it 


Anno di fondazione: 1907. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: spergola, malvasia, grasparossa. Proprietario: Emilia Wine. Conduzione enologica: Fabio Pizzi. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1907. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: spergola, malvasia, grasparossa. Bottles produced: 1.200.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Cà Besina Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spergola Spumante Brut Metodo Classico 2016



Giallo paglierino con riflessi limone, perlage fine e persistente. Profilo olfattivo che apre con nuance di pesca bianca e cedro, poi biancospino, talco, basilico, mandorla bianca in fine. Ingresso sinuoso, vitale freschezza al sapore di frutto rende il sorso appagante.

 Tortello di zucca al soffritto.

Straw-yellow colour with lemon yellow highlights. The nose opens with notes of white peach and citron, followed by hawthorn, talc and basil. Deliciously supple on the palate, with lively fresh-ness.


 Tortello filled with pumpkin and seasoned with lard and onion

 spergola 100%
Alc. 13%
 10.000
 6°C.
€ 18,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Lambrusco Lambrusco dell'Emilia Igp 2020






Rosso rubino dai riflessi porpora, impenetrabile, con spuma ricca. Sentori di viola e peonia si fanno strada fra la frutta rossa contrassegnata da visciola e marasca. Sorso fresco e succoso, con finale ben sorretto dal tannino presente ed espresso, di carattere e buona persistenza.

 Cappelletto in brodo di cappone



Impenetrable ruby red colour with purple highlights and abundant mousse. Nose of violet, peony and red fruit, especially sour cherry and morello cherry. Fresh and juicy on the palate, with finish well supported by tannins.

 Cappelletto in capon broth

 graspa. 30%
salamino 30%
marani 30%
malbo g. 10%
Alc. 11%
 70.000
 12°C.
€ 6,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Pra di Bosso Reggiano Dop Lambrusco 2020

 montericcio 40% marani 40% salamino 20%

Alc. 11%  170.000  10°C. € 6,00

 Passatelli in brodo

Passatelli in broth



Pra di Bosso Storico Reggiano Dop Lambrusco 2020

 salamino 60% maestri 30% malbo gentile 10%

Alc. 11,5%  13.000  10°C. € 10,00


 Cappelletti in brodo

Cappelletti in broth



LINI 910

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, I. Santa Croce. Proprietario: Famiglia Lini. Conduzione enologica: Fabio e Massimo Lini. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1910. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: I. salamino, I. Santa Croce. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Lini 910 Metodo Classico Rosé Millesimato 2016






Veste di un affascinante rosa antico, sottili bollicine disegnano il calice. Complesso ed intrigante nel profumo, buccia di agrume, note gessose e mielate conducono a ricordi di mandorla e torrone che richiamano pasticceria secca. Nel palato da subito arrotondato ha bollicina carezzevole che lo rende elegante al gusto. Freschezza e morbidezza sono in perfetto equilibrio, nello sviluppo fruttato si allunga in finale dai ricordi di nocciola.

 Anatra alla pechinese

Beautiful old pink colour. Charming nose of citrus fruit rind, almond, nougat and cookies with chalky and honey notes. The palate features a perfect balance between softness and freshness.


 Peking duck

 pinot nero 100%
Alc. 12%
 15.000
 10°C.
€ 22,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia


Lini 910 Lambrusco Rosé 2020






Rosa corallo di accesa luminosità, mousse vivace. Mediamente intenso con sentori floreali di peonia ed agrumati di pompelmo. Ingresso da subito slanciato, evidenzia verve fresca, prosegue raccontando frutta in confettura a regalare piacevole beva.



 Gamberi in tempura

Bright coral colour. Flowery aromas of peony and citrus fruit aromas of grapefruit on the nose. Supple and easy-drinking on the palate, with lively freshness.

 Shrimp tempura


 salamino 50%
Sorbara 50%
Alc. 11%
 30.000
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione:
met. charmat
Maturazione:
autoclave

Lini 910 Gran Cuvée di Lambrusco 2016

 lambrusco salamino 100%
Alc. 12%  10.000  12°C. € 20,00
 Quaglie arrosto
Roast quails



Lini 910 Lambrusco Scuro 2020

 I. salamino 85% ancillotta 15%
Alc. 11%  50.000  12°C. € 12,00
 Tagliatella al ragù
Tagliatelle with meat sauce





Medici Ermete

Via Newton, 13/A - 42124 Gaida (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, ancillotta, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Medici, Terre Cevico. Conduzione enologica: Giorgio Medici, Otello Venturelli. Bottiglie prodotte: 800.000. Tipo di viticoltura: agricoltura sostenibile. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1961. Hectares of vines: 75. Main vine varieties: I. salamino, I. marani, ancillotta, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 800,000. Viticulture: sustainable agriculture. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Concerto Reggiano Doc Lambrusco 2020



Spuma compatta color ciclamino merletta livrea rosso porpora profondo. Olfatto raffinato e ricco di sfumature. Esordio fruttato su sentori di ribes, mirtillo e arancia sanguinella, a cui seguono nuance di viola e peonia, sbuffi di erbe aromatiche. Ingresso di carattere, regala gusto succoso di grande equilibrio, il tannino è integrato al sapor di frutto, lunghi ricordi di mirtillo in composta.

 Cotechino con purea di patate.

 salamino 100%
Alc. 11,5%
 150.000
 12°C.
€ 9,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.


Dense cyclamen colour. The nose opens with aromas of currant, blueberry and blood orange followed by notes of violet, peony and aromatic herbs. Assertive, juicy and very well-balanced on the palate.


 Cotechino with mashed potatoes

Querciolì Reggiano Doc Lambrusco



Colore rosso porpora acceso dalla mousse generosa. Naso netto ed intenso di frutta rossa croccante, mirtillo e fragoline di bosco, floreale di rosa e peonia, scia mentolata. Ingresso arrotondato, fresco al sorso e dalla piacevole beva che invita al riassaggio.


 Stinco al forno


 salamino 70%
marani 30%
Alc. 11%
 150.000
 10°C.
€ 5,70
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.


Vivid purple colour. Clean nose of crisp red fruit, blueberry, wild strawberry, rose and peony. Round, fresh and easy-drinking on the palate.

 Baked shin

Unique 2018 Spumante Metodo Class. Brut Rosato 2020

 lambrusco Sorbara 100%


Alc. 12,5%  3.000  4°C. € 13,00



 Cocktail di gamberi in salsa rosa


Shrimp cocktail with Marie Rose sauce



Assolo Reggiano Doc Rosso 2020

 ancillotta 51% lambrusco salamino 49%

Alc. 11,5%  90.000  8°C. € 8,20

 Lasagna bianca alle verdure

Lasagna with béchamel and vegetables



Tenuta Aljano

Via Figno, 1 - 42019 Scandiano (RE) - Tel.0522.981193
Fax 0522.852557 - www.aljano.it - info@aljano.it 




Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: spergola, lambrusco, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Stefano Oleari. Conduzione enologica: Alberto Grasselli, Luca Eutizi. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 23. Main vine varieties: spergola, lambrusco, cabernet sauvignon, merlot. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Brina d'Estate Colli di Scandiano e di Canossa Dop Spergola Spumante Brut 2020



Veste color paglierino cangiante di verde orlata, punteggiata da fini bollicine. Sentori di mela verde aprono a piacevoli echi gessosi, seguiti da fiori bianchi freschi e succoso lime. Al palato entra aggraziato, cremoso e vitale per un gusto piacevolissimo, lungo nel suo finale ammandorlato e agrumato.

 Tagliere di culatello

Iridescent straw-yellow colour with fine perlage. The nose opens with aromas of green apple followed by aromas of fresh white flowers and lime. Elegant, creamy and lively on the palate, with lingering finish.


 Culatello

 spergola 100%
Alc. 11,5%
 50.000
 6°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Rosa del Borgo Emilia Igp Lambrusco Spumante Rosé Brut 2020






Cristallino rosa corallo con riflessi fucsia, fine perlage. Profumi intensi di fragoline di bosco, lampone, mora e melograno, virano su note di fiori bianchi e rosa. Gusto deciso, freschezza che si equilibra con il contributo della sapidità dai ritorni piacevolmente agrumati.

 Roast beef con cipolla caramellata

Crystal-clear coral colour with fuchsia highlights and fine perlage. Intense nose of wild strawberry, raspberry, blackberry, pomegranate, white flowers and rose. Assertive, fresh and full-flavoured on the palate.

 Roast beef with caramelized onion

 montericcio
100%
Alc. 11,5%
 5.500
 6°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

TENUTA



La Piccola

Tenuta La Piccola

Via Casani, 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, l. salamino, l. maestri, picol ross. Proprietario: Giuseppe Fontana. Conduzione enologica: Giulio Davoli. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, l. salamino, l. maestri, picol ross. Bottles produced: 80,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Picol Ross Lambrusco dell'Emilia Igt 2020



Rosso porpora, denso e impenetrabile dalla spuma di media persistenza. Naso espresso su iris blu, fragoline di bosco succose e gelatine di lamponi e mora a cui seguono sbuffi di rosa e viola. Al palato ha ingresso deciso, sviluppo dalla trama tannica percettibile, finale piacevolmente fruttato.

Pasta al forno gratinata.

Dense and impenetrable purple colour. Nose of blue iris, juicy wild strawberry, and raspberry and blackberry jellies. Assertive on the palate, with perceptible tannins.

Baked pasta au gratin

picol ross 100%
 Alc. 11,5%
 15.000
 12°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

L'Ernesto Vino Rosso 2018



Rubino di grande luminosità intrigante e vivace. Profilo olfattivo articolato ed elegante che apre con sentori di prugna succosa, spezie dolci, ricordi di china, liquirizia e tamarindo, avvolti da sfumature di viola appassita. Sorso di spessore, con volume procede nel palato regalando struttura, tannino raffinato, gusto equilibrato, di lunga piacevolezza, coerente con la fase olfattiva.

Tomahawk alla griglia.

Very bright ruby red colour. Nose of juicy plum and sweet spices with hints of cinchona, liquorice and tamarind. Thick on the palate, with good structure, and elegant tannins. saecula propagent.

Grilled Tomahawk steak

cabernet 80%
 uve caucasiche 20%
 Alc. 13%
 10.000
 16°C.
 € 13,50
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Malvasia secca Malvasia dell'Emilia Igt 2020

malvasia aromatica di Candia 100%

Alc. 11,5% 20.000 8°C. € 9,50

Tagliere di salami misti

Mixed charcuterie



Nero di Cio Lambrusco dell'Emilia Igt 2020

maestri, salamino, malbo gentile

Alc. 11,5% 35.000 12°C. € 9,00

straccetti di cavallo

strips of horse meat



f EFFEDI
quality labels since 1979



ETICHETTE DI
QUALITÀ
PER IL MONDO DEL
VINO E DELL'OLIO

Prodotto personalizzato
Design creativo
Efficacia comunicativa
Tecnologia all'avanguardia

FORLÌ
via Antonio Cicognani 17/19 t. 0543 782615



**Un universo di
emozioni, territori
e fragranze.
Il Lambrusco.**



CONSORZIO
TUTELA
LAMBRUSCO
DOC

Modenese

L'annata 2020 è stata caratterizzata nell'areale modenese da un andamento piovoso nei mesi tra maggio e giugno, seguito, nei mesi di luglio e agosto da un periodo senza precipitazioni. Ciò ha portato ad avere uve nel momento vendemmiale con acini poco ricchi in succo, ma in uno stato sanitario perfetto che hanno permesso di ottenere mosti con una buona dotazione zuccherina e acidità vive. Questo significa ovviamente una minor resa in produttività, ma che d'altro canto ha dato un respiro di buona qualità, sia per: il l. grasparossa, il l. salamino, il l. di Sorbara, oltre che per l'Ancellotta.

Per quanto attiene al vitigno Grechetto gentile, possiamo rafforzare la minor resa in mosti, ma pur sempre di buon profilo zuccherino e acidico. In sintesi per le tipologie tipiche del nostro areale siamo di fronte ad un'annata che ha dato origine a vini equilibrati, dai profumi sfiziosi e dalla buona qualità intrinseca. Una particolare attenzione vorrei porre sulle tipologie ancestrali, in quanto questo andamento climatico ha permesso di arrivare ad avere uve con una concentrazione tale da poter ottenere mosti espressivi sia sui toni fruttati che nelle componenti acidiche, creando un connubio tale da regalare ai prodotti particolare finezza ed eleganza.

Enologo Sandro Cavicchioli

The traditional types of our area (lambusco grasparossa, l. salamino, l. di Sorbara, as well as ancellotta and grechetto gentile) experienced a year that has given rise to well-balanced wines, with delicious aromas and good intrinsic quality. The ancestral types deserve particular attention, since the climatic trend has allowed us to obtain very concentrated grapes. Hence, it was possible to produce musts that are expressive both in their fruity tones and in their acidic components, creating a combination that gives the products particular finesse and elegance.

Le Cantine

- ✦ Az. Agricola Pedroni
- ✦ Francesco Bellei & C.
- ✦ BiòSS
- ✦ Cantina della Volta
- ✦ Cantina di Carpi e Sorbara
- ✦ Cantina di Santa Croce
- ✦ Cantina Divinja
- ✦ Cantina Formigine
Pedemontana
- ✦ Cantina Settecani
Castelvetro
- ✦ Cavaliere
- ✦ Civ & Civ
- ✦ Cleto Chiarli
- ✦ Corte Manzini
- ✦ Fattoria Moretto
- ✦ Folicello
- ✦ Garuti Vini
- ✦ Gavioli Antica Cantina
- ✦ Giacobazzi
- ✦ La Piana
- ✦ Manicardi
- ✦ Opera02
- ✦ Paltrinieri
- ✦ Poderi Fiorini
- ✦ Quintopasso
- ✦ Righi
- ✦ Tenuta Vandelli
- ✦ Terraquila
- ✦ Vezzelli Francesco
- ✦ Villa di Corlo
- ✦ Zanasi





Azienda Agricola Pedroni

Pedroni

Via Risaia, 6 - 41015 Nonantola (MO)

Tel.059.548096 Fax 059.548096 - www.acetaiapedroni.it - info@acetaiapedroni.it 


Anno di fondazione: 1862. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile, trebbianina. Proprietario: Giuseppe Pedroni. Conduzione enologica: Otello Venturelli. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 35 coperti.

Foundation: 1862. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile, trebbianina. Bottles produced: 10,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: available.


Lambrusco di Casa Pedroni Lambrusco di Sorbara Dop 2020




Lucente rosa corallo. Al naso apre su toni di erbe aromatiche e rosa canina, scia dolce di zucchero a velo e agrume. In bocca è affusolato prosegue con vitale freschezza, ricordi in fine di agrume.

 Gnocco fritto

Shining coral colour. The nose opens with notes of aromatic herbs and wild rose, followed by sweet notes of icing sugar and citrus fruit. Supple on the palate, with good freshness, and citrus fruit finish.

 Gnocco fritto (typical local fried dough)

 I. di Sorbara
100%

Alc. 11%

 4.000

 6°C.

€ 10,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: n.d.

Francesco Bellei & C.

TENUTA FORCIROLA Spa



Via Nazionale, 130/132 - 41030 Cristo di Sorbara, Bomporto (MO) - Tel. 059.902009
www.francescobellei.it - amministrazione@francescobellei.it

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 80. Vitigni principali: I. di Sorbara, grechetto gentile. Proprietario: Famiglia Cavicchioni. Conduzione enologica: Sandro Cavicchioni. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 100. Main vine varieties: I. di Sorbara, grechetto gentile. Bottles produced: 80,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.

Spumante Brut Nature Metodo Classico 2015



Bellissimo giallo paglierino brillante, attraversato da fini e persistenti bollicine. Raffinata gamma odorosa racconta di ribes freschi e frutta esotica, avvolti da effluvi balsamici e pan brioche, pepe bianco e spezie in scia. Sorso energico e saporito, bollicine cremose lo conducono lentamente ad un finale invitante dai ricordi di pasticceria secca.

Rombo in crosta di patate con pomodorini confit

Beautiful bright straw-yellow colour. Elegant nose of fresh currant, exotic fruit, brioche bread, white pepper and spices. Powerful and savoury on the palate, with delicious fin-ish.

Turbot in potato crust with cherry tomato con-fit

pinot nero 100%
Alc. 12,5%
 3.000
 4°C.
€ 35,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Spumante Brut Metodo Classico



Giallo paglierino smagliante, disegna bella corona di bollicine, fini e persistenti. Profilo olfattivo articolato su nuance floreali di gelsomino e acacia, cui seguono note di frutta esotica, pesca, mango, agrumi, avvolti da effluvi di panificazione. Nell'ingresso ha carattere deciso, ma subito è rotondo, vitale nella progressione, dall'equilibrio rifinito per un finale elegante.

Catalana di crostacei

Dazzling straw-yellow colour. Nose of jas-mine, acacia, exotic fruit, peach, mango and citrus fruit. Assertive and round on the palate, with proper balance, and elegant finish.

Mixed shellfish

pinot nero 60%
chardonnay 40%
Alc. 12,5%
 12.000
 6°C.
€ 25,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Pignoletto Modena Doc Ancestrale 2019

grechetto gentile 100%

Alc. 11,5% 3.000 6°C. € 15,00

Risotto gamberi zucca e rosmarino

Risotto with shrimps, pumpkin and rosemary



Spumante Brut Rosso Metodo Classico 2019

lambrusco di Sorbara 100%

Alc. 12,5% 6.000 4°C. € 18,00

Coniglio con prugne caramellate

Rabbit with caramelized plums





BiòSS

Via Rolda, 89 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel.335.7374872 - filippo.gianaroli@gmail.com


Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, malbo gentile, ancelotta, trebbiano modenese. Proprietario e conduzione enologica: Filippo Gianaroli. Bottiglie prodotte: n.d.. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2015. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro, malbo gentile, ancelotta, trebbiano modenese. Bottles produced: n.a. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

BiòSS 52/9 Trebbiano Spumante Trebbiano Metodo Classico 2019




Paglierino delicato dai riverberi verdolini, perlage fine. Profumi di frutta gialla matura, prugna e mela si alternano a fior di tiglio e camomilla. Al palato ha vitale freschezza, che conduce il sorso in un finale corroborante.

 Quiche lorraine.

Delicate straw-yellow colour with greenish highlights and fine perlage. Nose of ripe yellow fruit, plum, apple, lime flowers and chamomile. The palate features lively freshness and a refreshing finish.

 Quiche lorraine

 blend di
trebbiani emiliani

Alc. 11,5%

 800

 4°C.

€ n.d.

Vinificazione: botte


Maturazione:

bottiglia

BiòSS 150/9 Pas Dosé Trebbiano Modenese Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2018




Paglierino lucente attraversato da fini bollicine. Al naso svela note di frutta gialla matura e sentori di fiori agresti. Ingresso deciso, ha freschezza e sapidità che donano slancio al sorso per portarlo ad una chiusura amaricante.

 Frittata con zucchine

Bright straw-yellow colour. Notes of ripe yellow fruit and wild flowers on the nose. Assertive on the palate, with good freshness and tanginess, and slightly bitter finish.

 Courgette omelette

 trebbiano
modenese 100%

Alc. 11,5%

 400

 4°C.

€ n.d.

Vinificazione:


botte


Maturazione:

bottiglia

BiòSS 150/9 Pas Dosé Lambr. Gr. Castelvetro Doc Rosé 2019

 grasparossa 85% malbo gentile 10% trebbiano mod. 5%

Alc. 11,5%  1.000  6°C. € n.d.

 Tagliere di salumi

Mixed charcuterie





**CANTINA
DELLA
VOLTA**

Cantina della Volta

Via per Modena, 82 - 41030 Loc. Bomporto (MO) Tel. 059.7473312 - Fax 059.7373313
www.cantinadellavolta.com - commerciale@cantinadellavolta.com

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

Foundation: 2010. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, pinot nero, chardonnay. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Rosé Lambrusco di Sorbara Doc Metodo Classico Brut 2016



Rosa cipria splendente attraversato da fini bollicine. Attraente nel suo profumo, svela da subito intensità fruttata, pompelmo rosa, fragolina di bosco, mandarino e scorza di agrume avvolti da nuance di rosa canina, garofano bianco, scia gessosa. Sorso elegantemente intenso, vitalità invitante, davvero goloso con sviluppo di volume e sapidità, è equilibrato e dona una beva avvincente.

Tartare di gamberi rossi con julienne di agrumi

Shining powder pink colour. Intense fruity and flowery nose of pink grapefruit, wild strawberry, tangerine, wild rose and white carnation with a chalky hint. Intense, lively and delicious on the palate. saecula propagent.

Shrimp tartare with citrus fruit julienne

I. Sorbara 100%

Alc. 12,5%

35.000

4°C.

€ 21,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione:
bottiglia

CDV Brut Rosso Lambrusco di Sorbara Doc Metodo Classico 2018



Rosso rubino trasparente e brillante, attraversato da fine perlage. Intense le note fruttate come una coppa di macedonia di marasche, amarene e ribes rossi succosi, conditi con tocchetti di erbe aromatiche al profumo di fresia e lillà. Al palato da subito affusolato ha sviluppo fresco e vitale con bollicina aerea che mantiene il frutto, ha corpo ed equilibrio, portandosi ad un finale dai ricordi di frutti golosi.

Gramigna alla salsiccia

Bright and transparent ruby red colour. Nose of morello cherry, sour cherry, redcurrant, aromatic herbs, freesia and lilac. Supple, fresh, lively, full-bodied and well-balanced on the palate. saecula propagent.

Gramigna pasta with sausage

I. Sorbara 100%

Alc. 12,5%

20.000

6°C.

€ 9,90

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia



CANTINA DI CARPI E SORBARA

Cantina di Carpi e Sorbara

Via Cavata, 14 - 41012 Carpi (MO) - Tel. 059.643071 - Fax 059.641911
www.cantinadicarpiesorbara.it - info@ccs903.it

Anno di fondazione: 1903. Ettari Vitati: 2.330. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, I. Gasparossa, grechetto gentile. Proprietario: 1200 soci. Conduzione enologica: Mauro Pivetti, Daniele Artioli. Bottiglie prodotte: 3.500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1903. Hectares of vines: 2330. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Bottles produced: 3,000,000. Viticulture: traditional, orga-nic. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Lambrusco di Sorbara Dop 2020



Riflessi violacei su rosso porpora trasparente, mousse leggera. Naso incentrato su toni fruttati freschissimi, lamponi, fragoline di bosco, ribes rossi e mirtilli, al profumo di genziana e lillà, sbufi mentolati. Ingresso arrotondato che da subito esprime frutto intenso, marasca e agrumi rossi. Equilibrio ben giocato tra morbidezza e acidità, finale saporito e goloso

Tigella con salame.

Purple colour with violaceous highlights. Nose of raspberry, wild strawberry, currant, blueberry, gentian and lilac. Round on the palate, with good balance between softness and acidity, and tasty finish. Tigella bread with salami

Sorbara 70%
 salamino 30%
 Alc. 11%
 300.000
 10°C.
 € 8,00-10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

903 Terre dei Pio Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2020



Rosso porpora profondo dalle sfumature fucsia. Mousse rosa merletta il calice. Profumi di lillà e Iris profumano coppa di mirtilli e more in macedonia con menta e zucchero a velo. Arrotondato nell'ingresso, si sviluppa con vitale freschezza, tannino preciso e vena sapida, prosegue mantenendo un finale fruttato

Gramigna con salsiccia piccante.

Purple colour with fuchsia highlights. Nose of iris, lilac, blueberry, blackberry, mint and icing sugar. Round on the palate, with proper tan-nins, and good richness of flavour.

Gramigna pasta with spicy sausage

I. salamino
 100%
 Alc. 10%
 10.000
 12°C.
 € 12,00-15,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Ricordo di San Luca Pignoletto Doc Spumante Brut 2020

grechetto gentile 100%
 Alc. 11% 20.000 8°C. € 8,00-10,00

Tagliatelle al limone

Tagliatelle with lemon



Omaggio a Gino Friedmann L. di Sorbara Doc 2020

lambrusco di Sorbara 100%
 Alc. 11% 20.000 10°C. € 12,00-15,00

Pizza bianca con pancetta e patate.

White pizza with bacon and potatoes





CANTINA DI
S. CROCE

Cantina di Santa Croce

S.S 468 di Correggio, 35 - 41012 Fraz. S.Croce Carpi (MO) - Tel. 059.664007
Fax 059.664608 - www.cantinasantacroce.it - info@cantinasantacroce.it

Anno di fondazione: 1907. Ettari Vitati: 700. Vitigni principali: I. salamino, I. di Sorbara, I. grasparossa, I. reggiano. Proprietario: Francesco Schiavo. Conduzione enologica: Michele Rossetto. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1907. Hectares of vines: 700. Main vine varieties: I. salamino, I. di Sorbara, I. grasparossa, I. reggiano. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

La Tradizione Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2020



Rosso rubino intenso di media trasparenza con spuma rosa persistente. Profilo olfattivo rifinito, apre su note di mora e mirtillo, al profumo di lillà e rosa avvolti da echi mentolati e balsamici. In bocca avvolge nell'ingresso, si sviluppa con energia e vitale freschezza, regalando finale appagante al sapor di amarena.

Arista di maiale con prugne e mele

Deep ruby red colour. Notes of blackberry and blueberry, and aromas of lilac and rose with minty hints on the nose. Mouthfilling and powerful on the palate, with delicious finish.

Chine of pork with plums and apples

I. salamino 100%
Alc. 11,5%
 20,000
 12°C.
€ 7,25
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Vigne Vecchie Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2020



Rubino profondo lucente, mousse generosa. In evidenza è la mora di gelso, poi il sottobosco e sbuffi fumé a contorno, scia mentolata. Pieno e corposo da subito, connubio fresco sapido che ravviva nello sviluppo donando bell' equilibrio fino ad un finale lungo e persistente.

Guanciaie in umido

Deep and bright ruby red colour with abundant mousse. The nose opens with prominent notes of mulberry, followed by notes of undergrowth and smoky hints. Full and full-bodied on the palate, with proper balance between freshness and richness of flavour, and lingering finish. Stewed chap

I. salamino 100%
Alc. 11,5%
 10,000
 12°C.
€ 8,75
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

100 Vendemmie Rosé L. Sal. di Santa Croce Dop Spum. 2020

I. salamino 90% I. Sorbara 10%
Alc. 11,5% 10.000 8°C. € 7,55
 Vol-au-vent con spuma di mortadella
Vol-au-vents with mortadella mousse



Lambrusco di Sorbara Dop 2020

lambrusco di Sorbara 100%
Alc. 11,5% 30.000 6°C. € 6,50
 Crema fritta
Fried custard



CANTINA
DIVINJA

Cantina Divinja

Via Verdeta, 1 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO)


Tel. 3391801199 - www.cantinadivinja.com - info@cantinadivinja.com 

Anno di fondazione: n.d. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, pignoletto, trebbiano. Proprietario: Denis Barzanti. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.


Hectares of vines: 6. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. salamino, pignoletto, trebbiano. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Unico Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut 2020

Rosa corallo intenso, dalla spuma cremosissima. Naso intenso che apre su note floreali di rosa, seguono poi sentori spiccati di frutta rossa, ribes, lamponi e fragolina di bosco, sbuffi mentolati. Al palato è arrotondato e di buon volume, verve acidica che rinfra e sostiene il sorso in un finale dalla beva saporita.

 Impepata di cozze.

Deep coral colour. Intense nose, with flowery notes of rose, strong aromas of red fruit and minty hints. Round and weighty on the palate, with savoury finish.

 Peppered mussels.



 I. Sorbara 100%

Alc. 11%

 20.000

 4°C.


€ 10,00

Vinificazione:
acciaio


Maturazione:
acciaio

Il Morro Lambrusco di Modena Dop 2020


Bel rosso rubino con riflessi porpora, corona di spuma persistente violacea. Esordio di frutti neri, mora, mirtillo e prugna a cui seguono effluvi di peonia e lillà, avvolti da fresche erbe aromatiche. Sorso avvolgente, succoso e fruttato, che si mantiene nel suo sviluppo regalando verve acidica e gradevole chiusura fruttata.

 Lingua salmistrata

Vivid ruby red colour. The nose opens with aromas of black soft fruit, blackberry, blueberry and plum, followed by peony and lilac. Mouthfilling, juicy and fruity on the palate, with delicious fruity finish.

 Tongue "Salmistrata" (marinated with a mixture of herbs and spices)



 I. salamino
100%

Alc. 11%

 8.000


 6°C.

€ 7,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

S. Amalia Pignoletto Doc Modena Spumante Brut 2020

 grechetto gentile 85% trebbiano 10% malvasia 5%

Alc. 11%  12.000  6°C. € 9,00



 Risotto agli asparagi


Risotto with asparagus



Ciso Lambrusco di Modena Dop Metodo Ancestrale 2019

 I. Sorbara 100%

Alc. 11%  2.000  6°C. € 9,00

 Torta salata di verdure estive.

Summer vegetable pie



Cantina Formigine Pedemontana



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

Tel.059.5750449-Fax 059.552576- www.lambruscocodoc.it - info@lambruscocodoc.it

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati:560. Vitigni principali: grasparossa, pignoletto. Proprietario: Dante Chiletti. Conduzione enologica: Matteo Venturelli. Bottiglie prodotte: 1.100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 560. Main vine varieties: grasparossa, pignoletto. Bottles produced: 1,100,000. Viticulture: traditional/ organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

FOR.MO.SA

Lambrusco Modena Dop Spumante Rosé Brut 2020

Rosa cipria lucente dalle bollicine fini e persistenti. Naso che svela sentori di frutta fresca, lamponi e fragoline di bosco, di floreale di rosa canina e glicine, di confetto e mandorla. Al palato è arrotondato, prosegue con piacevole verve fresco sapida, appagante in fine.

Vol-au-vent con spuma di mortadella

Shining powder pink colour. Nose of fresh fruit, raspberry, wild rose, wisteria, comfit and almond. Round and lively on the palate, with delicious finish.

Vol-au-vent with mortadella mousse



I. grasparossa
100%

Alc. 11%

4.700

6°C.

€ 4,05

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

FOR.MO.SA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020

Rubino intenso e impenetrabile, orlato da spuma violacea copiosa. Sfiziosi profumi di frutti neri, mora, prugna e marasca, conducono a sentori di rabarbaro e note floreali di rosa. Sorso fresco, dai tannini rifiniti, si sviluppa piacevolmente in un finale dai ricordi fruttati.

Lasagna classica

Deep and impenetrable ruby red colour. Delicious nose of black soft fruit, blackberry, plum, morello cherry, rhubarb and rose. Fresh on the palate, with fine tannins.

Classic lasagna



I. grasparossa
100%

Alc. 11%

18.600

12°C.

€ 4,05

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

FOR.MO.SA Pignoletto Dop Spumante Brut 2020

grechetto gentile 100%

Alc. 11% 23.500 6°C. € 4,05

Spaghetti burro e acciughe

Spaghetti with butter and anchovies



Passione Bio L. Grasparossa di Castelvetro Dop 2020

I. grasparossa 100%

Alc. 10,5% 18.700 12°C. € 4,15

Maccheroncini al torchio con ragù di pancetta

Maccheroncini al torchio pasta with bacon sauce



CANTINA
SETTECANI
FONDATA NEL 1923

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. grasparossa, grechetto gentile, trebbiano. Presidente: Paolo Martinelli. Conduzione enologica: Andrea Graziosi. Bottiglie prodotte: 950.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1923. Hectares of vines: 300. Main vine varieties: I. grasparossa, grechetto gentile, trebbiano. Bottles produced: 950,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Vini del Re

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020


Rosso rubino dalle inflessioni porpora, con spuma rosa a corona. Esordio vegetale, cui seguono fragranze di frutta rossa e nera, mora, mirtillo e ribes, al profumo di violette. Ingresso affusolato, ha equilibrio, finale ammandorlato.

 Maccheroni pasticciati

Ruby red colour with purple highlights. The nose opens with vegetal notes, followed by aromas of red and black fruit, blackberry, blueberry, currant and violet. Supple on the palate, with good balance, and almond finish.

 Maccheroni pasta cooked with cheese, butter and meat sauce



 I. grasparossa
100%

Alc. 11%

 75.000

 8°C.

€ 8,00

Vinificazione:
botte, acciaio


Maturazione:
botte, acciaio

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop Amabile 2020


Rubino di media intensità, con mousse cremosa rosea. Impatto intenso di frutti di bosco, mora e fragoline, cui segue nota floreale di rosa. Ingresso fine, vellutato e morbido che conduce il sorso con equilibrio ad una chiusura dai ricordi di zucchero a velo

 Crostata di prugne

Medium-intense ruby red colour with creamy pink mousse. Intense nose of soft fruit, black-berry and wild strawberry. Fine, velvety and soft on the palate, with good balance.

 Plum tart



 I. grasparossa
100%

Alc. 8%

 120.000


 12°C.



€ 6,00


Vinificazione:
botte, acciaio

Maturazione:
botte, acciaio

7 Rose L. di Modena Doc Spumante Rosé Brut 2020

 grasparossa 100%


Alc. 11%  15.000  8°C. € 9,00



 Crostino con mousse di mortadella


Canapé with mortadella mousse



Vini del Re Pignoletto Doc Modena 2020

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  38.000  8°C. € 8,00

 Tartare di polpo con sale di Cervia

Octopus tartare with Cervia salt



Cavaliera

Via Cavaliera, 1/B - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 0597.99835 - www.cavaliera.it - info@cavaliera.it 

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 4,5. Vitigni principali: lambrusco gasparossa di Castelvetro, grechetto gentile, trebbiano modenese. Proprietario e conduzione enologica: Lorenzo Simoni. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 coperti. Ospitalità: 4 alloggi.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 4,5. Main vine varieties: lambrusco gasparossa di Castelvetro, grechetto g., trebbiano modenese. Bottles produced: 35.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 80 settings. Accomodation: 4 rooms.

Nizzola Pignoletto Dop Modena Frizzante Biologico 2020






Colore giallo paglierino profondo e luminoso. Profumi intensi di erbe aromatiche, fiori di sambuco e salvia aprono a note di frutta esotica, pesca e ananas, scia di crosta di pane. Ingresso deciso e delineato, mostra vitale freschezza a cui segue un finale saporito.

 Risotto alle mazzancolle e zucchine

Straw-yellow colour. The nose opens with in-tense aromas of aromatic herbs, elder flowers and sage, followed by notes of exotic fruit. Assertive and clean on the palate, with good freshness, and tasty finish.


 Risotto with caramote prawns and courgettes

 grechetto gentile
100%
Alc. 11,5%
 12.000
 6°C.
€ 9,00-10,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione:
bottiglia


Federico Lambrusco Gasparossa Dop Frizzante Biologico 2018



Rosso rubino profondo, dalla spuma violacea. Lievi sentori torbati avvolgono note di sottobosco e frutti neri maturi. Al palato ha freschezza e matrice tannica distinta, di media persistenza, con chiusura lievemente sapida.

 Spezzatino con patate


Deep ruby red colour with violaceous mousse. Slight aromas of peat and notes of under-growth and black soft fruit on the nose. The palate features good freshness, clean tan-nins, and slightly full-flavoured finish.

 Stew with potatoes

 l. gasparossa
100%
Alc. 12%
 1.500
 12°C.
€ 12,00-15,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Tiepido L. Gasparossa di Castelvetro Dop Rosato 2019


 l. gasparossa di Castelvetro 100%
Alc. 11%  8.000  8°C. € 9,00-10,00

 Spaghetti alla carbonara
Spaghetti carbonara



Guerro L. Gasparossa di Castelvetro Dop 2019

 l. gasparossa di Castelvetro 100%
Alc. 12%  15.000 € 9,00-10,00

 Galletto alla cacciatora
Hunter-style spring chicken



CIV&CIV

Via Brodolini,24 - 42040 Campegine (RE) - Tel.0522.905711 - Fax. 0522.905777
 www.civeciv.com - info@riuniteciv.it 


Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 3.700. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, I. grasparossa, grechetto gentile. Proprietario: Cantine Riunite e Civ. Conduzione enologica: Ivan Bortot. Bottiglie prodotte: 8.000.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.


Foundation: 1961. Hectares of vines: 3.700. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. salamino, I. grasparossa, grechetto gentile.. Bottles produced: 80.000.000. Viticulture: organic. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.


Vecchio Ducato Lambrusco di Modena Doc scuro



Lucente di colore porpora. Profondo nei profumi, frutta rossa matura e succosa, ribes rosso e lampone a comporre una estiva macedonia di frutta, avvolta da sbuffi vegetali. Ben bilanciato, abboccato e piacevolmente fresco, nota tannica garbata a dare equilibrio. Fruttato e persistente.

 Risotto alle fragole

Shining purple colour. Intense aromas of ripe and juicy red fruit, redcurrant and raspberry with vegetal hints on the nose. Sweetish, nicely fresh and well-balanced on the palate, with elegant tannins.  Risotto with strawberries

 I. salamino 40%
 I. grasparossa 40%
 I. maestri 10%

Alc. 10%

 25.000

 10 °C.


€ 5,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


L'Enologo Civ&Civ Lambrusco di Sorbara Doc




Rubino dai riflessi violacei, trasparente e luminoso, leggera mousse. Profuma di peonia, frutti rossi come fragolina di bosco, ciliegia e arancia sanguinella. Ingresso delineato, ravvivato da raffinata effervescenza. Sviluppo fruttato che lo porta ad una gradevole beva in fine.

 Tagliolini al pesto di salame

Ruby red colour with violaceous highlights. Nose of peony, red soft fruit like wild strawberry, cherry and blood orange. Clean on the palate, which is enlivened by elegant effervescence. Delicious finish.

 Tagliolini with salami pesto

 I. Sorbara 100%

Alc. 11%


 82.000



 10 °C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

L'Enologo Civ&Civ Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc

 I. salamino 100%


Alc. 11%  27.000  12°C. € 5,00



 Pollo alla cacciatora


Hunter-style chicken



L'Enologo Civ&Civ L. Grasparossa di Castelvetro Doc

 I. grasparossa 100%

Alc. 11%  41.000  12°C. € 6,00

 Cannelloni di ragù di strolghino

Cannelloni with Strolghino sauce



CLETO CHIARLI
Venule Agricole

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.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 100. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, lambrusco grasparossa. Bottles produced: 1,000,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Rosé de Noir Cuvée Spumante Brut Rosé 2020




Rosa corallo brillante, ha mousse evanescente color rosa tenue. Fragoline di bosco, rosa canina, cipria, litchi, con buona intensità raccontano il suo profumo. In bocca è fresco e di giusto equilibrio con un finale sapido che riporta al sabor di fragola.

 Carpaccio di manzo con verdure pastellate

Bright coral colour. Nose of wild strawberry, wild rose, powder and litchi. Fresh and well-balanced on the palate, with full-flavoured fin-ish with notes of strawberry.

 Beef carpaccio with battered vegetables

 I. grasparossa 85%
pinot nero 15%

Alc. 12%

 150.000

 6°C.

€ 8,90

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio

Vigneto Cialdini Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020



Smagliante color rubino, con corona di spuma violacea. Affascinante nel suo profumo, evidenzia il fruttato di lampone e fragola, seguito da note di iris e geranio cui seguono effluvi di erbe aromatiche. Sorso arrotondato e di volume, la cremosità della carbonica lo mantiene al palato, è equilibrato e lungo nel suo procedere verso un finale appagante e fruttato.

 Risotto con le fragole

Bright ruby red colour with violaceous mousse. Prominent fruity aromas of raspberry and strawberry and notes of iris, geranium and aromatic herbs on the nose. Round, lingering and well-balanced on the palate, with delicious finish.

 Risotto with strawberries

 I. grasparossa 100%

Alc. 11%

 150.000

 12°C.

€ 8,90


Vinificazione:


acciaio


Maturazione:

acciaio

Premium Mention Honorable L. di Sorbara Doc 2020

 I. grasparossa 100%

Alc. 11%  150.000  6°C. € 8,90

 Tigelle con pesto e parmigiano


Tigelle bread with pesto and Parmesan cheese



Lambrusco del Fondatore Sorbara Doc Ferm. in Bott. 2020

 I. Sorbara 100%

Alc. 11,5%  60.000  8°C. € 10,50

 Cappello del prete con lenticchie

Cappello del prete with lentils





Corte Manzini

Via Modena, 131/3 - 41014 Castelvetro di Modena (MO)
Tel. 059.702658 - www.cortemanzini.it - cortemanzini@gmail.com

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: I. gasparossa. Proprietario: Lodovico Manzini. Conduzione enologica: Stefano manzini. Bottiglie prodotte: 118.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no. Ristorazione: 50 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 20.. Main vine varieties: I. gasparossa. Bottles produced: 118,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available. Restaurant: 50 settings. Accommodation 8 rooms.

Bolla Rossa Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

Rubino pieno con spuma molto persistente che lascia una bellissima corona rosata. Olfatto elegante, apre su note di lampone, gelatine di mirtillo, segue un floreale di rosa e iris. Ingresso succoso e vitale, procede impavido mantenendo un sorso equilibrato tra il connubio fresco tannico, regala beva piacevolmente sapori al sapor di frutti rossi. Costine di maiale al forno

Deep ruby red colour with very lingering mousse. Elegant nose opening with notes of raspberry, blueberry, rose and iris. Juicy, live-ly, well-balanced and savoury on the palate.

Baked pork spare-ribs



I. gasparossa
100%
Alc. 11%
 20.000
 12 °C.
€ 11,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

L'Acino Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

Porpora con riflessi rosati, spuma copiosa che disegna raffinati merletti al calice. Profilo olfattivo intrigante, una coppa di macedonia di frutta rossa, fragoline, more e lampone e melograno sono avvolte da profumi di peonia e menta. Gusto fresco e invitante, dona tannino asciugante che stemperandosi regala equilibrio e piacevole beva, dal finale fruttato.

Cotechino allo zabaione.

Purple colour with pink highlights. Charming nose of red fruit, peony and mint. Fresh and easy-drinking on the palate, with drying tannins.

Cotechino with sabayon



I. gasparossa
100%
Alc. 11,5%
 35.000
 16°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Fior di lambrusco rosé L. Grasp. Castelvetro Dop 2020

I. gasparossa 100%
Alc. 11% 4.200 8°C. € 12,00

Gamberoni lardellati
Larded shrimps



Corte Manzini L. Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

I. gasparossa 100%
Alc. 11% 12.000 12°C. € 12,00

Cotechino in galera
Cotechino "in galera" (wrapped with ham and meat)





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 gasparossa di Castelvetro. Proprietario: Fabio e Fausto Altariva. Conduzione enologica: Fausto Altariva. Bottiglie prodotte: 65.000/70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1991. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: lambrusco gasparossa di Castelvetro. Bottles produced: 65,000/70,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Canova

Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2020



Veste rosso porpora impenetrabile e cangiante, orlata da copiosa spuma violacea. Profilo olfattivo rifinito e invitante, mirtili e more succose sono avvolti da profumi di peonia e sbuffi mentolati. Ingresso di spessore, svela vitalità gustativa e trama tannica.

Guanciaie di maiale in umido e goulash

Impenetrable and iridescent purple colour. Notes of blueberry and juicy blackberry mixed with aromas of peony and minty hints on the nose. Thick and lively on the palate, with good tannins.

Stewed pork chop and goulash

I. gasparossa
100%
Alc. 12%
 9.000
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Semprebon

L. Gasparossa di Castelvetro Dop Amabile 2020



Di intensa tonalità rubino, sviluppa mousse violacea. Al naso sprigiona note fruttate di durone scuro e freschissimi sentori di geranio e peonia. Ingresso piacevole e avvolgente, si sviluppa succoso e morbido regalando finale aggraziato. prosegue con ottimo equilibrio regalando ricordi fruttati.

Crostata di ciliegie

Ruby red colour with violaceous mousse. Fruity notes of Durone cherry and flowery aromas of geranium and peony on the nose. Deliciously soft and mouthfilling on the palate, with elegant finish.

Cherry tart

I. gasparossa
100%
Alc. 10,5%
 10.000
 12°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Monovitigno L. Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

I. gasparossa 100%
Alc. 12% 12.000 14°C. € 12,00
 Guanciaie brasate al vino rosso
Chap braised in red wine



Tasso L. Gasparossa di Castelvetro Dop 2020

I. gasparossa 100%
Alc. 11,5% 38.000 14°C. € 10,00
 Crescentina con pesto di lardo
Crescentina flat bread with lard pesto





Folicello

Via Sparate, 16 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)

Tel.059.939045- www.folicello.it - folicello@folicello.it

Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: grasparossa, pignoletto, montuni, sangiovese. Proprietario: Antonella Fontana, Marco Giovannini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: grasparossa, pignoletto, montuni, sangiovese. Bottles produced: 60,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Folicello Il Bianco Bianco Emilia Igt 2019

Bel giallo paglierino lucente con leggeri riflessi verdolini, mousse fine. Profumo fruttato di melone e pesca, fiori bianchi e confetto. Sorso agile, sapido e di bella persistenza, finale saporito e salino.

Risotto ai ranocchi

Bright straw-yellow colour with light greenish highlights. Nose of melon, peach, white flowers and comfit. Supple and tangy on the palate, with good length, and tasty saline finish.

Risotto with frogs



montuni 60%
trebbiano 20%
pinot 20%

Alc. 11%

10.000

4°C.

€ 12,00

Vinificazione:

bottiglia

Maturazione:

bottiglia

Gocce Rosse Rosso dell'Emilia Igt 2019

Rosso rubino dai riflessi violacei, di media trasparenza e consistenza. Naso improntato su amarene sotto spirito, cui seguono nuance di fiori rossi, echi speziati e scia terrosa. Sorso molto fresco, tannino polveroso, nello sviluppo mantiene il frutto, nel finale è asciutto.

Costine di maiale in umido

Ruby red colour with violaceous highlights. Aromas of sour cherry preserved in alcohol, notes of red flowers and spicy and earthy hints on the nose. Very fresh on the palate, with dusty tannins, and dry finish.

Stewed pork spare-ribs



sangiovese
80% malbo g.15%
cabernet s. 5%

Alc. 13%

3.000

16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Fior d'Uva Vino Spumante Dry 2020

pignoletto 20% montuni 40% pinot 20% trebbiano 20%

Alc. 11,5% 3.000 4°C. € 12,00

Crostata con ricotta e pere

Ricotta cheese and pear tart



Folicello l'Amabile L. Grasp. Castelvetro Amabile 2020

l. grasparossa 100%

Alc. 9% 15.000 16°C. € 12,00

Zuccotto alla pera

Pear zuccotto



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, I. santa croce, grechetto g. Proprietario: Famiglia Garuti. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 33. Main vine varieties: I. Sorbara, I. salamino, I. santa croce, grechetto. g. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 80 settings. Accommodation: 8 rooms.

Valentina Lambrusco di Sorbara Dop Spumante Rosato Brut 2020



Rosa lumino dalle inflessioni rame, perlage fine. Profumi di mandarino e agrumi dolci, portano a note di erbe aromatiche e camomilla. Sorso delineato, di media freschezza, conduce ad una chiusura corroborante.

Bruschetta pomodoro fresco e basilico

Pink colour with auburn highlights and fine perlage. Aromas of tangerine and sweet cit-rus fruit and notes of aromatic herbs and camomile on the nose. Clean on the palate, with medium freshness, and invigorating fin-ish.

Bruschetta bread with fresh tomato and basil

I. Sorbara 100%
Alc. 10,5%
 10.000
 6°C.
€ 9,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Lambrusco di Sorbara Dop Fermentazione naturale in Bottiglia 2020



Rosa aragosta vivido, orlato da mousse fine e persistente. Sfiziiosi sentori di piccoli frutti rossi, fragoline e ribes, conducono a un floreale di rosa e geranio, scia di succo di pompelmo rosa. In bocca è fresco, dal sapore asciutto e sapido, regala ricordi agrumati.

Tortellini in crema di parmigiano

Vivid lobster pink colour. Fruity and flowery aromas of red soft fruit, wild strawberry, cur-rant, rose and geranium on the nose. Fresh, dry and full-flavoured on the palate, with notes of citrus fruit.

Tortellini in Parmesan cheese cream

I. Sorbara 100%
Alc. 11%
 3.000
 6°C.
€ 8,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Dante Lambrusco di Sorbara Dop 2020

I. Sorbara 100%
Alc. 10,5% 10.000 6°C. € 7,80

Salmone al forno con salsa al topinambur
Baked salmon with topinambour sauce



Garuti Lambrusco di Sorbara Dop 2020

I. Sorbara 100%
Alc. 10,5% 12.000 12°C. € 7,00

Pollo al forno
Baked chicken





GAVIOLI
CANTINIERI DA
1 7 1 4

Gavioli Antica Cantina

Via Provinciale Ovest, 55 - 41015 Nonantola (MO)

Tel. 0595.45462 - Fax 0592.22005 - www.gaviolivini.com - wineshop@gaviolivini.com 


Anno di fondazione: 1794. Ettari Vitati: 55. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salaminio, grechetto gentile. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione eno-logica: Giuseppe Sorino. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1794. Hectares of vines: 55. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, I. salaminio, grechetto gentile. Bottles produced: 700,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Lambrusco di Modena Doc Rifermentazione Ancestrale 2019



Bel rosso corallo dall'aspetto opalescente luminoso. Naso che racconta di freschissimi frutti rossi, ribes rosso, melograno, lampone e arancia sanguinella, avvolti da profumi di fressia e rosa canina. Sorso fresco e piacevole, di giusto equilibrio, che regala vitale energia gettandosi in un finale saporito e fruttato.

 Arrosto lardellato

Bright coral colour. Nose of very fresh red soft fruit, freesia and wild rose. Deliciously fresh and well-balanced on the palate, with savoury finish.  Larded roast meat

 I. Sorbara 100%

Alc. 11,5%

 6.838

 6°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:


bottiglia


Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020



Veste rubino smagliante, spuma persistente disegna il calice. Raffinato profilo olfattivo, sono intense le note di ribes rossi, melograno, lampone e arancia sanguinella che colorano coppa di macedonia avvolta da sentori di iris e lillà dagli echi mentolati. In bocca è elegante e rotondo, con tannini vellutati, di buon equilibrio e chiusura sapida equilibrata da un leggero residuo zuccherino

 Pasta al forno gratinata

Dazzling ruby red colour. Intense notes of redcurrant, pomegranate and raspberry and aromas of iris and lilac on the nose. Elegant and round on the palate, with velvety tan-nins, good balance, and full-flavoured finish.  Baked pasta au gratin

 I. grasparossa
90% malbo g. 10%

Alc. 11%

 15.000

 12°C.

€ 7,50



Vinificazione:


acciaio

Maturazione: n.d.

Lambrusco di Sorbara Doc 2020

 I. Sorbara 100%

Alc. 11%  15.000  10°C. € 7,50

 Risotto alle fragole

Risotto with strawberries





Giacobazzi

Via Carlo Sigonio, 50 - 41124 Modena - Tel. 059.222014 - Fax. 059.222005
www.giacobazzivini.it - info@giacobazzivini.it

Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione eno-logica: Giuseppe Sorino. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1958. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Bottles produced: integrated pest control. Viti-culture: integrated pest control. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Bollino Oro Lambrusco di Sorbara Doc 2020



Rosa corallo lucente, punteggiato da fini e vitali bollicine. Intenso bouquet di rosa e caprifoglio, arricchito da ciliegie e lamponi croccanti, a cui segue sensazione di selce e mentuccia. In bocca da subito vitale e di grande energia, dove frutto fresco e sapore si intrecciano regalando sorso saporito e avvincente dal finale agrumato.

Pizza bianca con pancetta e patate

Shining coral colour. Intense nose of rose, honeysuckle, cherry, crisp raspberry, flint and calamint. Lively, very powerful and tasty on the palate.

White pizza with bacon and potatoes

I. Sorbara 100%
 Alc. 11%
 9.000
 10°C.
 € 9,70
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione: n.d.

Ampergola Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2020



Rubino di bella trasparenza e luminosità, ha spuma vivace. Profilo olfattivo incentrato su frutti neri, mora e mirtillo croccanti e macerati, a cui seguono note tostate di caffè e scia di sottobosco. Ingresso fresco, evidenza tannini non ancora risolti, di buon corpo che porta ad una chiusura leggermente amaricante.

Salsiccia alla griglia.

Transparent and bright ruby red colour. Aro-mas of crisp and macerated black soft fruit, toasty notes of coffee and a hint of under-growth on the nose. Fresh and full-bodied on the palate, with still raw tannins.

Grilled sausage

I. grasparossa
 100%
 Alc. 11%
 9.000
 12°C.
 € 9,70
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione: n.d.



LA PIANA
WINERY

La Piana

Via Ossi, 4/b - 41014 Castelvetro (Mo)

Tel. 059.790303 - 349.8359706 - www.lambruscolapiana.it - agricola.lapiana@virgilio.it

Anno di fondazione: 1951. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, malbo gentile, grechetto gentile, trebbiano. Proprietario: Mirco Gianaroli. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1951. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile, malbo gentile, trebbiano. Bottles produced: 60,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Capriccio di Bacco Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2019



Riflessi porpora ravvivano un rubino profondo, dalla mousse copiosa e violacea. Profilo olfattivo intenso su floreale di garofano e peonia, cui segue un fruttato di mirtillo e mora di gelso, pepe e cannella. Sorso asciutto e intenso, dai tannini modulati che conducono ad un finale ammandorlato.

Pollo al lambrusco

Deep ruby red colour with purple highlights. Flowery aromas of carnation and peony and fruity aromas of blueberry, mulberry, pepper and cinnamon on the nose. Intense and dry on the palate, with moderate tannins, and almond finish.

Chicken cooked in Lambrusco wine

I. grasparossa
100%
Alc. 11,5%
 6.000
 14°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Lacrime di Bosco Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020



Bel color porpora intenso dalla spuma fucsia. Al naso apre su note di mirtillo e moretta di Vignola, seguite da nuance di ribes rosso, spezie e sottobosco. Ingresso netto ed equilibrato con tannini maturi ed evoluti. E' persistente e regala un bel ritorno succoso di frutti di bosco.

Filetto di maiale con salsa di mirtilli

Vivid purple colour with fuchsia mousse. Notes of blueberry and Vignola black cherry and hints of redcurrant, undergrowth and spices on the nose. Clean and well-balanced on the palate, with ripe, evolved tannins.

Fillet of pork in blueberry sauce

I. grasparossa
100%
Alc. 11%
 20.000
 12°C.
€ 12,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

PuntoEAcapo Lambrusco Grasparossa Dop 2019

I. grasparossa 100%
Alc. 11% 3.000 14°C. € 15,00

Salama da sugo con puré

Salama da sugo with mashed potatoes



Magia Nera Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2019

I. grasparossa 100%
Alc. 10% 4.000 16°C. € 12,50

Crostino con 'nduja leggermente piccante

Canapé with slightly hot 'nduja (a spicy salami typical of Calabria)



MANICARDI



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 gasparossa di Castelvetro, grechetto gentile, trebbiano. Proprietario: Maria Livia Manicardi. Conduzione enologica: Valerio Macchioni. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: lambrusco gasparossa di Castelvetro, grechetto gentile, trebbiano. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Doc Amabile 2020



Rosso porpora con riflessi violacei, spuma persistente. Naso intenso, un bouquet di frutta rossa, ciliegia, ribes nero, fragola, conduce su toni floreali di violetta, iris e rosa. Sorso avvincente, di buona freschezza ed equilibrio, piacevole la beva dai ricordi fruttati.

Bensone con la saba

Purple colour with violaceous highlights and lingering mousse. Nose of red fruit, blackcurrant and strawberry with flowery notes of violet, iris and rose. Delicious and well-balanced on the palate, with good freshness.

Bensone cake with saba (a sauce made from must)

I. gasparossa
100%
Alc. 11%
 8.000
 10°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Vigna Cà del Fiore Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Doc 2020



Rosso porpora con riflessi violacei, spuma persistente. Naso intenso, un bouquet di frutta rossa, ciliegia, ribes nero, fragola, conduce su toni floreali di violetta, iris e rosa. Sorso avvincente, di buona freschezza ed equilibrio, piacevole la beva dai ricordi fruttati.

Lasagna verde alla bolognese

Vivid ruby red colour. Prominent aromas of black and red soft fruit (sour cherry, mulberry, blueberry, currant), followed by hints of lilac on the nose. Delicious, clean and linear on the palate, with notes of plum jam in the finish.

Green lasagna Bologna-style

I. gasparossa
100%
Alc. 11,5%
 30.000
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Pignoletto Doc Modena 2020

grechetto gentile 100%
Alc. 12% 4.000 6°C. € 9,00

Rollè di coniglio
Roll of rabbit



Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Doc 2020

I. gasparossa 100%
Alc 11% 8.000 12°C. € 9,00

Costine di maiale alla griglia
Grilled pork spare-ribs



Opera02

Via Medusia 32 - 41014 Castelvetro (MO)

Tel./Fax 059.741019 - www.opera02.it - info@opera02.it

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 21. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Proprietario: Montanari Mattia. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 90 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 21. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Bottles produced: 70,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 8 rooms. Restaurant: 90 settings.

Operapura Lambrusco di Castelvetro Dop Spumante Rosso Brut 2020



Bel rubino luminoso con spuma persistente. Profuma di frutta rossa croccante, melograno, durone, marasca, e floreale di glicine. Sorso succoso, fresco e arrotondato di media persistenza.

Torta salata con zucchine.

Bright ruby red colour with lingering mousse. Nose of crisp red fruit, pomegranate and winter. Juicy, fresh and round on the palate, with medium length.

Courgette pie

I. grasparossa 100%
Alc. 11%
 6.500
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Emilia Igp Rosso Malbo Gentile 2018



Rosso rubino compatto, di media trasparenza. Naso incentrato su spezie e frutto maturo, pepe nero, confettura di prugna, avvolto da sentori vegetali. Ingresso deciso, connubio fresco tannico in evidenza dal finale speziato.

Filetto ai ferri

Dense ruby red colour. Nose of spices, ripe fruit, black pepper and plum jam. Assertive on the palate, with a good balance between tannins and freshness, and spicy finish.

Grilled fillet

malbo gentile 100%
Alc. 13%
 4.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio, barrique
Maturazione: bottiglia

Operarosa L. Grasp. Castelvetro Dop Spumante Rosé Brut 2020

I. grasparossa 100%

Alc. 11,5% 12.000 10°C. € 14,00

Torta salata di zucchine

Courgette pie



Opera 02 L. Modena Dop Spumante Rosso Brut 2020

I. grasparossa 95% I. salamino 5%

Alc. 11% 30.000 8°C. € 9,00

Tortelli di zucca al ragù

Tortelli filled with pumpkin and seasoned with meat sauce





Paltrinieri

Via Cristo, 49 - 41030 Sorbara (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, Leonardo Conti. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1926. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, I. salamino. Bottles produced: 180,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Radice Lambrusco di Sorbara Doc 2020



Rosa salmone, con spuma fine e persistente che lascia una piacevole corona rosea. Naso raffinato ed elegante, subito un bouquet di fiori freschi di gelsomino e rosa canina apre ad agrumi succosi di pompelmo rosa e mandarino, poi leggera nota pepata chiude il quadro olfattivo con scia gessosa. Bocca decisa e lineare, dalla energia fresco sapida avvincente che mantiene il sorso lungamente saporito e vitale. Vino dalla beva dissetante.

Salmone al pepe rosa con timo

Salmon pink colour with fine mousse. Nose of fresh jasmine flowers, wild rose, pink grapefruit and tangerine. Assertive, linear and thirst-quenching on the palate, with lively freshness and richness of flavour. Salmon with pink pepper and thyme

I. Sorbara 100%
 Alc. 11%
 50.000
 6°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc 2020



Affascinante rosa antico smagliante, punteggiato da fini bollicine che sviluppano una mousse leggiadra. Profilo olfattivo trasversale e ricco che apre su toni agrumati, poi frutti rossi fragranti di fragolina di bosco, lampone, avvolti da sentori di rosa canina e fresia, scia gessosa e pepata. Ingresso dilettevole che evidenzia grande energia per verve fresco sapida, la bollicina è aerea e sviluppa volume al sorso regalando succosità fruttata, portando il sorso ad un finale lungo e dissetante. Frittella di baccalà

Bright old pink colour with light mousse. The nose opens with notes of citrus fruit, followed by fragrant red soft fruit, wild rose and freesia, and chalky and peppery hints in the fin-ish. Fresh, full-flavoured and thirst-quenching on the palate, with lingering finish.

Salted cod pancake

I. Sorbara 100%
 Alc. 11%
 20.000
 4°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Lariserva Lambrusco di Sorbara Doc 2019

I. di Sorbara 100%
 Alc 11,5% 6.000 6°C. € 15,00
 Risotto prosciutto piselli e panna
 Risotto with ham, peas and sour cream



Piria Lambrusco di Sorbara Doc 2020

I. Sorbara 70% I. salamino 30%
 Alc. 11% 25.000 6°C. € 8,00
 Maccheroncini al ragù

Maccheroncini pasta with meat sauce





Poderi Fiorini

Via Puglie, 4 - 41056 Savignano sul Panaro (MO) - Tel./Fax 059.733151
www.poderifiorini.com - fiorini@poderifiorini.com

Anno di fondazione: 1919. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. grasparossa, grechetto gentile. Proprietario: Alberto e Cristina Fiorini. Conduzione enologica: Enzo Mattarei, M. Gozzi. Bottiglie prodotte: 185.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1919. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, I. grasparossa, grechetto gentile. Bottles produced: 185,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Torre dei Nanni Orcena Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2019

Giallo paglierino dai riflessi dorati, di buona densità. Regala profumi di susina e mela gialla matura, sensazioni di fiori agresti, fieno e note mellite. In bocca è aggraziato, dona buona freschezza che ben gioca con sapidità e morbidezze a mantenere il sorso nel suo sviluppo fino ad un ritorno ammandorlato. Gnocchi di patate con erbe aromatiche

Straw-yellow colour with golden highlights. Nose of plum, yellow apple and wild flowers. Elegant on the palate, with good freshness, tanginess and softness, and almond finish.

Potato dumplings with aromatic herbs



grechetto g. 70%
chardonnay 30%

Alc. 12%

6.000

12°C.

€ 20,00

Vinificazione:
barrique
Maturazione:
barrique, bottiglia

Corte degli Attimi Lambrusco di Sorbara Dop 2020

Rosa corallo brillante e lucente dalla mousse sottile. Inebrianti sentori di visciole, arancia rossa e more invadono il naso, seguono poi freschi profumi di rosa e peonia. Al palato dona volume ed energia, un gioco di equilibrio fresco sapido che sviluppa un sorso piacevole e saporito

Borlengo di Guiglia

Bright and shining coral colour with thin mousse. The nose opens with fragrant aro-mas of sour cherry, blood orange and black-berry, followed by fresh aromas of rose and peony. Weighty, tasty and delicious on the palate.

Borlengo di Guiglia (thin crepes with various fillings)



I. Sorbara 100%

Alc. 11%

33.000

6°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.

QUINTO PASSO
• METODO CLASSICO •

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.

Foundation: 2010. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.


Quintopasso Pas Dosé Spumante Metodo Classico Millesimato 2016






Vivido giallo paglierino dai riflessi dorati e dalle fini bollicine. Profilo olfattivo rifinito, evidenza frutta esotica, ananas, bergamotto, passando poi a sentori di crosta di pane e finale mellito. Ingresso deciso, mantiene bella verve con chiusura amaricante.

 Frittata con asparagi

Vivid straw-yellow colour with golden high-lights fine perlage. The nose opens with prominent aromas of exotic fruit and bergamot, followed by hints of bread crust. Assertive on the palate, with slightly bitter finish.


 Asparagus omelette

 chardonnay 80%
I. Sorbara 20%
Alc. 12,5%
 11,000
 6°C.
€ 21,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Quintopasso Cuvée Paradiso Spumante Brut Metodo Classico 2016




Lucente paglierino attraversato da fini bollicine. Nitide note di panificazione aprono a sentori di pesca e albicocca, che sfociano su toni di fieno e pratoline. Al palato ha vitale energia, carbonica composta che conduce il sorso saporito su un finale gessoso.

 Tartare di ricciola al profumo di agrumi

Shining straw-yellow colour with fine perlage. Clean notes of bread and hints of peach and apricot on the nose. Lively and tasty on the palate, with chalky finish.

 Amberjack tartare with citrus fruit

 cardonnay 80%
I. Sorbara 20%
Alc. 12,5%
 12,000
 4°C.
€ 19,00
Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

RIGHI

Righi

Via G. Brodolini, 24 - 42123 Campegine (Re) - Tel. 0522.905711

Fax 0522.905777 - www.vinirighi.it - info@riuniteciv.it 


Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. grasparossa, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Cantine Riunite & Civ S.c.ar.l. Conduzione enologica: Ivan Bortot. Bottiglie prodotte: 2.800.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1961. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: I. di Sorbara, I. grasparossa, I. salamino, grechetto gentile. Bottles produced: 2,800,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.


Lambrusco di Modena Doc semisecco biologico Righi



Rubino intenso con spuma rosa chiaro. Naso incentrato su frutto e fiori, confettura di ciliegie, ribes rosso e mora di gelso sono avvolti da effluvi di violette. Ingresso morbido e vellutato con finale succoso e amaricante.

 Bensone modenese

Deep ruby red colour with pale pink mousse. Nose of cherry jam, redcurrant, mulberry and violet. Soft and velvety on the palate, with juicy, slightly bitter finish.

 Bensone cake from Modena

 I. grasparossa 40%
I. salamino 40%
I. marani 10%
I. maestri 10%

Alc. 10%

 59.000

 12°C.


€ 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc secco Righi




Rubino intenso dai riverberi viola, spuma rosa persistente. Impatto fruttato croccante, arancia sanguinella, viola mammola ed erbe aromatiche. Sorso intenso e fresco, equilibrato con tannino integrato, ritorni fruttati.

 Garganelli al ragu

Deep ruby red colour with violaceous high-lights and lingering pink mousse. Nose of crisp fruit, blood orange, violet and aromatic herbs. Intense and fresh on the palate, with good balance, and smooth tannins.

 Garganelli pasta with meat sauce

 I. grasparossa 100%

Alc. 11%


 149.000

 12°C.


€ 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Righi Spumante Brut Pignoletto Doc

 grechetto gentile 100%


Alc. 11%  177.000  6°C. € 7,00

 Tortellone burro e salvia


Tortellone seasoned with butter and sage



Notturmo Righi Lambrusco di Modena Doc Spumante Extra Dry

 I. grasparossa 50% I. salamino 50%


Alc. 10,5%  17.000  10°C. € 6,00

 Semifreddo alla crema con amarene

Semifreddo with sour cherry cream



Tenuta Vandelli

Circonv. S. Michele, 6 - 41049 S. Michele dei Mucchietti, Sassuolo (Mo)
 Tel. 0536.811792 - Fax 0536.077065 - www.tenutavandelli.it - info@tenutavandelli.it 


Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco grasparossa, l. salamino, malbo gentile, spergola. Proprietario: Lidia Vacondio. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2012. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: lambrusco grasparossa, l. salamino, malbo gentile, spergola. Bottles produced: 20,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Bianco del Bacino Emilia Igp Spergola frizzante 2020



Luminoso paglierino di media intensità con spuma leggera. Profumi di erbe aromatiche aprono a sentori di susina gialla, pompelmo e fiori agresti. Ingresso di volume, si muove sinuoso con vitale freschezza e sapidità, mantenendosi in un sorso dal finale agrumato.

 Paglia e fieno con spugnone

Bright straw-yellow colour with light mousse. Nose of aromatic herbs, yellow plum, grape-fruit and wild flowers. Weighty on the palate, with lively freshness and tanginess.


 "Paglia e fieno" pasta with morels

 spergola 100%
 Alc. 11%
 5.000
 6°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Rosso del Bacino L. Grasparossa di Castelvetro Dop Biologico 2019



Riflessi porpora ravvivano un color rubino con spuma vivace rosa a corona. Profilo olfattivo articolato sui toni della frutta rossa, mora, ciliegia, a cui segue nuance di viola e rosa rossa. Da subito fresco mostra tannini amalgamati, tutto a regalare giusto equilibrio, il sorso si getta poi in un finale amaricante.

 Lasagna classica


Ruby red colour with lively pink mousse. The nose opens with notes of red fruit, blackberry and cherry, followed by hints of violet and red rose. Immediately fresh on the palate, with smooth tannins, and slightly bitter finish.

 Classic lasagna


 l. grasparossa 100%
 Alc. 11%
 8.000
 12°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Rosa del Bacino L. Grasp. Castelvetro Dop Bio Spumante Rosato Extra Dry 2019



 l. grasparossa 90% l. salamino 10%

Alc. 11%  8.000  6°C. € 12,00

 Cocktail di gamberi in salsa rosa

Shrimp cocktail with Marie Rose sauce

TERRAQUILIA
 il Metodo Ancestrale 

Terraquila

Via Marano 583 - 41052 Guiglia (MO) Tel. 059.931023 - Fax 0523.931776
 www.terraquila.it - info@terraquila.it 


Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: I. grasparossa, grechetto gentile, sangiovese, malbo gentile. Proprietario: Romano Mattioli. Conduzione enologica: Franco Calini. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: I. grasparossa, grechetto gentile, sangiovese, malbo gentile. Bottles produced: 75,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Sanrosé Zero Emilia Igp Rosato Metodo Ancestrale 2019






Rosa tenue con riflessi del rame, cristallino, attraversato da fini bollicine. Naso intenso su toni fruttati di fragoline e marmosca, agrumi gialli e fragole. Ingresso al palato ben arrotondato, ha verve acidica che lo slancia su uno sviluppo fresco e asciutto. Finale saporito dai rimandi fruttati.

 Cappone al sale con ratatouille di verdure

Crystal-clear pale pink colour with auburn highlights and fine perlage. Intense nose, with fruity notes of wild strawberry, yellow citrus fruit, and freesia. Round and lively on the palate, with savoury finish.


 Capon in salt crust with vegetable ratatouille

 sangiovese
 100%
 Alc. 12%
 6.500
 4°C.
 € 14,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Re Malbone Emilia Igp Malbo Gentile 2015



Rosso rubino con riflessi granato, di ottima densità. Profilo olfattivo intenso, che apre su note terziarie di terra bagnata e sottobosco, poi arriva il frutto maturo di composta di mora, seguono nuance speziate, cannella e chiodi di garofano. Al palato mostra rotondità, il tannino ben presente ma garbato, regala giusto equilibrio, con finale dall'aroma di china.


 Stracotto di somarina con polenta



Ruby red colour with garnet red highlights. Tertiary notes of wet earth and undergrowth, followed by notes of blackberry compote and spices on the nose. Round and well-balanced on the palate, with prominent tan-nins.

 Donkey stew with polenta

 malbo g. 95%
 cabernet s. 5%
 Alc. 13%
 950
 16°C.
 € 16,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 barrique, bottiglia

Terrebianche Zero Emilia Igp Grechetto g. Met. Anc. 2018

 grechetto gentile 85% trebbiano 15%


Alc. 12%  12.000  8°C. € 11,00

 Coniglio agli agrumi


Rabbit with citrus fruit



Falcorubens Lambrusco dell'Emilia Igp Met. Anc. 2018

 I. grasparossa 100%

Alc. 11%  9.000  6°C. € 10,00

 Friggione

Friggione (tomato and onion sauce typical of Bologna)



Vezzelli Francesco

FRANCESCO VEZZELLI

Via Canaletto nord, 878/A - 41122 Modena (MO)
Tel/ Fax 059.318695 - 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: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1958. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Bottles produced: 120.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

MoRosa

Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Rosé Brut 2020



Rosa confetto dai riflessi rame con fini bollicine. Naso fragrante di frutti rossi e fiori, lampone, duroni, rosa canina, con echi minerali. Sorso equilibrato, di buona freschezza, che lo conduce ad una chiusura fruttata.

Gnocco fritto con prosciutto crudo DOP

Baby pink colour with auburn highlights. Fra-grant nose of red soft fruit, flowers and wild rose with mineral hints. Well-balanced on the palate, with good freshness leading to a fruity finish.

Gnocco fritto (fried dough) with DOP raw ham

I. Sorbara 100%
Alc. 11,5%
 10.000
 8°C.
€ 8,20
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Rive dei Ciliegi

L. Grasparossa di Castelvetro Doc Spumante Brut 2020



Lucente porpora di buona trasparenza, spuma perlacea. Olfatto rifinito su note di mora di gelso, petali di rosa, avvolto da vinosità. Al palato è secco ed equilibrato, si delinea vitale e piacevolmente lungo, dalla chiusura fruttata.

Tagliatella paglia e fieno con ragù di anatra

Shining and transparent purple colour with pearly mousse. Fine nose, with notes of mul-berry and rose petals. Dry, well-balanced and deliciously lingering on the palate, with fruity finish.

"Paglia e fieno" tagliatella with duck sauce

I. grasparossa 100%
Alc. 11%
 16.000
 14°C.
€ 7,70
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Il Selezione L. di Sorbara Doc Spumante Brut 2020

I. di Sorbara 100%
Alc. 11% 75.000 4°C. € 7,70

Maltagliati con fagioli
Maltagliati pasta with beans





Villa di Corlo

Strada Cavezzo, 200 - 41126 Baggiovara (Mo)


Tel./Fax 059.517036 - www.villadicorlo.com - info@villadicorlo.com 


Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: I. gasparossa, I. di Sorbara, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Maria Antonietta Munari. Conduzione enologica: Otello e Matteo Venturelli. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: I. gasparossa, I. di Sorbara, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.

Primevo Lambrusco di Sorbara Doc 2020

Rosso succo di melograno brillante, con mousse generosa nel calice. Sensuale nei suoi profumi di fragole, ribes rosso e pesca nettarina matura, che conducono a nuance di rosa e peonia fragranti. Sorso rifinito, goloso e succoso, mantiene nella sua lunghezza questo gradevole aroma di frutta che invita alla beva

 Gnocco fritto con salumi e formaggi spalmabili

Bright pomegranate colour with abundant mousse. Charming nose of strawberry, red-currant, ripe nectarine, rose and peony. Clean, juicy, tasty and easy-drinking on the palate.  Gnocco fritto (fried dough) with charcuterie and cheese spreads



 I. Sorbara 100%

Alc. 11%

 13.500


 4°C.

€ 6,50

Vinificazione:
acciaio, autoclave
Maturazione:
bottiglia

Corleto Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Doc 2020


Rosso porpora vivido dalle inflessioni violacee, spuma delicata. Attraente nel suo profumo di frutti rossi e neri freschissimi, mora, lamponi, ciliegia moretta, visciola, cui seguono sentori di lillà ed erbe aromatiche. Ingresso deciso e arrotondato al contempo, tannino sottile e setoso, si mantiene con gradevole percezione asciugante mostrando austerità.

 Faraona ripiena di castagne

Vivid purple colour with violaceous highlights. Nose of very fresh red and black soft fruit, blackberry, raspberry, black cherry, lilac and aromatic herbs. Assertive and round on the palate, with thin, silky tannins.

 Guinea-fowl stuffed with chestnuts



 I. gasparossa
100%

Alc. 11,5%

 21.000

 14°C.

€ 7,50

Vinificazione:
acciaio, autoclave
Maturazione:
bottiglia



Zanasi

Via Settecane Cavidole, 53 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Tel. 059.537052 - Fax 059.536458 - www.zanasi.net - info@zanasi.net

Anno di fondazione: 1984. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Proprietario: Marco e Matteo Uccellari. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1984. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Zanasi Pignoletto Dop 2020



Vivacissimo color paglierino dai riverberi verdolini, corona bianca e lucida persistente. Al naso regala tocchi agrumati e di pesca bianca, cui seguono nuance floreali di sambuco. Sorso intenso e vitale, buona la persistenza, finale asciutto e saporito.

Verdure pastellate

Vivid straw-yellow colour with greenish high-lights. Nose of citrus fruit, white peach and elderberry. Intense and lively on the palate, with good length, and dry, savoury finish.

Battered vegetables

grechetto g.
100%
Alc. 11,5%
 60.000
 8°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Bruno Zanasi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2020



Abito porpora orlato da cremose bollicine. Rifinito nel suo profilo, svela da subito profumi di frutta croccante, durone e more, poi tocchi di spezie dolci e vegetali, avvolti da sentori di rosa e geranio. Al palato è rotondo, ha un tannino vellutato che intesse una struttura interessante, mantiene a lungo piezza gustativa dall'aroma fruttato.

Faraona laccata con verdure grigliate

Purple colour with creamy perlage. The nose opens with notes of crisp fruit, Durone cherry and blackberry, followed by hints of spices, rose and geranium. Round and full on the palate, with velvety tannins.

Laquered guinea-fowl with grilled vegetables

l. grasparossa
100%
Alc. 11,5%
 35.000
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

SassoStorno Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2019

l. grasparossa 100%
Alc. 11,5% 6.600 12°C. € 18,00
 Gramigna di salsiccia
Gramigna pasta with sausage



Antica Natura L. Grasparossa di Castelvetro Dop 2019

l. grasparossa 100%
Alc. 11,5% 6.600 15°C. € 16,00
 Zampone con fagioli e cotiche
Zampone with beans and pork rinds





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



SAI DAVVERO CON CHI LAVORI?



INVESTIGAZIONI AZIENDALI E PRIVATE

Verifiche sul personale

- Controlli antiassenteismo
- Simulazione di malattia o falso infortunio
- Falsa timbratura e controllo orari di lavoro
- Abuso nell'utilizzo di permessi aziendali
- Sospetti abusi di permessi di lavoro con legge 104

Verifiche sulla fedeltà di soci e dipendenti

- Controllo collaboratori
- Indagini pre-assunzione
- Verifica di capacità finanziaria di un soggetto privato
- Indagini per licenziamento dipendenti per giusta causa
- Verifica dell'attività lavorativa per pignoramento del quinto dello stipendio

Tutela del patrimonio scientifico e tecnologico

- Protezione asset aziendali
- Ricerca di microspie e bonifica ambientale o telefonica
- Protezione di know how e contro spionaggio industriale
- Protezione da furti o atti vandalici su materie prime e macchinari industriali

Tutela dei marchi e brevetti – difesa della proprietà intellettuale

- Raccolta prove dell'utilizzo illecito di marchi e brevetti
- Raccolta prove dell'utilizzo illecito di dati riservati aziendali

Indagini di concorrenza sleale

- Raccolta prove di concorrenza sleale
- Raccolta prove di violazione del patto di non concorrenza
- Inosservanza del diritto di esclusiva territoriale

Indagini su illeciti da parte del prestatore di lavoro

- Indagini per mobbing aziendale
- Rintraccio del debitore;
- Verifica dei beni pignorabili (mobili-immobili)
- Rintraccio dei conti correnti sul territorio nazionale
- Accertamenti per trovare crediti vantati dal debitore presso terzi per procedere al pignoramento.

Indagini in ambito commerciale, assicurativo e indagini difensive



TOPSECRET.IT

SEDE FERRARA:
0532 292411

SEDE BOLOGNA:
051 0086659

NUMERO VERDE

800 911 291

Botrytis ENOTECA

SELEZIONATA RIVENDITA DI VINI
PROVENIENTI DA CANTINE EMERGENTI E PREMIATE
VINI BIOLOGICI E NATURALI, ITALIANI E STRANIERI
SPUMANTI E CHAMPAGNE
GRAPPE, WHISKY, RUM, COGNAC...
BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

via De' Romei, 30 Ferrara



Orari:
Mar-Sab: 10.00-13.00/16.00-20.00
Dom-Lun: chiuso

tel: 0532 475965
www.botrytisenoteca.it
email: info@botrytisenoteca.it









Ferrarese

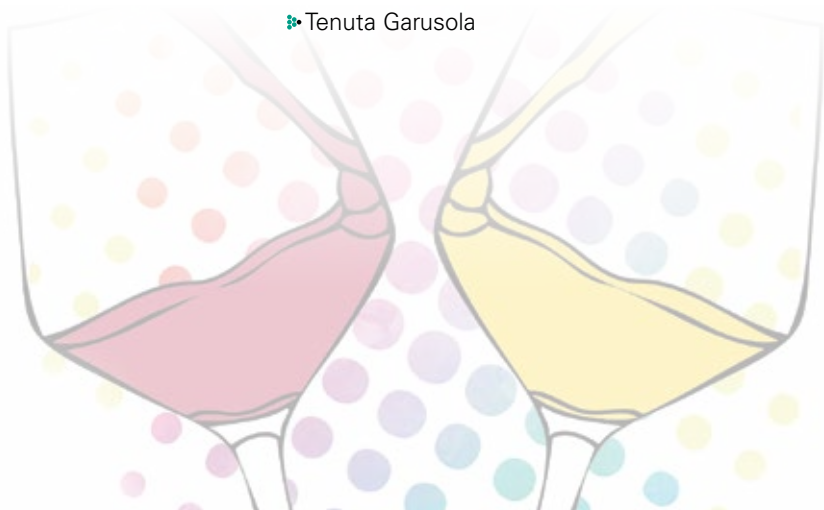
Mettendo in evidenza il cambiamento climatico in atto, che si manifesta con fenomeni meteorologici puntuali sempre più ricorrenti, una disamina approfondita sull'andamento delle ultime annate vendemmiali, avrebbe bisogno di un racconto ricco di episodi strani che caratterizzano ormai l'ultimo lustro: da ondate di calore invernali anomale, a gelate particolarmente tardive, a temporali sempre più violenti, l'elenco sarebbe lungo di aneddoti, ma ricordando qualcosa di davvero notevole per le vendemmie 2019 e 2020 menzionerei il caldo insistente della seconda metà di agosto, con escursioni termiche praticamente nulle, che hanno di fatto bloccato la maturazione delle varietà che si raccolgono nella seconda decade di settembre, periodo centrale della vendemmia padana e quindi anche del nostro areale sulla zona costiera tra le bocche del Po di Goro e le saline di Comacchio, nel cuore della zona Doc Bosco Eliceo. Complicazioni per fortuna "aggirate" dal nostro vitigno a bacca nera più rappresentativo, il Fontana, che grazie alla sua peculiarità del "piede franco", garantisce una particolare longevità sui suoli sabbiosi costieri, infatti è riuscito ad adattarsi in maniera spontanea all'inesorabile riscaldamento globale. Ciò ha permesso al viticoltore di organizzare al meglio la raccolta e conseguentemente ottenere per l'annata 2020 un'ottima qualità complessiva, ma soprattutto la possibilità di spaziare con soddisfazione in un numero diversificato di versioni per un mercato che è sempre alla ricerca di nuovi prodotti.

Enologo Mirco Mariotti

The 2019 and 2020 harvests were characterised by late August persistent heat, with almost no temperature variations that effectively blocked the ripening of the grapes between the mouths of Po in Goro and the Comacchio saltworks, in the heart of the Bosco Eliceo DOC area. Our most representative wine, Fontana, managed to handle these complications thanks to its peculiarity of "piede franco" (being ungrafted): it adapted spontaneously to the inexorable warming. This made it possible to organise the harvest in the best possible way and consequently to obtain an excellent overall quality for the 2020 year.

Le Cantine

-  Corte Madonnina
-  Gennari Roberto
-  La Barchessa di Bertelli
-  Mariotti
-  Mattarelli
-  Tenuta Garusola



ASSOCIAZIONE
CORTI MADONNINA



VINI DELLE SABBIE

Corte Madonnina

Via per Volano, 1 - 44021 Pomposa di Codigoro (FE) - Tel./Fax 0533.719002
www.cortemadonnina.it - info@cortemadonnina.it 


Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 6.50. Vitigni principali: merlot, fortana, trebbiano, sauvignon. Proprietario: Vittorio Scalambra. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 6,50. Main vine varieties: merlot, fortana, trebbiano, sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Cuvée dell'Abate bianco Spumante Brut 2019




Veste paglierina dalle inflessioni verdoline, attraversata da fini bollicine. Profuma di erbe aromatiche con riconoscimenti di rosmarino, frutta gialla matura, pesca e mela, fiori agresti. Al palato entra deciso, ha buona freschezza che mantiene mediamente il sorso, portandolo ad un finale saporito.

 Branzino alle erbe aromatiche.

Straw-yellow colour with greenish highlights. Nose of aromatic herbs, ripe yellow fruit, peach, apple and wild flowers. Assertive on the palate, with good and lingering freshness.

 Sea-bass with aromatic herbs

 trebbiano 40%
sauvignon 30%
pinot grigio 30%

Alc. 12%

 5.000

 6 °C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio, bottiglia


Micrologus Emilia Igp Merlot 2018



Rubino dai riflessi granato mediamente trasparente di buona luminosità. Profilo olfattivo che apre su toni eterei svelando poi note speziate di liquirizia e cannella, avvolte da profumi di frutta sotto spirito, scia ematica. Ingresso di volume, si sviluppa con freschezza fruttata e tannino asciugante, regalando un finale amaricante

 Spezzatino con le patate.

Ruby red colour with garnet red highlights. The nose opens with ethereal notes, followed by spicy notes of cinnamon and liquorice and aromas of fruit preserved in alcohol. The palate features fruity freshness and drying tannins.

 Stew with potatoes

 merlot 100%

Alc. 12,5%

 6.000

 16°C.

€ 12,00

Vinificazione:


acciaio



Maturazione:

barrique, bottiglia

Insula Pomposiana Emilia Igp Rosso



 fortana 50% merlot 50%

Alc. 12%  3.000  12°C. € 12,00

 Cotechino in galera

Cotechino "in galera" (wrapped with ham and meat)

Gennari Roberto

Via Bergamini Roda, 40 - 44011 Argenta (FE) - Cell. 338.8901502
www.ilverginese.altervista.org - azagennarirob@libero.it 


Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 1,6. Vitigni principali: fortana, trebbiano, malvasia, montuni. Proprietario: Roberto Gennari. Conduzione enologica: Mariotti. Bottiglie prodotte: 6,500. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 1,6. Main vine varieties: fortana, trebbiano, malvasia, montuni. Bottles produced: 6,500. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Il Verginese Malvasia dell'Emilia Igt Frizzante 2020




Giallo limone opalescente per tipologia. Al naso apre con delicata nuance di lievito e yogurt, svela poi sensazioni di polpa di agrume maturo e maggiorana. Nel palato ha bell'impatto sapido e lievemente fruttato.

 Foglia di salvia frita

Lemon yellow colour. The nose opens with delicate notes of yeast and yoghurt followed by ripe citrus fruit and marjoram. Deliciously tangy attack on the palate.

 Fried sage leaves

 malvasia di candia aromatica
100%

Alc. 11%

 1.500

 8 °C.

€ 5,00


Vinificazione: botte

Maturazione: botte

Verum Vinum Vino Rosso 2020



Rubino porpora d buona trasparenza, velato per tipologia. Sentori di frutti di bosco molto intensi, mirtilli, ribes nero, avvolti da note di iris e garofano con vegetale in scia. Ingresso arrotondato di buon equilibrio struttura delicata che chiude con rimandi fruttati.

 Tagliere di salumi e formaggi freschi.

Transparent purple ruby red colour. Very intense soft fruit aromas of blueberry and blackcurrant with notes of iris and carnation on the nose. Round and well-balanced on the palate.

 Mixed charcuterie and fresh cheeses

 fortana 100%

Alc. 12,5%

 2.000

 14°C.

€ 9,00


Vinificazione:

botte


Maturazione:

botte

Alba Auri Vino Bianco Metodo Ancestrale 2020

 albana 100%


Alc. 12%  1.000  8°C. € 9,00

 Tagliolini alle erbe provenzali.


Tagliolini with herbes de Provence



Il Verginese Fortana dell'Emilia Igt 2019

 fortana 100%

Alc. 12,5%  3.500  16°C. € 6,50

 Straccetti di manzo con scaglie di parmigiano e ABTM.

Thin slices of beef with Parmesan flakes and balsamic vinegar



LA
BARCHESSA

La Barchessa di Bertelli

Via della Duchessa, 495/497- 44012 Gavello di Bondeno (FE)

Tel. 0532.892106 - Fax 0532.897839 - www.aziendaalabarchessa.it - carlo@bsstudio.it 

Anno di fondazione: 2016. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Proprietario: Carlo Bertelli. Conduzione enologica: Mirco Mariotti. Bottiglie prodotte: 3.700. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2016. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Bottles produced: 3,700. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

BondeVin Emilia Igt Lambrusco 2020


Rosa dalle inflessioni aranciate, velato per tipologia. Spiccano nuance di pompelmo rosa, menta, arancio rosso e fresia. Agile al palato, evidenza buona freschezza, sorso saporito e dai ricordi di ginger in fine.

 Prosciutto crudo di Modena con misticanza.

Pink colour with orange highlights. Prominent notes of pink grapefruit, mint, blood orange and freesia on the nose. Supple and tasty on the palate, with good freshness, and notes of ginger in the finish.

 Modena raw ham with mixed salad



 lambrusco di sorbara 100%

Alc. 12,5%

 3.700

 8°C.

€ 7,00

Vinificazione:
acciaio


Maturazione:
bottiglia

Galsana Spumante Rosato Brut 2020


Rosa fior di pesco, punteggiato da vitale effervescenza. Note dolci e accattivanti di rosa canina e zucchero a velo aprono a sensazioni di frutta rossa matura. In bocca da subito è equilibrato, evidenza rotondità nello sviluppo, finale dai ricordi di fragola.

 Sarde in saor

Peach pink colour with lively perlage. Notes of wild rose, icing sugar and ripe red fruit on the nose. The palate shows initially a good balance and then prominent roundness.

 Sardines in "saor" (marinated in a sweet-and-sour sauce)



 lambrusco di sorbara 100%

Alc. 12,5%

 3.500

 6°C.

€ 9,50

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



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: Giorgio Mariotti. Conduzione enologica: Giorgio e Mirco Mariotti. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1976. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: fortana, trebbiano, malvasia di Candia. Bottles produced: 20,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Cà Golena Vino Bianco 2020



Colore giallo dorato lucente. Naso su toni di mela matura e nespola. Ingresso delineato, ha sviluppo fresco sapido che conduce ad un finale corroborante.

Torta salata con zucchine

Bright golden colour. Nose of ripe apple and medlar. Clean on the palate, with good freshness and tanginess leading to a refreshing finish.

Courgette pie

trebbiano e altri
 Alc. 12%
 1.200
 8°C.
 € 9,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Centro Rosso dell'Emilia Igp 2020



Color porpora profondo luminoso. Profuma di visciole maccerate, violette e liquirizia. In bocca ha volume, impronta pseudocalorica in evidenza e trama tannica dal finale amaricante.

Stracotto di manzo

Deep purple colour. Nose of macerated sour cherry, violet and liquorice. Weighty on the palate, with good tannins, and slightly bitter finish.

Beef stew

sirah 100%
 Alc. 13%
 2.000
 10°C.
 € 8,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Maléstar Montù dell'Emilia Igp 2020



montuni 100%
 Alc. 13% 1.500 11°C. € 10,00

Tortelli di patate con burro e salvia

Tortelli filled with potatoes and seasoned with butter and sage

Argo Grechetto gentile dell'Emilia Igp 2020



grechetto gentile 100%
 Alc. 14% 1.500 10°C. € 11,00

Pesce in guazzetto

Stewed fish



Mattarelli

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

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: fortana, trebbiano, montuni, merlot. Proprietario: Famiglia Mattarelli. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 26. Main vine varieties: fortana, trebbiano, montuni, merlot. Bottles produced: 250,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante 2020



Porpora deciso e profondo di ottima luminosità, leggera mousse rosea. Naso avvincente che evidenzia, note di mora di rovo e di gelso intrecciate a fragoline di bosco fresche, cui seguono profumi di erbe aromatiche e geranio. In bocca ha volume, mostra impronta fresca e giusta trama tannica, vino dal carattere tipico, regala finale fruttato

Anguilla alla comacchiese.

Deep purple colour. Notes of mulberry, dewberry, fresh wild strawberry, aromatic herbs and geranium on the nose. Weighty on the palate, with great freshness and proper tannins.

Comacchio-style eel

fortana 100%
 Alc. 11%
 9.000
 8°C.
 € 5,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Rosa X Emy Spumante Rosé 2020



Rosa antico dalle fini bollicine. Apre su coppa di frutti rossi maturi, fragolina di bosco e floreale di fresia, tocco selvatico tipico. Sorso da subito aggraziato e morbido, con sviluppo fresco e dalla cremosa bollicina, che lo porta in un finale saporito e fruttato.

Carpaccio di tonno con lime.

Old pink colour with fine perlage. Fruity and flowery aromas of ripe red soft fruit, wild strawberry and freesia. Elegant and soft on the palate, with good freshness, and tasty finish.

Tuna carpaccio with lime

fortana 100%
 Alc. 11,5%
 14.000
 6°C.
 € 10,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Donna Lucrezia Spumante Brut 2019



grechetto gentile 100%
 Alc. 12,5% 10.000 6°C. € 8,00

Risi e bisì
 Risotto with peas

Palina Emilia Igp Sauvignon 2019



sauvignon 100%
 Alc. 13% 8.000 10°C. € 10,00

Risotto alle ortiche
 Risotto with nettles



Tenuta Garusola Cop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

Via Garusola, 3- 44011 Filo di Argenta (FE)

Tel. 0532.806092- Fax 0532.802554 - www.tenutagarusola.it [f](https://www.facebook.com/tenutagarusola)


Anno di fondazione: 1955. Ettari Vitati: 110. Vitigni principali: merlot, trebbiano, sauvignon, fortana. Proprietario: Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: biologica e lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 6 camere.

Foundation: 1955. Hectares of vines: 110. Main vine varieties: merlot, trebbiano, sauvignon, fortana. Bottles produced: 90,000. Viticulture: organic, integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 40 settings. Accomodation: 6 rooms.


Dama delle Sabbie Spumante Brut 2020



Bel giallo intenso lucente attraversato da sottili bollicine. Profilo olfattivo che apre su note di pera e mela golden a cui seguono sentori floreali di caprifoglio e gelsomino, scia mentolata. Ingresso arrotondato e di equilibrio, bollicine cremose sostengono un sorso morbido che arriva a una chiusura fruttata.

 Cous cous alle verdure

Deep and bright yellow colour. Notes of pear and Golden apple and aromas of honeysuckle and jasmine on the nose, with a minty hint in the finish. Round on the palate, with creamy effervescence supporting soft-ness.

 Vegetable couscous

 prosecco 65%
chardonnay 25%
malvasia 10%

Alc. 12,5%

 3.000

 6°C.

€ 8,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio

Bosco Eliceo Doc Fortana Frizzante 2020




Rosso rubino su sfondo porpora lucente, leggera mousse rosea. Sfiziosi profumi fruttati si susseguono, mora di rovo, ribes nero, agrume rosso, intrecciandosi a nuance di viola e macchia mediterranea. Ingresso sinuoso e dinamico, dalla vivace verve, tannino calibrato, finale dalla freschezza fruttata.

 Anguilla alla brace

Bright ruby red colour with purple highlights. Aromas of dewberry, blackcurrant and red citrus fruit with notes of violet and maquis on the nose. Supple, lively and dynamic on the palate, with well-balanced tannins.

 Grilled eel

 fortana 85%
altri vitigno rossi

Alc. 11%

 6.000

 14°C.

€ 6,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Stolfo Emilia Igt Rosso 2020



 merlot 100%

Alc. 12%  3.000  14°C. € 7,00

 Stinco al forno

Baked shin of pork



**PIGNOLETTO
EMILIA-ROMAGNA.
TUTTA UN'ALTRA
BOLLICINA.**

Lasciati tentare dalla bollicina aromatica
e persistente del Pignoletto.

Scopri, sorso dopo sorso, la fresca esuberanza
del vino che racconta l'Emilia-Romagna.

Visita consorziopignoletto.it
e scopri dove nasce il Pignoletto DOC.



CONSORZIO PIGNOLETTO
Emilia-Romagna

Bolognese

Annata 2020 eccellente, una delle migliori degli ultimi anni, sia per i bianchi che per i rossi. La zona di Zola Predosa è la prima ad essere vendemmiata, poi, dopo dieci giorni, si passa a quelle più interne di Monte San Pietro, Valsamoggia e Sasso Marconi. Generalmente non c'è stata sofferenza idrica, consentendo di produrre uve sane, ben nutrite, produzione quantitativamente regolare e di eccellente qualità. In pianura le uve bianche, grechetto gentile in primis, disponevano di acqua in giusta quantità, ideale per la produzione di basi frizzanti fresche e agili di corpo. In collina le cose sono andate meglio perché nelle uve bianche le bucce sono rimaste sottili, giunte a perfetta maturazione, evitando le note amaricanti dovute all'ispessimento della buccia, che si verifica in conseguenza a stress idrici. Le uve rosse, in collina, hanno dato stupendi risultati, ottima maturazione fenolica in sinergia con quella tecnologica.

Annata 2019 ottima, migliore per i rossi rispetto ai bianchi, ma complessivamente in linea con la 2020, confermando così due anni molto positivi per l'areale dei colli bolognesi.

Giovanni Fraulini

Excellent 2020 year, one of the best in recent years, for both whites and reds. The first harvest takes place in the Zola Predosa area: then, after ten days, we move on to the more inland areas of Monte San Pietro, Valsamoggia and Sasso Marconi. There was no water suffering, allowing the production of healthy, well-nourished grapes, with quantitatively regular production and excellent quality. An excellent 2019 year, better for reds than for whites, but overall in line with 2020, thus confirming two very positive years for the Bologna hills area.

Le Cantine

- Botti
- Cantina Sociale di Argelato
- Cinti Floriano
- Corte d'Aibo
- Dalla Terra e Dal Mestiere
- Erioli
- Fattorie Vallona
- Fedrizzi
- Gaggioli
- Il Monticino
- Isola
- La Battagliola
- La Collina
- La Marmocchia
- Manaresi
- Mastrosasso - Torricella
- Montevecchio Isolani
- Podere Riosto
- Tenuta Bonzara
- Tenuta La Riva
- Tenuta Santa Croce
- Terre Rosse Vallania
- Tizzano
- Tomisa
- Vini Podere Vittoria



BOTTI



Botti

Via Elio Roda, 1971 - 40053 Monte San Pietro (BO) - Tel. 347.4497346
www.vinibotti.it - vinibotti@libero.it

Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Fabio Bovina. Conduzione enologica: Leonardo Conti, Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1972. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 120,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Lieto Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut 2020



Veste giallo paglierino brillante dal perlage generoso, fine e persistente. Il naso, estroverso, regala tipici riconoscimenti varietali di fiori d'acacia, erbe aromatiche, pesca gialla e frutti esotici quali ananas e banana. Sorso equilibrato e appagante, la delicata effervescenza conduce a un lungo finale incentrato su note fruttate e floreali.

Capasanta in fiori di zucca.

Bright straw-yellow colour. Open nose, with typical varietal aromas of acacia flowers, aromatic herbs, yellow peach and exotic fruit. Well-balanced and delicious on the palate.

Scallop wrapped in courgette flowers

grechetto gentile 100%
Alc. 11,5%
 4.000
 6°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

D'Intenso Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2020



Paglierino luminoso intenso e striato di verde. Esuberante e articolato al naso, apre con intense note di salvia e timo seguite da rimandi agrumati di lime e pompelmo rosa, con sbuffi minerali. Assaggio fresco e saporito caratterizzato da energia e dinamicità. Ritorni di salvia e agrume accompagnano l'epilogo succoso e sapido di salgemma.

Crespelle con asparagi e besciamella.

Bright straw-yellow colour with greenish highlights. Lively nose opens with sage and thyme aromas followed by pink grapefruit and lime. Fresh and tasty on the palate, with sage and citrus fruit in the finish.

Crepes filled with asparagus and bechamel sauce.

sauvignon blanc 100%
Alc. 14%
 4.000
 12°C.
€ 7,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

D'Armonia Colli Bolognesi Pignoletto Docg Friz. 2020

grechetto gentile 100%
Alc. 12% 32.000 8°C. € 7,50

Frittura di paranza.

Fried small Mediterranean fish



Del Ricordo Colli Bolognesi Doc Merlot 2019

merlot 100%
Alc. 18% 10.000 18°C. € 9,00

Polpette di carne con confettura.

Meatballs with jam



Cantina Sociale di Argelato


Via Centese, 17 - 40050 Argelato (BO) - Tel/Fax. 051.897466
www.cantinadiargelato.it - info@cantinadiargelato.it

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 200. Vitigni principali: grechetto gentile, montù, chardonnay, lambrusco. Proprietario: cantina sociale. Conduzione enologica: Guido Garelli. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: n.d.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 200. Main vine varieties: grechetto gentile, montù, chardonnay, lambrusco. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional. Direct sale: n.a. Visit to the farm: on booking. Tasting room: n.a.

Pignoletto Doc Frizzante

Paglierino delicato e vivace con lieve mousse candida. Fragranze fruttate di mela golden e pesca gialla al naso accostate a sfumature di fiori di campo. Sorso snello, delicatamente fresco e fruttato con tocchi ammandorlati in chiusura.

 Crescente alla cipolla.

Vivid delicate straw-yellow colour with a light white mousse. Fruity aromas of Golden apple and yellow peach on the nose. Supple, slightly fresh and fruity on the palate, with almond notes in the finish.

 "Crescente" (a type of flat bread) with onion




 grechetto gentile 100%
 Alc. 11,5 %
 30.000
 8°C.

€ 3,30
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Reno Doc - Montuni Frizzante




Luminoso paglierino dai riflessi dorati e dalla spuma fugace. Naso incentrato sul frutto con sentori di mela golden matura a cui seguono erbe aromatiche fresche. Possiede un gusto avvolgente, rotondo ed equilibrato dal finale fruttato.

 Frittata al forno con cipolla.

Bright straw-yellow colour with golden highlights and evanescent mousse. The nose opens with aromas of ripe Golden apple followed by fresh aromatic herbs. Mouthfilling, round and well-balanced on the palate.

 Baked onion omelette



 montù 100%
 Alc. 11,5%
 15.000
 8 °C.

€ 3,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio



Cinti Floriano

Via Gamberi, 50 - 40037 San Lorenzo di 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: 60 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: grechetto gentile, chardonnay, cabernet sauvignon, barbera. Bottles produced: 100,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 7 rooms. Restaurant: 60 settings.


Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020



Smagliante nel calice, paglierino con lampi verdolini e mousse abbondante dalla veloce progressione. Naso netto su toni freschi: fiori bianchi, agrumi, menta, poi susina e zucchero a velo. Al palato risulta pieno e deciso con bella verve fresco-sapida, chiusura fruttata con caratteristica nota di mandorla amara.

 Crostino con mousse di mortadella

Straw-yellow colour with greenish highlights and abundant mousse. Nose of white flowers, citrus fruit, mint, plum, and icing sugar. Full and assertive on the palate, with good freshness and tanginess.


 Canapé with mortadella mousse

 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%
 50.000
 8°C
€ 7,50
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Sassobacco Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2018



Manto granato profondo e consistente. Profilo olfattivo sfaccettato che apre su toni speziati dolci e di peperone e prosegue su sentori di peonia, frutti rossi maturi e confettura di amarena. Sorso elegante ed equilibrato. Rivela fresca succosità e tannini sottili, rimandi erbacei e dolci di frutta caratterizzano il finale.

 Gulasch

Deep garnet red colour. Notes of sweet spices and pepper and hints of peony, red soft fruit and sour cherry jam on the nose. Elegant and well-balanced on the palate, with fine tannins, and fresh juiciness.

 Gulasch


 cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5%
 5.000
 13°C.
€ 13,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: barrique

Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2019



 sauvignon 60%, pinot bianco 20%, chardonnay 20%


Alc. 12%  4.000  10°C. € 10,00



 Tortelloni burro e salvia.


Tortelloni seasoned with butter and sage

Colli Bolognesi Doc Barbera 2018



 barbera 100%

Alc. 13,5%  4.000  14°C. € 9,50

 Involtini di vitello con prosciutto e salvia.

Veal rolls with ham and sage

Corte d'Aibo
Cottura biologica. cultura del vino

Corte D'Aibo

Via Rio Marzatore, 15 - 40050 Monteveglio (BO)


Tel./Fax 051.832583 - www.cortedaibo.it - info@cortedaibo.it 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: grechetto g., barbera, cabernet. Proprietario: La Corte Soc. Agr. Coop. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: si. Visita: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 12 stanze.


Foundation: 1988. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: grechetto g., barbera, cabernet. Bottles produced: 200,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 70 settings. Accommodation: 12 rooms.

Orfeo Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2015

Granato profondo dalle lente lacrime colorate. Pregevole quadro olfattivo, intenso e stratificato. Apre con riconoscimenti di viola appassita e amarena sotto spirito, poi eucalipto, torrefazione, tabacco e cioccolato fondente. Potente e ben equilibrato, sviluppo gustativo elegante e di grande persistenza. Finaledai raffinati rimandi di frutto dolce, tabacco e cioccolato.

 Cinghiale alle castagne

Deep garnet red colour with slow coloured tears. The nose opens with aromas of withered violet and sour cherry preserved in alcohol, followed by eucalyptus, torrefaction, tobacco, and plain chocolate. Powerful, elegant and well-balanced on the palate, with great length.


 Wild boar with chestnuts



 cabernet sauvignon 100%
Alc. 15%
 5.000
 14°C.
€ 25,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: barrique, botte

Meriggio Vino Rosso 2019


Rubino profondo lucido con nuance purpuree. Intenso e ricco all'olfatto, esprime sensazioni fruttate di mora e confettura di prugne con accenni di china, cenere, rabarbaro, erba sfalciata e balsamicità. Ingresso morbido al palato, un tannino compatto e sostenuto conduce a un epilogo caldo e scuro di tamarindo e caffè..

 Stracotto di manzo e prugne.


Deep ruby red color with purple nuances. Rich and intense nose with fruit sensations of blackberry and European plums jam. Soft on the palate with full-bodied and dense tannins that leads to a warm and dark finish with coffee and tamarind.



 Beef and European plum stew



 barbera 30%, merlot 35%, cabernet 35%
Alc. 13,5%
 10.000
 16°C.
€ 10,00
Vinificazione: anfora
Maturazione: anfora

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020

 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%  20.000  8°C. € 8,50


 Tagliolini ai prugnoli.


Tagliolini with St George's mushrooms



Colli Bolognesi Doc Barbera Frizzante 2020

 barbera 100%

Alc. 13%  7.000  12°C. € 7,50

 Tagliere con formaggi di media stagionatura e affettati

Mixed mature cheeses and charcuterie



**Dalla terra e
Dal mestiere**
di Gianluca Allegro

Dalla Terra e Dal Mestiere

Via Cà Bianca, 6/a - Oliveto di Monteveglio- Valsamoggia (BO)
Tel. 328.5472036 - vitevino@yahoo.it 


Anno di fondazione: 2011. Ettari Vitati: 1,1. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlese. Proprietario: Gianluca Allegro. Conduzione enologica: Gianluca Allegro. Bottiglie prodotte: 2.600. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2011. Hectares of vines: 1,1. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlese. Bottles produced: 2.600. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Nature Metodo Classico 2017



Paglierino luminoso con riflessi verdolini e perlage minuto. Approccio fresco e agrumato al naso con nuance di pompelmo, susina croccante, crosta di pane, roccia bagnata. Sorso nervoso e fresco a sviluppo verticale. L'effervescenza produce un finale asciutto, pulito dai toni lievemente ammandorlati.

 Gamberi fritti su crema di zucchine

Bright straw-yellow colour with greenish highlights. Nose of grapefruit, crisp plum, bread crust and wet stone. Edgy and fresh on the palate, with a dry slight-ly almond finish.


 Fried shrimps with courgette cream

 grechetto gentile 100%
Alc. 12%
 1.300
 6°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia



Erioli

Via Monteveglio, 64 - 40053 Valsamoggia (BO)

Cell. 333.6852130 - Fax.051.830103 - giorgioeriolli55@gmail.com 


Anno di fondazione: 1933. Ettari Vitati: 2,63. Vitigni principali: grechetto gentile, negretto, alionza, cabernet, merlot. Proprietario: Laura Malaguti. Conduzione enologica: Ferdinando Salvador. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1933. Hectares of vines: 2,63. Main vine varieties: grechetto gentile, negretto, alionza, cabernet, merlot. Bottles produced: 10.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.


Malvezza Vino bianco 2018




Veste giallo dorata intensa. Naso di buona complessità, apre su note di camomilla e tarassaco, fiori di campo, pesca, susina, menta, maggiorana e melissa. Sorso intenso e pieno, caldo e morbido. Si distende in un finale persistente su note fruttate di susina e nespola.

 Risotto alle erbe e caprino

Deep golden colour. Complex nose opening with notes of camomile, dandelion, wild flowers, peach, plum, mint, marjoram and lemon balm. Intense, full, warm and soft on the palate.

 Risotto with chards and goat's cheese

 alionza 80%,
uve antichi vit. locali

Alc. 11,5%

 1.200

 12°C.

€ 14,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio, bottiglia


Maiolus Vino Rosso dell'Emilia Igt 2018



Rubino profondo e vivido con qualche accenno granato. Il naso si schiude su sentori di arancia amara e china seguiti da cenni speziati dolci e smaltati. Gusto pieno sottolineato da tannini decisi e giovani. Si congela su note fruttate scure ravvivate da buona sapidità.

 Goulash

Vivid and deep ruby red colour with garnet hints. The nose opens with hints of bitter orange followed by spicy, sweet and enamel hints. Full flavour underlined by dense and young tannins. Finish on dark fruity notes with good sapidity.

 Goulash

 negretto 85%
barbera 15%

Alc. 12,5%

 1.200

 16°C.

€ 16,50

Vinificazione:

tino legno

Maturazione:

tonneau, bottiglia

Fattorie Vallona

Via Cantagallo, 37 - Loc. Fagnano 40050 Castello Serravalle (BO)
Tel./Fax 051.6703333 - www.fattorievallona.it - fattorie.vallona@gmail.com

Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 28. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario e conduzione enologica: Maurizio Vallona. Bottiglie prodotte: 110.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 28. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 110.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Permartina Colli Bolognesi Doc Pignoletto 2016



Veste di un prezioso oro brillante di ottima densità. Naso di grande fascino e complessità. Albicocca candita, crema al limone, fiori di zagara impreziositi da pennellate di zafferano, timo, luppolo, melissa e mandarino. Cremosa avvolgenza accarezza il palato, che poi si manifesta deciso per il contributo fresco e sapido dall'assaggio dinamico. Lunghissimo finale di miele, agrumi e sale.

Fegato alla veneziana

Bright golden colour. Nose of candied apricot, lemon cream and orange blossom with hints of saffron, thyme and hopper. Creamy on the palate.

Venetian-style liver

grechetto gentile 80%, riesling renano 20%

Alc 14%

4.000

10°C.

€ n.d.

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio, barrique

Primedizione Emilia Igt Bianco Cuvée 2020



Giallo paglierino solare, cristallino e materico nel calice. Olfatto esuberante, variegato dagli sbuffi dolci: litchi, zenzero, zagara e ginestra, che aprono a rosa, agrumi e tocchi balsamici. Ingresso deciso, l'acidità contrasta l'importante massa glicerica determinando un sorso equilibrato. Lungo finale saporito che rimanda alla frutta tropicale e agli agrumi.

Passatelli asciutti con formaggio di fossa

Bright straw-yellow colour. The nose opens with sweet notes of litchi, ginger, orange blossom and genista followed by notes of rose and citrus fruit and balsamic hints. Assertive on the palate, with lingering tasty fin-ish.

Passatelli with Fossa cheese

grechetto gentile 60%, altre uve 40%

Alc. 13,5%

10.000

12°C.

€ n.d.

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore 2020

grechetto gentile 100%

Alc. 13,5% 20.000 10°C. € n.d.

Zuppa di cipolla

Onion soup



Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2019

cabernet s., merlot, barbera, neretto bolognese

Alc. 13,5% 20.000 14°C. € 10,00

Involtini di manzo con verdure

Beef rolls with vegetables



Fedrizzi

Fedrizzi


Via Castello, 2257 -40053 loc. Castello di Serravalle, Valsamoggia (BO) - Cell. 340.6189349 / 340.8134932- www.fedrizzivini.com - fedrizzivini@gmail.com 


Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 19,7. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Alessandro Fedrizzi. Conduzione enologica: Francesco Marchi. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 19,7. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, chardonnay, cabernet sauvignon. Bottles produced: 35,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Spumante Metodo Classico Extra Brut 2018




Oro intenso e vivace con bollicine persistenti. Netta impronta fruttata all'olfatto apre a riconoscimenti di pera Kaiser e scorza d'arancia candita arricchiti da fragranze di lievito e panetteria. Sorso cremoso ed equilibrato all'ingresso, prosegue mostrando decisa sapidità e una lunga scia agrumata in chiusura.  Tortellini in brodo


Deep and vivid golden colour. Nose of Kaiser pear, candied orange rind, yeast and bread. Initially creamy and well-balanced and then tangy on the palate.  Tortellini in broth

 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%
 1.500
 8°C.
€ 18,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore 2019



Si presenta paglierino intenso, luminoso e dai caldi riflessi dorati. Ventaglio olfattivo articolato con note dolci di albicocca e caramella al miele, seguite da rimandi di paglia, ginestra e zagara. Sorso dall'equilibrio disteso, caldo, morbido e dal finale fruttato di albicocca e susina.  Umido di baccalà in bianco

Deep and bright straw-yellow colour. The nose opens with sweet notes of apricot and honey candy followed by hints of straw, genista and orange blossom. Well-balanced, warm and soft on the palate.  Salted cod stew in white sauce

 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%
 4.000
 12°C.
€ 10,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio, bottiglia





Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020



 grechetto gentile 100%
Alc. 12,5%  6.000  8°C. € 12,00
 Involtini di vitello con prosciutto e salvia
Veal rolls with ham and sage

Colli Bolognesi Rosso Bologna Doc - A944



 cabernet s. 60% , barbera 40%
Alc. 13%  2.000  14°C. € 10,00
 Polpette con piselli
Meatballs with peas



Gaggioli

Via Raibolini, 55 - 40069 Zola Predosa (BO) - Tel. 051.750534 - Tel./Fax 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: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Foundation: 1972. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Bottles produced: 120,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: n.a. Tasting room: available. Accommodation: 7 rooms. Restaurant: 100 settings.

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2020



Paglierino metallico, cristallino, luminoso e consistente. Naso intenso e nitido su note di erbe aromatiche come menta e timo, poi sambuco, biancospino e agrumi gialli. Sorso intenso, pieno, caldo e ben equilibrato dalla componente sapida. Si distende in un bell'allungo finale fruttato e saporito.

Frittelle di baccalà

Bright, crystal-clear metallic straw-yellow colour. The nose opens with notes of aromatic herbs, like mint and thyme, followed by elderberry, hawthorn and yellow citrus fruit. Intense and full on the palate, which is well balanced by tanginess.

Fried salted cod balls

grechetto gentile 100%
Alc. 13%
 20.000
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Benessum Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna Riserva 2015



Granato cristallino e compatto con riflessi rubino. Sensazioni speziate, affumicate e d'incenso s'intrecciano a profumi fruttati di confettura di mora e tamarindo. Al palato si dimostra equilibrato e dinamico, accompagnato da tannini rifiniti ed eleganti fino al finale dai risvolti fruttati e di spezie dolci.

Quaglie arrosto

Crystal-clear garnet red colour. Spicy, smoky, and incense aromas mixed with aromas of blackberry jam and tamarind on the nose. Well-balanced and dynamic on the palate, with elegant tannins.

Roast quails

cabernet sauvignon 50%
merlot 40%,
syrah 10%
Alc. 14%
 2.800
 16°C.
€ 18,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglie, barrique

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spum. "Il Francia Brut" 2018

grechetto gentile 100%
Alc. 11,5% 4.000 6°C. € 14,00

Aperitivo con salatini misti

Aperitif with mixed snacks



Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna 2018

cabernet s. 50%, merlot 40%, syrah 10%


Alc. 13,5% 4.500 14°C. € 15,00

Fegatini con la rete alla brace

Grilled chicken livers



Il Monticino

Via Predosa, 72 - 40069 Zola Predosa (BO) - Tel 051.755260 - Fax 051.759109
www.ilmonticino.it - www.bolognino.eu - ilmonticino@ilmonticino.it 


Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Ruggero Morandi, Sandra Comani. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Pignoletto Classico del Monticino Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2019



Paglierino acceso con lampi verdolini. Ricca espressione olfattiva con esordio di fiori di nespolo e scorza di cedro, poi ricordi di crema di latte, susina, fiori di tiglio e pepe bianco. Assaggio pieno e strutturato. Presenta una marcata freschezza smussata dalla componente calda e morbida. Allungo sapito su ritorni di pompelmo e sale.

 Cernia al forno con porcini.

Bright straw-yellow colour with greenish flashes. Rich nose with an opening of medlar flowers and citron peel, followed by hints of milk cream, plum, lime blossom and white pepper. Full and structured on the palate.


 Baked dusky perch with ceps

 grechetto gentile 100%
Alc. 13%
 3.300
 8°C.
€ 14,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Bolognino Bianco Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2020



Manto luminoso, giallo paglierino con bagliori verdi. Al naso risulta intenso e varietale: propone note di salvia, maggiorana e pompelmo, tocchi balsamici di menta e bosso. Ingresso deciso e fresco. Il sorso presenta uno sviluppo avvolgente e progressivo che termina in un lungo e invitante finale fruttato e sapido.

 Risotto con asparagi


Luminous straw-yellow colour with green flashes. Intense nose which offers notes of sage, marjoram, and grapefruit. The entry is decisive and fresh. The taste has an enveloping and progressive development with a long and inviting fruity and savory finish.

 Risotto with asparagus

 sauvignon blanc 100%
Alc. 12,5%
 2.500
 10°C.
€ 13,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: bottiglia

Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizz. del Monticino 2020

 grechetto gentile 100%
Alc. 12%  13.000  8°C. € 12,00


 Fritto alla bolognese

Mixed fried (meat, cheese, vegetables) Bologna style



Bolognino Rosso Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2020

 cabernet s. 60% merlot 40%
Alc. 14%  4.000  14°C. € 13,00

 Tagliatelle di castagne con guanciale croccante

Chestnut tagliatelle pasta with crisp bacon





Isola

Via G. Bernardi, 3 - 40050 Monte San Pietro (BO) Tel. 051.6768428 - Fax 051.6768309
 info@aziendaagricolaisola.it - www.aziendaagricolaisola.it

Anno di fondazione: 1957. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Marco Franceschini. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1957. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Le Vaie Colli Bolognesi Doc Riesling 2019



Paglierino lucente striato di verde, cristallino e denso al calice. Ricco profilo olfattivo, che apre su scorza di cedro, lime e albicocca, ricordi di cenere, fiori bianchi e menta. Sorso pieno, energico e proporzionato. Ingresso morbido, evidenzia una trascinate progressione di vitale freschezza. Finale fruttato, saporito e appagante.

Trota fario alle erbe aromatiche

Dense, crystal-clear and bright straw-yellow colour with greenish highlights. Nose of citron rind, lime and apricot, with hints of ash, white flowers and mint. Full, powerful and well-balanced on the palate.

Brown trout with aromatic herbs

riesling italo
100%
Alc. 12,5%
 1.700
 12°C.
€ 13,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Vecchie Vigne Colli Bolognesi Pignoletto Dcog Classico 2018



Abito paglierino cangiante con sprazzi verdolini. Naso affascinante, complesso ed elegante. Incipit su note di cipria, poi biancospino e sambuco, melone, erbe aromatiche, salsedine, mandarino cinese e pietra focaia. Pieno, con intrigante progressione salina. Lento congedo su agrumi e fiori bianchi, con nota marina e sfumature di pepe bianco.

Tortelli di zucca alla mantovana

Straw-yellow colour with greenish highlights. Complex and elegant nose, with notes of powder, hawthorn, elderberry, melon, aromatic herbs, and saltiness. Full on the palate, which gets progressively saline.

Mantua-style pumpkin stuffed tortelli

grechetto
gentile 100%
Alc. 13%
 375
 10°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio, barrique
Maturazione:
acciaio

Picri Colli Bolognesi Dcog Pignoletto Spumante Brut 2020

grechetto g. 85% , riesling 11%, chardonnay 4%

Alc. 12% 6.500 8°C. € 10,00

Fritto misto alla bolognese

Mixed fried (meat, cheese, vegetables) Bologna style



Colli Bolognesi Pignoletto Dcog Superiore 2020

grechetto gentile 100%

Alc. 13% 10.000 12°C. € 9,00

Risotto con asparagi

Risotto with asparagus



La Battagliola

Via Castiglione, 113 - 40136 Bologna (BO)
www.labattagliola.it - info@labattagliola.it


Anno di fondazione: n.d. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: lambrusco grasparossa, ancelotta, grechetto gentile. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: difesa integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: n.d.

Hectares of vines: 26. Main vine varieties: lambrusco grasparossa, ancelotta, grechetto gentile. Bottles produced: 200,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: n.a. Tasting room: n.a.

Le Grand Pignol Spumante Brut Pignoletto Doc 2020



Paglierino con ottimo ritorno di luce e perlage di discreta persistenza. Espressione olfattiva variegata, offre riconoscimenti fruttati di pera e floreali d'acacia completati da soffi di menta e origano. Beva giocata su freschezza e delicata sapidità. Sfuma in un finale tipicamente ammandorlato.

 Tagliolini con panna e salmone

Straw-yellow colour with fairly lingering perlage. Fruity and flowery aromas of pear and acacia with hints of mint and oregano on the nose. The palate is dominated by freshness and delicate tanginess.

 Tagliolini with cream and salmon

 grechetto gentile 100%

Alc. 11%

 n.d.

 6°C.

€ 9,00

Vinificazione: n.d

Maturazione: n.d



La Collina

Via Collina, 83 - 40053 Tiola di Valsamoggia (BO)

Tel.339.6205928 - 333.8982790 - marcocampeggi@libero.it - luca.campeggi@libero.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: 12-14.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, chardonnay, pinot nero. Bottles produced: 12-14.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Collinetto Brut Spumante Metodo Classico Brut 2018






Paglierino intenso e lucente punteggiato da bollicine fini e persistenti. Impronta fruttata al naso conduce a sentori agrumati, di pesca e albicocca accompagnati da note di salvia e pasticceria. Fresco e agile all'assaggio, regala un'effervescenza delicata e ritorni fruttati. Finale agrumato e sapido.

 Aperitivo con vol-au-vent

Intense and bright straw-yellow colour. Aromas of cit-rus fruit, peach and apricot with notes of sage and pastries on the nose. Fresh and supple on the palate, with delicate effervescence.

 Aperitif with vol-au-vents


 grechetto gentile 50%
chardonnay 50%
Alc. 12,5%
 1.500
 6°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Collinetto Rosé Spumante Metodo Classico Rosé 2018





Veste rosa cipria accesa. Il perlage disegna una bianca corona persistente. Espressivo e diretto, propone all'olfatto note di rosa, lampone, ribes, ciliegia e cipria. Sorso deciso e fresco che produce un finale fruttato, con richiami di panificazione e piacevolmente asciutto.

 Trota salmonata in bellavista

Vivid powder pink colour. Notes of rose, raspberry, currant, cherry and powder on the nose. Assertive and fresh on the palate, with fruity finish.


 Bellavista-style salmon trout

 pinot nero 50%
barbera 50%
Alc. 12,5%
 1.200
 6°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Pignoletto Doc Frizzante 2020

 grechetto gentile 100%
Alc. 12%  9.900  8°C. € 7,00

 Frittata con erbe di campo

Wild herbs omelette





La Marmocchia


Via S. Apollinare, 2785/A - 400053 Valsamoggia (BO) - Tel. 320.6650392
Fax. 051.6704903 - www.lamarmocchia.com - lamarmocchia@libero.it

Anno di fondazione: 1884. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: grechetto, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Alberto Montaguti. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1884 Hectares of vines: 14. Main vine varieties: grechetto, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 50.000. Viticulture: in conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020

Paglierino lunare con spunti verdolini e mousse leggiadra. Approccio olfattivo fresco e aggraziato, esuberante nei richiami di mela renetta e melone bianco, fragranze di fiori d'acacia e menta. Sorso brioso giocato sulla freschezza. Esprime buon equilibrio, il finale invitante di pesca bianca e agrumi.

 Insalata di mare

Moon straw-yellow colour with greenish highlights. Notes of Renetta apple and white melon and aromas of acacia flowers and mint on the nose. Lively and well-balanced on the palate, with good freshness.


 Seafood salad



 grechetto
gentile 100%
Alc. 11,5%
 25,000
 8°C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Colli Bolognesi Doc Barbera Frizzante 2020




Rosso porpora profondo con intriganti ritorni di luce. Esordio floreale, con riconoscimenti di peonia e violetta, poi china, du-rone e leggera balsamicità, in un contesto sfaccettato. Pieno ed equilibrato, fresco e salino al gusto. Evidenzia un tannino integrato e si distende in un piacevole epilogo fruttato.

 Gramigna alla salsiccia

Deep and bright purple colour. The nose opens with aromas of peony and violet followed by cinchona, Du-rone cherry and balsamic notes. Full, well-balanced, fresh and saline on the palate, with smooth tannins.


 Gramigna pasta with sausage sauce



 barbera 100%
Alc. 12,5%
 4.000
 14°C.
€ 6,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore 2019

 grechetto gentile 100%
Alc 12%  10.000  10°C. € 8,00

 crescioni con erbe

Crescione stuffed with herbs



Cavariol Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2019

 cabernet sauvignon 100%
Alc. 12,5%  8.000  16°C. € 9,00

 Garganelli al ragu

Garganelli pasta with meat sauce





agricoltura e vini

Manaresi

Via Bertoloni 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 Agostini, Fabio Bottonelli. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 55,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Duesettanta Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2020




Paglierino acceso con bagliori verdi e oro. Esuberante e articolato al naso. Esordio floreale di sambuco e salvia su sfondo di pompelmo e ananas, tocchi di basilico, timo e minerali gessosi. Gusto intenso, pieno e avvolgente, movimentato dalla sinergia fresco-sapida. Lunga chiusura fruttata, invitante e saporita.

 Rollé di coniglio pancettato

Vivid straw-yellow colour with green and golden highlights. The nose opens with flowery aromas of elderberry and sage over a background of grapefruit and pineapple, with hints of basil, thyme, and chalky minerals. Intense, full and mouthfilling on the palate.

 Roll of rabbit wrapped with bacon

 sauvignon 50%
 grechetto g. 10%
 chardonnay 40%
 Alc. 13,5%

 6.000

 12°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

acciaio

Controluce Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2017



Rubino con orlo granato che disegna lente lacrime colorate. Naso espressivo e sfaccettato, apre con confettura di frutti rossi, ribes e mora, ciliegia sotto spirito e tocchi di peperone, poi chiodi di garofano, cioccolato e tabacco. Sorso intenso, caldo e strutturato. Lungo finale ricco di frutto tannino rotondo e fine speziatura.

 Brasato

Ruby red colour with garnet red rims. The nose opens with aromas of red soft fruit jam, currant, blackberry, cherry preserved in alcohol and pepper, followed by cloves, chocolate and tobacco. Intense, warm and full-bodied on the palate..

 Braised meat

 cabernet
 sauvignon 100%

Alc. 15%

 6.600

 16°C.

€ 19,00

Vinificazione:


acciaio


Maturazione:


botte, barrique,

bottiglia

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore Classico 2019

 grechetto gentile 100%

Alc. 13,5%  6.600  10° € 11,00

 Tortellone di ricotta con burro e salvia

Tortellone stuffed with ricotta cheese and seasoned with butter and sage

Flora Italica Colli Bolognesi Doc Barbera 2018

 barbera 100%

Alc. 14,5%  3.300  16°C. € 17,00

 Bistecca di cervo con salsa di mirtillo

Steak of venison with blueberry sauce





Mastrosasso - Torricella

Via Samoggia, 534/G - 40056 Valsamoggia (BO) - Tel./Fax 051.6708552
www.mastrosasso.it - azagricolatorticella@alice.it

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Maria Leonelli. Conduzione enologica: Alessandro Bartolini. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 60 coperti.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 60 settings.

Narciso Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2020

Rubino scuro, profondo e denso con tocchi purpurei. Attacco fruttato di ciliegia e ribes, evidenzia poi cenni balsamici di rosmarino e note di tamarindo. Ingresso deciso, impatto gustativo giovanile, caratterizzato da un tannino compatto ed energetico, epilogo fruttato di arancia sanguinella.

Agnello in casseruola

Deep, dense and dark ruby red colour. The nose opens with fruity aromas of cherry and currant, followed by balsamic hints of rosemary and notes of tamarind. Assertive on the palate, with powerful and dense tannins.

Braised lamb



cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5%

2.000

16°C.

€ 15,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

barrique

Lanselmo Colli Bolognesi Doc Merlot 2020

Rubino di buona trasparenza e grande luminosità. Naso estroso inizialmente giocato sul frutto scuro di ciliegia, susina e visciola si allarga poi su note floreali di viola e iris. Sorso agile e dinamico con bella progressione con tannino in evidenza. Regala un finale fruttato e dissetante.

Lasagnetta alle verdure dell'orto con ragù di coniglio

Very bright and transparent ruby red colour. The nose opens with fruity aromas of cherry, plum and sour cherry, followed by flowery notes of violet and iris. Supple and dynamic on the palate, with prominent tannins.

Vegetable lasagnetta with rabbit sauce



merlot 100%

Alc. 13,5%

2.000

12°C.

€ 15,00

Vinificazione:

barrique

Maturazione:

barrique

Sabinio Vino Bianco da Tavola 2020

chardonnay 100%

Alc. 14% 500 12°C. € 13,00

lasagnetta di verdure

Vegetable lasagna



Mastro Nicola Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2020

savignon blanc 100%

Alc. 14% 800 12°C. € 15,00

Risotto alla milanese

Milanese risotto



MONTEVECCHIO
ISOLANI

Montevecchio Isolani

Via San Martino, 5- 40050 Monte San Pietro (BO)

Tel. 051.231434 /Fax 051.261492 - www.montevecchioisolani.it - f.guerriero@isolani.it 


Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 13,3. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet, sauvignon, merlot. Proprietario: Soc. Agr. Cavazza Isolani. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 5 camere, 4 appartamenti.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 13,3. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet, sauvignon, merlot. Bottles produced: 20,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 5 rooms, 4 apartments.6 apartments. Restaurant: 120 settings

Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna Riserva 2012



Granato di buona profondità. All'olfatto risulta intenso e stratificato. Esordio con chiodi di garofano e confettura di amarene e susine, poi china, rabarbaro, tabacco e una percezione ematica ferrosa. Sorso pieno caldo ed equilibrato, dalla percezione sapida e dal tannino austero. Finale fruttato e speziato.

 Pappardelle al cinghiale

Deep garnet red colour. The nose opens with aromas of cloves and sour cherry and plum jam, followed by cinchona, rhubarb and tobacco. Full, warm and well-balanced on the palate, with austere tannins.

 Pappardelle with wild boar sauce

 cabernet
sauvignon 80%
merlot 20%

Alc. 14%

 3.445

 16°C.

€ 12,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento, bottiglia

Palazzo Montevecchio Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna Riserva 2009




Manto granato compatto e denso. Ampio e stratificato al naso. Apre con note di rosa e viola appassite, prugna in confettura e ciliegie sotto spirito poi accenni speziati, tostati, di sottobosco e humus. Sorso d'impatto, voluminoso ed equilibrato. Precisa sapidità e tannino risolto guidano la lunga chiusura fruttata. Al culmine della sua evoluzione.

 Piccione al forno con glassa di aceto balsamico t.

Garnet red colour. The nose opens with notes of withered rose and violet, plum jam and cherries pre-served in alcohol, followed by hints of spices and un-dergrowth. Assertive, weighty and well-balanced on the palate.

 Baked pigeon with balsamic vinegar glaze

 cabernet
sauvignon 90%
merlot 10%

Alc. 14,5%

 976

 16°C.

€ 21,50


Vinificazione:

cemento


Maturazione:

barrique

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante Bio 2019

 grechetto gentile 100%


Alc. 12%  6.400  8°C. € 9,00

 Baccalà mantecato

Creamed dried salted cod



Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut Bio 2018

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  2.996  6°C. € 10,50

 Passatelli su crema di parmigiano

Passatelli with Parmesan cream





Podere Riosto

Via di Riosto, 12 - 40065 Pianoro (BO) Tel. 051.777109

Fax 051.6527450 - www.podererriosto.it - vendite@podererriosto.it

Anno di fondazione: 1954. Ettari Vitati: 15,8. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet, 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: 120 coperti. Ospitalità: 6 appartamenti.

Foundation: 1954. Hectares of vines: 15,8. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet, barbera, chardonnay. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 6 apartments. Restaurant: 120 settings

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante 2018



Paglierino vivido dal perlage minuto e duraturo. Il quadro olfattivo parla di pesca gialla, melone maturo, pera, fiori bianchi e sfumature agrumate. Il sorso risulta piacevole ed equilibrato, contraddistinto da un fraseggio fresco sapido che lascia un finale pulito, asciutto e fruttato.

Tortelloni di ricotta burro e oro

Vivid straw-yellow colour with fine perlage. Nose of yellow peach, ripe melon, pear and white flowers, with citrus fruit hints. Deliciously fresh, tangy and well-balanced on the palate.

Tortelloni filled with ricotta cheese and seasoned with butter and tomato sauce

grechetto gentile 100%
Alc. 11,5%
 4.000
 6°C.
€ 8,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Due Torri Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2018



Rubino intenso, vivido e consistente. Al naso esordio balsamico di eucalipto e di frutti di bosco scuri seguito da note tostate di caffè, tocchi di cardamomo, carruba e sottobosco. Fresco, affusolato e dinamico all'assaggio, presenta un tannino levigato e una chiusura fruttata e leggermente erbacea.

Cinghiale al mirto

Deep ruby red colour. Aromas of eucalyptus and dark soft fruit, toasty notes of coffee and hints of cardamom and undergrowth on the nose. Fresh, supple and dynamic on the palate, with smooth tannins.

Wild boar with myrtle

cabernet sauvignon 50%
merlot 50%
Alc. 14%
 4.000
 14°C.
€ 8,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

For You Spumante Rosé Brut 2019

vite del Fantini 70%, merlot 10%, barbera 20%

Alc. 11% 4.000 6°C. € 8,50

Crescentine fritte con salumi

Fried Crescentine focaccia with charcuterie



Vecchio Riosto Vite del Fantini Vino Rosso 2018

vite del Fantini 100%

Alc. 12% 1.800 16°C. € 7,50

scaloppine ai funghi

Escalope with mushrooms



Tenuta Bonzara

Via Sanchierlo, 37/A - 40050 Monte San Pietro (BO) - Tel./Fax 051.6768324
 www.bonzara.it - info@bonzara.it 


Anno di fondazione: 1963. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Lambertini. Conduzione enologica: Walter Iannini. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 180 coperti. Ospitalità: 24 posti letto.

Foundation: 1963. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 24 beds. Restaurant: 180 settings.


Rocca di Bonacciaro Colli Bolognesi Doc Merlot 2017



Rubino lucido e consistente. Impresione olfattiva di grande eleganza, si schiude su sentori di mora e prugna ravnivati da spunti di eucalipto, rosa, pepe bianco, liquirizia e cacao. Setosa avvolgenza al palato. Progressione gustativa lenta ed equilibrata sottolineata da tannini nobili e fusi. Congedo appagante tra frutto, spezie e fresca balsamicità.

 Sella di capriolo al ginepro

Bright and dense ruby red colour. Aromas of blackberry and plum and notes of eucalyptus, rose, white pepper, liquorice and cocoa on the nose. Silky and mouthfilling on the palate, with elegant, smooth tannins, and delicious finish.

 Saddle of roe-deer with juniper

 merlot 100%

Alc. 14,5%

 1.300

 18°C.

€ 23,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

barrique, bottiglia


Bonzarone Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2017



Manto rubino profondo, vivace e denso. Ventaglio olfattivo deciso, nitido e articolato. Esordio di ribes nero, legno di sandalo e susina rossa, poi eucalipto, tabacco, cioccolato e caffè. Sorso elegante, fresco, caratterizzato da bella dinamica gustativa e tannino integrato. Finale centrato su frutti di bosco e riconoscimenti di torrefazione.

 Spezzatino di manzo con verdure.

Deep ruby red colour. The nose opens with notes of blackcurrant, sandal wood and red plum, followed by eucalyptus, tobacco, chocolate and coffee. Elegant and fresh on the palate, with smooth tannins.

 Beef stew with vegetables

 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5%

 5.000

 16°C.

€ 25,00


Vinificazione:



acciaio


Maturazione:

barrique, bottiglia

Bonzarino Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2019


 grechetto gentile 100%

Alc. 12%  20.000  8°C. € 10,00


 Formaggio vaccino primosale

Cow milk cheese Primosale

Le Carrate Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2019

 sauvignon blanc 100%

Alc. 13%  6.700  12°C. € 11,00

 Coniglio alle erbe aromatiche

Rabbit with aromatic herbs





Tenuta La Riva

Via Farnè, 430 - 40053 C. di Serravalle - Valsamoggia (BO) Tel. 335.6212888
www.tenutalariva.it - tenuta.lariva@gmail.com

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, trebbiano modenese, cabernet sauvignon. Proprietario: Alberto Zini. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 48 coperti.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, trebbiano modenese, cabernet sauvignon. Bottles produced: 50.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Restaurant: 48 settings. Tasting room: available.

Camerlot Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso 2015



Rubino spesso con riflessi granato. Al naso propone ricordi di fiori appassiti e sottobosco su sfondo di frutti rossi in confettura e soffi di pepe rosa. Sorso strutturato e caldo, evidenzia un tannino esuberante e protagonista fino al lungo epilogo tra rimandi speziati e frutti rossi maturi.

Guanciaie alla brace

Dense ruby red colour with garnet red highlights. Nose of withered flowers, undergrowth and red soft fruit jam, with hints of pink pepper. Warm and full-bodied on the palate, with lively tannins.

Grilled chap

cabernet s. 50%
merlot 50%
Alc. 14,5%
 4.000
 18°C.
€ 20,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Il Gherardo Colli Bolognesi Doc Barbera 2016



Rubino profondo, impenetrabile e lucido. Naso intenso e articolato su toni scuri: durone, mora, prugna, rabarbaro, note balsamiche di resina e ricordi di torrefazione. Il sorso risulta pieno ed equilibrato, dinamico, succoso e dal tannino levigato. Lenta e appagante chiusura con note di frutto scuro e spezie.

Pappardelle al cinghiale

Deep ruby red colour. Nose of Durone cherry, black-berry, plum and rhubarb, with balsamic notes of resin and toasty hints. Full, dynamic and well-balanced on the palate, with smooth tannins.

Pappardelle with wild boar sauce

barbera 100%
Alc. 15,5%
 4.000
 16°C.
€ 20,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia



TENUTA
SANTACROCE
CANTINE DA FAMILIA

Tenuta Santa Croce

Via Abè, 33 - 40050 Monteveglio (Bo) - Tel. 051.6702069 - Fax 059.313705
www.tenutasantacroce.it - info@tenutasantacroce.it


Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, merlot, 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: 50 coperti.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, merlot, barbera. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings.

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2019






Paglierino chiaro e cristallino, con delicata mousse bianca. Esordio olfattivo su note di erbe di campo e tarassaco che precedono profumi di mela golden e pera. Ingresso gustativo deciso, percorso da viva freschezza stemperata da una progressione dolce di pera e di zucchero a velo.

 Fiori di zucchine fritti

Crystal-clear pale straw-yellow colour with delicate white mousse. The nose opens with notes of wild herbs and dandelion, followed by aromas of Golden apple and pear. Assertive on the palate, with lively freshness.

 Fried marrow flowers


 grechetto gentile 100%
Alc. 12%
 25.000
 8°C.
€ 10,00

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.


Al Campédi Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2018






Rubino compatto e vivace con inflessioni porpora. Intensa impressione fruttata fresca di frutti di bosco e susina rossa integrata da tocchi erbacei e balsamici. Sorso giovanile, mostra un esordio fresco al palato. Esprime tannini energici e coerenti con nitidi ritorni di frutta fresca in chiusura.

 Straccetti di cavallo

Dense and vivid ruby red colour. Intense aromas of soft fruit and red plum with herbaceous and balsamic hints on the nose. Young and fresh on the palate, with powerful tannins.

 Thin strips of horse meat

 cabernet sauvignon 100%
Alc. 13%
 4.000
 16°C.
€ 12,00

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.



Terre Rosse Vallania

Via Predosa, 83 - 40069 Zola Predosa (BO)

Tel. 348.9177531 - www.vignetoterrosse.it - info@vignetoterrosse.com 


Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: chardonnay, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Enrico Verdilio. Conduzione enologica: Mirko Niccolai. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1961. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: chardonnay, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Direct sale: n.a. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Vite Piccola Emilia Igt Sauvignon 2019



Oro verde di grande luminosità. Esuberante e variegato al naso. Quadro olfattivo con pesca bianca, ananas e mango protagonisti, salvia e foglia di pomodoro a corredo. Progressione equilibrata e proporzionata al palato, evidenza buona sapidità e indugia lentamente su intensi ritorni fruttati di pesca bianca e frutta tropicale.

 Crepes agli asparagi

Very bright green golden colour. Nose of white peach, pineapple, mango, sage and tomato leaf. Well-balanced and tangy on the palate.


 Crepes filled with asparagus

 sauvignon blanc 100%
Alc. 11,5%
 2.000
 10°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Perditempo Rosso Emilia Igt Rosso 2019



Luminosa e consistente matrice rubino dai riflessi porpora. Profilo olfattivo incentrato sulla mora e sul ribes nero, con cenni floreali di rosa rossa, fine speziatura e ricordi erbacei a incorniciare. Sorso avvolgente e proporzionato, di buon equilibrio, presenta un tannino integrato e un finale fruttato.


 Faraona con prugne



Bright and dense ruby red colour. Nose of blackberry and blackcurrant with flowery notes of red rose and fine spices, and herbaceous hints. Mouthfilling and well-balanced on the palate.

 Guinea-fowl with plums

 merlot 50%
cabernet sauvignon 50%
Alc. 14%
 3.500
 16°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Terre Rosse Cabernet Emilia Igt Cabernet Sauvignon 2018

 cabernet sauvignon 100%

Alc. 14%  1.200  16°C. € 15,00



 Uccellini scappati

Meat rolls seasoned with sage (uccellini scappati)



Perditempo Bianco Emilia Igt Chardonnay 2018

 chardonnay 90% sauvignon 10%

Alc. 12,5%  3.500  10°C. € 10,00

 frittata di zucchine

Courgette omelette



Tizzano

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)
Tel.051.571208 - www.tizzano.it - info@tizzano.it



Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: grechetto gentile, merlot, barbera, cabernet sauvignon. Proprietario: Luca Visconti di Modrone. Conduzione enologica: Nicola Grando. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d.

Foundation: 1961. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: grechetto gentile, merlot, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: n.a. Tasting room: available.

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut 2019



Giallo paglierino di buona profondità, cristallino e dotato di perlage fine e persistente. Carattere olfattivo espressivo, con esordio su erbe aromatiche, poi agrumi, fiori di campo e di acacia. La vaporosa effervescenza amplifica il volume del sorso che si distende su richiami fruttati e floreali e si congela con nota ammandorlata.

Crescentine fritte con salumi

Crystal-clear straw-yellow colour. The nose opens with notes of aromatic herbs followed by citrus fruit, wild flowers and acacia flowers. The soft effervescence makes the palate even more ample. Almond note in the finish.

Fried crescentine with charcuterie

grechetto gentile 100%
Alc. 12%
 10,000
 6°C.
€ 12,90
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Colli Bolognesi Doc Merlot 2019



Rubino concentrato e denso. Intrigante e ampio all'olfatto. Esordio di fiori secchi e lavanda, poi toni fruttati di ribes e mirtillo, cenni balsamici e di chiodi di garofano, corteccia e lieve nota fumé. Al gusto si dimostra solido e avvolgente, solcato da tannini fitti e rifiniti. Dinamica progressione e chiusura con richiami balsamici e di resina.

Filetto al pepe nero

Deep and dense ruby red colour. The nose opens with aromas of dried flowers and lavender followed by currant, blueberry, cloves, bark and a smoky note. Thick and mouthfilling on the palate, with dense tan-nins.

Fillet with black pepper

merlot 100%
Alc. 14,5%
 10,000
 18°C.
€ 15,00
Vinificazione:
cemento, acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia

Colli Bolognesi Pignoletto Docg Frizzante 2020

grechetto gentile 100%
Alc. 11,5% 50.000 8°C. € 10,00

Frittatina alle erbe

Wild herbs omelette



Colli Bolognesi Pignoletto Docg Superiore 2020

grechetto gentile 100%
Alc. 13% 10.000 10°C. € 11,00

Gamberi e cicoria

Shrimps and stewed chicory



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: 16. 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: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2003. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Emilia Igp Cabernet Sauvignon 2016




Si presenta rubino profondo con orlo granato e lente lacrime pigmentate. Naso generoso e complesso. Palesa ciliegia e mora di gelso, fiori rossi, eucalipto, cacao e tabacco. Sorso intenso e robusto contraddistinto da tannino fitto, dolce ma ancora in evoluzione. Finale saporito tra frutto e spezie.

 Spezzatino di cervo ai frutti di bosco

Deep ruby red colour with garnet red rims. Rich nose of cherry, mulberry, red flowers, eucalyptus, cocoa and tobacco. Intense and full-bodied on the palate, with dense tannins.

 Venison stew with soft fruit

 cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5%
 3.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio, cemento
Maturazione: bottiglia

Giulio Emilia Igp Merlot 2016



Manto granato vivace e spesso. Ventaglio olfattivo intenso e articolato, floreale di rosa appassita e fruttato di amarena sotto spirito e confettura di prugne con note di tabacco dolce, cannella e scorza d'arancia. Avvolgente e rotondo all'assaggio, vanta tannini eleganti e setosi. Chiude su note di frutti rossi e spezie dolci.

 Spezzatino di cinghiale con bacche di ginepro


Garnet red colour. Aromas of withered rose and sour cherry preserved in alcohol and notes of sweet tobacco, cinnamon and orange rind on the nose. Mouth-filling and round on the palate, with elegant, silky tannins.

 Wild boar stew with juniper berries

 merlot 100%
Alc. 13,5%
 3.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio, cemento
Maturazione: bottiglia

Giacinto Emilia Igp Grechetto gentile 2019

 grechetto gentile 100%
Alc. 14%  3.000  12°C. € 13,00


 Pollo al curry

Chicken curry



Emilia Igp Barbera 2018

 barbera 100%
Alc. 12%  4.000  14°C. € 15,00

 Tagliatelle prosciutto e piselli

Tagliatelle pasta with ham and peas





Vini Podere Vittoria

Via Monte Rodano, 4 - 40054 Valsamoggia (BO) - Tel. 335.6351818 - 348.9380791
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 Soverchia. Bottiglie prodotte: 4.500. David Soverchia. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: no.

Foundation: 2010. Hectares of vines: 0,5. Main vine varieties: grechetto gentile, chardonnay. Bottles produced: 4,500. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

Futurae Spumante Metodo Classico Pas Dosé 2016



Paglierino lucente con ampi riflessi dorati attraversato da fine e abbondante perlage. Attacco intenso su profumi fruttati di ananas, cedro e pesca nettarina arricchiti da ricordi di fiori di tiglio e di pasticceria. Assaggio deciso ed energico caratterizzato da freschezza sostenuta e vibrante. Chiusura salina e asciugante su richiami di pasticceria e agrumi.

Involantino di pollo su crema di asparagi

Bright straw-yellow colour with golden highlights. Aro-mas of pineapple, citron and nectarine with hints of lime flowers and pastries on the nose. Assertive and powerful on the palate, with saline finish.

Chicken roll with asparagus cream

chardonnay 85%
 grechetto g. 15%
 Alc. 12,5%
 1.350
 4°C.
 € n.d.

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Kleos Spumante Metodo Classico Brut 2017



Paglierino dorato, cristallino, dal perlage fine e discretamente persistente. Apre nitido su note floreali di fiori di acacia e ginestra, poi susina, pesca bianca e crosta di pane. Sorso deciso, fresco e avvolgente, presenta buona lunghezza gustativa su note di susina, panificazione e cenni di camomilla.

Risotto con le rane

Crystal-clear golden straw-yellow colour. The nose opens with notes of acacia flowers and genista followed by plum, white peach and bread crust. Assertive, fresh and mouthfilling on the palate, with good length.

Risotto with frogs

grechetto
gentile 95%
chardonnay 5%
Alc. 12%
 1.600
 4°C.
 € 25,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

39OmbreRosse

VINERIA ILLEGALE dal lunedì al sabato 15h30/23h00



Anche se ci chiamano *Antichità* per via dell'insegna (è una bella storia quella dell'insegna e saremo lieti di raccontarvela), l'ambiente è giovane ed informale.

Di nostro ci mettiamo la passione che ci spinge alla ricerca attenta di vini non banali.

Ma siamo piccoli, e per questo quello che trovate oggi, potreste non trovarlo domani. Ed anche questa è una nostra particolarità.



39OmbreRosse
(Antichità)

Via SanVitale 39/b
BOLOGNA

VARDU
 PAGADEB
 FAMOSO
 CHARDONNAY
 REBOLA
 PAGADEBIT
 TREBBIANO
 ALBANA
 ROMAGNA


Club
 In dei Bianchi
 Romagna

The white wine Experience

LA MISSION

Promuovere i vini Bianchi di Romagna renderli memorabili, creando visibilità e reputazione, favorendone la conoscenza e la diffusione tra i winelover e nei locali pubblici. Perché prima di tutto bisogna essere 'profeti in patria'



ALBANA
 PINOT BIANCO
 SAUVIGNON BLANC
 TREBBIANO
 REBOLA
 RIESLING
 WINE

CLUBDEIBIANCHI

www.vinibianchiromagna.it

TASTE PRODUCTION

Prima Pagina



Club dei Bianchi in Romagna | www.vinibianchiromagna.it



Amici del Vino

RISTORANTI • ENOTECHES • WINE BAR

- AI 45
- Bandito
- 39 Ombre Rosse
- Botrytis Enoteca
- Cantine Antica Grotta
- Cucina e Butega
- Felix
- La Scuderia
- Ristorante Tramvia
- Officine del Sale
- San Giovanni Osteria di Confine



AI 45

Via Paolo Costa, 45 - Ravenna - Tel. 0544 212761 cell. 320 1616761
www.al45.it - [f](#) AI Quarantacinque



Titolare e chef > Andrea Porcelli
 Apertura > aperti tutti i giorni
 pranzo e cena, inclusa pizzeria
 Mercoledì no servizio pizzeria
 Orari > 12.00-14.30 / 18.45 – 23.00
 Coperti > 100
 Parcheggio > in via Beatrice Alighieri
 Carte di credito > si

“Una location esclusiva”

Il Ristorante AI 45, in centro a Ravenna davanti al Battistero degli ARIANI (uno degli splendidi siti Unesco della città bizantina) offre una cucina tipica romagnola, con pasta fatta al mattarello e salumi nostrani. La veranda estiva, oltre 120 posti, all'ombra dei monumenti ravennati, caratterizza le cene dalla primavera in un'atmosfera suggestiva e piena di privacy.

I PIATTI/LE SPECIALITÀ Menu degustazione di carne, di pesce, pizze dalle tradizionali alle specialissime, selezione di salumi nostrani, porchetta cotta al forno a legna, crostini e crescioni. Ricca scelta di dolci artigianali e di sorbetti fatti in casa. Specialità a base di pesce, con abbinamenti stagionali e un banco del pesce fresco dove poter scegliere e gustare ciò che si vuole. La Pizzeria accompagna il tutto con prodotti a KM 0 e farine del territorio. Gli impasti sono fatti con lievito madre e lievitazione di 48 ore. Vasta scelta gluten free, il Ristorante infatti è associati AIC e ha 2 cucine a disposizione. Sono proposti anche menù vegetariani e vegani.

I VINI La carta dei vini propone una ricca selezione di etichette locali e nazionali.





AL 45 - RESTAURANT, PIZZERIA

The Restaurant “AI 45”, located in the centre of Ravenna, in front of the Baptistery of the ARIANI (one of the splendid UNESCO sites of the Byzantine city) offers a typical Romagna cuisine, with home-made pasta and local charcuterie. Tasting menu of meat, fish, traditional and special pizzas, croutons and local “crescioni”. There is also a rich choice of homemade desserts. Moreover, the restaurant offers fish specialities, with seasonal combinations and a fresh fish stall from which you can choose and taste what you prefer. Wide gluten free choice, vegetarian and vegan menus are also available. The wine list offers a rich selection of local and national labels.

Bandito 2011

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 'Zang I' 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



BANDITO 211 From the sea to the table: this is what we promise at Bandito211, which is not your standard beach resort. It's an intimate, up-beat setting featuring a fresh Mediterranean style. Here, you can have an authentic food and wine experience that upholds the philosophies of Slow Food, Zero mile and locally sourced products. Thanks to our direct relationship with local fishermen and the "Zang I" vegetable garden (which provides our organic products), we are able to make the most of local produce. Enjoy a local culinary experience every day. Our Fishing Agritourism began with the idea of creating a restaurant where ultra-fresh fish, purchased on the same day directly from the Cesenatico fish market or from our Porto Garibaldi-based fisherman, would be served on a daily basis. The Chef recommends: Catch of the day tasting menu

39 Ombre Rosse "Antichità"

Via SanVitale 39/b - Bologna  39 Ombre Rosse



Titolare > Gabriele Cesari
Apertura >
dal lunedì al sabato
dalle 15.30 alle 23.00
Chiusura > domenica
Orari > 15.30-23.00

"Vineria illegale"

Anche se ci chiamano Antichità per via dell'insegna (è una bella storia quella dell'insegna e saremo lieti di raccontarvela), l'ambiente è giovane ed informale. Di nostro ci mettiamo la passione che ci spinge alla ricerca attenta di vini non banali. Ma siamo piccoli, e per questo quello che trovate oggi, potreste non trovarlo domani. Ed anche questa è una nostra particolarità.



39 OMBRE ROSSE

Although we are called Antiques because of the sign (the sign is a good story and we will be happy to tell you about it), the atmosphere is young and informal. We have a passion that drives us to carefully look for non-trivial wines. However, we are small, so what you find today you might not find tomorrow. And this is also one of our peculiarities.

Botrytis Enoteca

Via de' Romei, 30 Ferrara (FE) Tel. 0532 475965
www.botrytisenoteca.it - info@botrytisenoteca.it [f](#) [ig](#) [yt](#) [in](#)



Titolare e sommelier > Andrea Lauducci
 Apertura > dal martedì al sabato
 dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 20
 Domenica e lunedì chiuso
 carte di credito > sì tutte

Entrare all' enoteca Botrytis significa compiere un percorso culturale, oltre che soddisfare un bisogno. Nel viaggio vi accompagna Andrea Lauducci, che in veste di consulente guida la scelta per un acquisto consapevole di un prodotto affascinante e ricco di storia, di sensazioni ed emozioni come il vino. Sugli scaffali oltre 300 etichette, frutto di una accuratissima selezione.

VINI Una ricca selezione di vini italiani divisi per regione (cantine medio-piccole e vitigni autoctoni), di vini biologici, biodinamici, naturali, vegani. Spumanti metodo classico e charmat provenienti da tutta la penisola, oltre a Champagne e Cava, Cremant d'Alsace e de Bourgogne, bianchi e rossi da zone vitivinicole importanti di Francia, Spagna, Germania, Austria e Portogallo, oltre ad alcune etichette di regioni a sud dell'Equatore. Completano l'offerta Birre artigianali tutte italiane, chiare, rosse, ambrate e d'Abbazia e Distillati.

La Scuderia

Via XX Settembre, 53 - 40050 Dozza Imolese (BO)
 Tel. e Fax 0542 678103 - Tel. 0542 678257 - info@lascuderiadozza.it
www.lascuderiadozza.it [f](#) Ristorante La Scuderia Dozza








Titolari > Daniele e Roberto Preti
 Apertura > a pranzo e a cena, festivi e prefestivi. Giorno di chiusura: martedì.
 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 che acquistano il gusto della brace ottenuta dalla legna, 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".

Cantine Antica Grotta

Pizza Mazzanti n.2, 48025 Riolo Terme RA (di fronte alla Rocca Sforzesca)
Tel. 0546 74381 www.cantineanticagrotta.com - info@cantineanticagrotta.com

Cantine Antica Grotta     



Titolare > Omar Quarneri
Chef > Aristide Vitali
Orari apertura >
dal Lunedì al Venerdì
17.00 - 00.00
Sabato e Domenica
12.00 - 14.30 / 17.00 - 00.00
Giorno di Chiusura > Martedì
Carte di credito > Accettate

Location storica, selezione di vini d'eccezione, cucina dinamica e di ricerca

Dove l'antico incontra il moderno, l'intreccio delicato dell'aroma dei pregiati vini che si unisce ai profumi ed ai gusti di ineguagliabili prodotti del territorio cucinati con maestria, respirare un'atmosfera unica circondati da pareti con pietre a vista e soffitti a volta.. Tutto questo, e molto di più, sono le Cantine Antica Grotta. Le Cantine Antica Grotta vantano una storia secolare, occupano le cantine dell'antico "Rivellino", che la leggenda narra essere stato in passato collegato alla soprastante Rocca Sforzesca grazie ad un passaggio segreto, luogo prediletto dei signori che si sono succeduti nei secoli alla reggenza del castello. La parete sinistra è stata conservata immutata nelle condizioni originali, fin dal 1338. La storia prosegue fino ai giorni nostri quando la famiglia Quarneri effettua un attento restauro, nel 1987 e nel 2018, recuperandone i locali e trasformandoli in ideale location per gli amanti del bere e del mangiare di alta qualità.

IL RISTORANTE Il ristorante gourmet nasce nel 2009 per completare l'offerta delle Cantine e nel corso degli anni prende sempre più importanza. Presenta una carta ridotta ma sempre in costante evoluzione, dinamica e di ricerca curata dal nostro chef che strizza l'occhio alla tradizione ma in un contesto più moderno e raffinato.

LA CANTINA ED IL WINE BAR La preziosa cantina rappresenta il cuore del locale. Curata personalmente dal titolare e sommelier Omar Quarneri presenta una vastissima ed accurata selezione di etichette locali ed internazionali che vi accompagneranno nei vostri percorsi enogastronomici. Una carta dei vini al bicchiere tra le più ampie e selezionate in Regione. Possibile l'acquisto delle nostre etichette presso il sito web www.cantineanticagrotta.com e nei tradizionali canali online di e-commerce.



CANTINE ANTICA GROTTA boasts a centuries-old history, occupying the cellars of the ancient and legendary "Rivellino", up to present days under the ownership of the Quarneri family.

THE RESTAURANT The gourmet restaurant was created in 2009 to complete Cantine's proposal. It offers a small but constantly evolving menu, dynamic and researched by our chef who winks at tradition but in a more modern context.

THE CELLAR AND THE WINE BAR The precious wine cellar is the heart of the restaurant. The wine cellar is personally supervised by the owner and sommelier Omar Quarneri and presents a vast and accurate selection of local and international labels.

Cusina e Butega

Corso Porta Reno, 28 - 44121 Ferrara (FE)

Tel. 0532 209174

info@cusinaebutega.com - www.cusinaebutega.com



Titolari > Eleonora ed Ennio
 Apertura > Lunedì, Mercoledì, Giovedì,
 Venerdì: 11.00-15.00/18.30-23.00
 Martedì: RIPOSO
 Sabato: 11.00-15.30/18.30-24.00
 Domenica: 11.00-16.00/18.30-23.00
 Posti auto > a pagamento
 Carte di credito > sì

*Un'autentica riscoperta di sapori
 un'atmosfera elegante e al tempo stesso conviviale*

Cusina e Butega, ristorante situato presso il centro storico di Ferrara, rappresenta un'autentica riscoperta dei sapori antichi e tradizionali grazie ad un'atmosfera elegante e allo stesso tempo conviviale; caratterizzato da un altissimo livello di professionalità e da oltre trent'anni d'esperienza in cucina. All'interno del ristorante si trova una bottega ove è possibile acquistare i migliori prodotti enogastronomici dell'Emilia-Romagna, sono presenti ampie sale nelle quali accomodarsi nonché un ambiente privato concepito per organizzare gustosi appuntamenti di lavoro.

I PIATTI/LE SPECIALITÀ Specialità tipiche emiliano-romagnole.

LA CANTINA Sono presenti oltre 100 etichette vitivinicole provenienti esclusivamente dal territorio emiliano-romagnolo

PREZZO Costo medio di un pasto fra 25 e 35 euro



CUSINA E BUTEGA

Cusina and Butega, a restaurant located in the historic center of Ferrara, represents an authentic rediscovery of ancient and traditional flavors thanks to an elegant and at the same time convivial atmosphere, characterized by a very high level of professionalism and over thirty years of experience in the kitchen.

In the shop inside of the restaurant, you can find the best food and wine products coming from Emilia-Romagna region and despite the open space, we also created a private room designed to organize tasty business appointments.

Felix

Rotonda Don Minzoni 13, Milano Marittima Tel. 0544 991686 - info@felixristorante.com
www.felixristorante.com  Felix Milano Marittima  Felixristorante





Titolare > Alessandro Fanelli
Apertura > Tutti i giorni
da aprile a settembre
venerdì, sabato e domenica
nei mesi di marzo, ottobre
e dicembre
Orari > 12.00-14.00
19.00-24.00
Carte di credito > sì

Un gioco di colori intensi che caratterizza ambienti con atmosfere diverse per un locale completamente rinnovato, con l'ampio giardino e la terrazza affacciata sulla Rotonda Don Minzoni. Una cucina che spazia dai piatti classici alla ricerca creativa contraddistinta dall'attenta selezione delle materie prime, dedicata in particolare al pesce nostrano e alla filosofia "slow food". Al suo fianco c'è "La Bottega del Felix", nata anch'essa dalla filosofia km 0, uno spazio dedicato all'acquisto di prodotti tipici ed al consumo di piadine e prodotti gourmet da abbinare ad una vasta selezione di vini e birre rigorosamente italiane, aperto tutti i giorni a pranzo e cena.

I PIATTI/LE SPECIALITÀ Pescato del giorno dal mercato ittico locale, Passatello all'astice, Bistecche di Manzo pregiate (Wagyu beef-Kobe, Manzetta Prussiana, Fassona, Chianina).

Officine del Sale

Via Evangelisti 2 Cervia FC Tel. 0544 976565 - info@officinedelsale.com
www.officinedelsale.com  Officine del Sale  officinedelsale



Titolare > Alessandro Fanelli
Apertura > Tutto l'anno
Orari >
Caffè e Bottega: 7.00-24.00
Osteria: 12.00-15.00
19.00-24.00
Carte di credito > sì

È dallo splendido recupero di un ex magazzino del sale del 1698 che nascono le Officine del Sale. un locale cult in cui convivono molte anime: il Caffè con bottega, la libreria e l'osteria. Alle Officine del Sale troverete solo prodotti del territorio, sani, semplici e genuini, con ampio spazio per i Presidi Slow Food. Ogni ricetta è cucinata sapientemente, seguendo la tradizione delle nostre nonne. Al Caffè potrete provare una colazione nuova, spiritosa e gustosa, basata anch'essa sul prodotto tipico a Km0, gli aperitivi con preziosi distillati locali e la piana veloce, seguendo tradizione... Le Officine sono anche "Teatro del Musa" uno spazio polifunzionale che ospita eventi e momenti di aggregazione.

I PIATTI/LE SPECIALITÀ Branzino su mattonella di Sale Dolce di Cervia

Ristorante Tramvia Cantina & Cucina

Via Marconi 31, 40033 Casalecchio di Reno BO Tel. 051 575044 - Cell. 388 1071347
info@tramvia.it - www.tramvia.it  www.facebook.com/residence.tramvia



Titolare > Antonio Gasperini
Chef > Giacomo Galezzi
Orari e apertura > tutti i giorni a pranzo dalle 12.30 alle 14.30 a cena dalle 19.30 alle 22.30
Parcheggio > nelle vicinanze
Giorno di Chiusura > mai
Carte di credito > tutte

Un'autentica poesia, momenti indimenticabili sulle sponde del fiume Reno

A Casalecchio di Reno è rinata Tramvia, la fascinosa locanda che comprende ristorante, vineria, camere e un giardino spettacolare affacciato sul fiume. Dopo un attento lavoro di ristrutturazione, l'antico ristorante Tramvia ha ripreso a brillare. Il locale, in pietra a vista e mattoni originali, si fa ammirare per la sua calda e rilassante atmosfera. In inverno a lume di candela, in estate nel giardino sul fiume circondati dal profumo dei fiori e dalla fresca brezza serale. Concedersi una pausa a pranzo, a cena o per l'aperitivo tra le sue accoglienti mura o al fresco del rigoglioso giardino è un piccolo lusso che ognuno di noi dovrebbe regalarsi. Qui l'atmosfera è talmente bella e suggestiva che riesce a conquistare anche il pubblico più esigente. Se poi aggiungete una cantina ben fornita e l'eccellente offerta del menu, il piacere è garantito.

Le proposte dello chef spaziano dalla migliore tradizione emiliana ai piatti creativi realizzati con prodotti freschi del territorio. Si comincia con squisiti primi di pasta fresca fatta a mano: tagliatelle, tortelloni e tortellini. Si prosegue con eccellenti proposte a base di carne o pesce. Dulcis in fundo: tiramisù, creme brûlè e dessert artigianali. Oltre il pranzo e la cena, un momento indimenticabile è l'ora dell'aperitivo al tramonto sulle sponde del fiume Reno. Un'autentica poesia sorseggiare Champagne o Franciacorta, rossi corposi o deliziosi cocktails, Whisky o Cognac al calare della sera. Qui troviamo una vasta scelta di vini locali, nazionali e internazionali.

Il ristorante è ideale anche per: eventi, riunioni, eleganti buffet e cerimonie. Ci sono sale riservate e la "Saletta Provenzale" al primo piano con una meravigliosa vista sul fiume Reno. Inoltre, all'ultimo piano, troviamo camere e appartamenti dove soggiornare. C'è sempre grande attività al Tramvia dove durante la settimana si organizzano divertenti serate con musica dal vivo, eventi culturali e degustazioni.




TRAMVIA RESTAURANT Tramvia has been reborn in Casalecchio di Reno, the charming inn that includes a restaurant, wine bar, rooms and a spectacular garden overlooking the river.

THE CUISINE... The chef's proposals range from the best Emilian tradition to creative dishes made with fresh local products. Fresh handmade pasta, such as tagliatelle, tortelloni and tortellini is highly recommended. Aperitif at the sunset is also a magic moment enjoyable at Tramvia.

MORE... The restaurant is also ideal for: events, meetings, elegant buffets and ceremonies. There are private rooms and the "Saletta Provenzale" on the first floor with a wonderful view of the Rhine River.

Sangioanni Osteria di Confine

Via Sigismondo Malatesta 6, 47030 San Giovanni in Galilea FC
Tel: 0541- 939150  Sangioanni Osteria di Confine



Titolare > Denis Mami
Apertura > Giovedì Venerdì
Sabato Domenica Lunedì
dalle 19.00
Giorno di Chiusura > Martedì
e mercoledì (periodo invernale)
Coperti > 50
Parcheggio > sì nelle vicinanze
Carte di credito > Bancomat
Visa Master Card

*Qui dove il tempo sembra essersi fermato
abbiamo deciso di dare vita alla nostra osteria.*

I PIATTI/LE SPECIALITÀ La nostra cucina nasce dai piatti della tradizione romagnola, curando la scelta di materie prime di alta qualità, come carne di Razza Romagnola, salumi di Mora Romagnola, formaggi freschi e stagionati del territorio, farine e uova biologiche per le nostre paste tirate esclusivamente a mattarello. Ecco, questo è solo un assaggio di quello che potrete trovare qui da noi.

LA CANTINA Per la nostra carta dei vini abbiamo deciso di proporre esclusivamente vini del territorio per accompagnare la nostra cucina e valorizzare così la nostra terra. Abbiamo cercato di selezionare le cantine che secondo noi esprimono al meglio la nostra produzione e la nostra storia. Quindi tanto spazio al nostro Re - il sangiovese e alla nostra Regina - l'Albana, ma senza dimenticare tutti gli altri vitigni della nostra Romagna e con qualche capatina dai nostri cugini emiliani.



SANGIOVANNI OSTERIA DI CONFINE

In our restaurant you will feel that time stands still. We offer high quality traditional Romagna dishes such as Romagnola beef, Mora Romagna cured meats, local fresh and matured cheeses, organic flour and eggs for handmade pasta. The wine list includes wines from our local area with a particular focus on the Sangiovese and Albana but without forgetting all the other varieties from Romagna and also with some proposals from Emilia.

la Romagna Terra Nata al



MERCATO COPERTO RAVENNA



*crudità e pescato
di giornata*



cocktail e aperitivi





*la vera griglia
romagnola*

LE NOSTRE BOTTEGHE, UN RISTORANTE E TANTE ESPERIENZE PER GUSTARE
TUTTI I SAPORI DELLA ROMAGNA



Mercato Coperto Ravenna

Piazza Andrea Costa - 48121 Ravenna (RA) tel. 0544.244611 E-mail: info@mcravenna.it

seguici su:  

*Sono nati
da una terra unica.
Sono cresciuti
con la passione.*

*i Vini di Romagna
ti aspettano*

Scopri le nostre Enoteche



ENOTECA CA' DE BE'
Piazza della Libertà
Bertinoro (FC)
tel. 0543 444435



OSTERIA DI PIAZZA NUOVA
Piazza Nuova
Bagnacavallo (RA)
tel. 0545 63647



ENOTECA CA' DE VÉN
Via Corrado Ricci 24
Ravenna (RA)
tel. 0544 30163



www.romagnavini.it

Imolese

Sin dall'epoca medioevale, i vigneti ornano le colline e le valli tracciate dai fiumi Santerno, Sillaro e Sellustra, impreziosendo un'area già ricca di bellezze paesaggistiche e naturali. I terreni più freschi regalano vini leggeri dai sentori floreali e di frutta croccante, ne è un esempio il grechetto gentile, che mantiene anche in questa zona il toponimo di pignoletto ed è presente in versioni frizzanti, spumanti e fermi. I suoli più ricchi di argilla e calcare creano prodotti più strutturati e complessi, l'albana assume note di albicocca e pesca mature, mentre il sangiovese si fa austero e robusto. Imola è fucina di tecniche nuove e ritrovate da vendemmie anticipate a maturazioni tardive o in appassimento, o ancora acini attaccati da muffa nobile, tecniche di vinificazione ancestrali e affinamenti in anfora. Vignaioli ed enologi virtuosi ricercano vini identitari ed espressivamente diversi, dimostrando come le migliori interpretazioni del territorio nascano proprio dall'interazione tra ambiente e opera dell'uomo.

Tania Cassani

Since the Middle Ages vineyards have adorned the hills and valleys of the Santerno, Sillaro and Sellustra rivers. The cooler lands give us light wines with flowery aromas and hints of crisp fruit, such as the Grechetto gentile (which here too retains the place name of Pignoletto). The limier and more clayey soils create more structured and complex wines, such as Albana with hints of ripe apricots and peaches, while Sangiovese is austere and robust. Imola is a crucible of new and old techniques, from early harvesting to late ripening or drying, ancestral wine-making techniques and ageing in amphorae.

Le Cantine

- Branchini
- Cà Bruciata
- Cà Rossa
- Casa Vinicola Poletti
- Umberto Cesari
- Dalfiume Nobilvini
- Fattoria Monticino Rosso
- Fondo Cà Vecja
- Giovannini
- Merlotta
- Poderi delle Rocche
- Tenute d'Italia
- Tramosasso
- Tre Monti
- Villa Poggiolo





Branchini

Via Marsiglia, 3 - 40060 Toscanella di Dozza (BO)

Tel. e Fax 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: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1858. Hectares of vines: 28. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, albana. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

1858

Spumante Metodo Classico Brut



Giallo paglierino brillante amplificato da perlage persistente e fine. Profumi eleganti e assortiti di albicocca disidratata, ginestra e miele. Cremoso e gustoso rilascia sapore di nocciola e persiste nel finale con un tocco esotico di carambola.

Coniglio al tegame con olive.

Bright straw-yellow colour, with fine and lingering perlage. Nose of dried apricot, genista and honey. Creamy and savoury on the palate, with notes of hazelnut, and exotic finish of carambola.

Braised rabbit with olives

albana 100%

Alc. 12,5%

4.000

6°C.

€ 20,00

Vinificazione: acciaio
Maturazione:
bottiglia

D'Or Luce

Romagna Docg Albana passito 2014



Ambra brillante. Eleganti note di cera d'api, spezie dolci, agrumi e susine gialle. In bocca dolcezza e acidità sono perfettamente in equilibrio. Vaniglia e agrumi canditi dominano il palato e perdurano sul finale. Un vino che può certamente definirsi fine.

Formaggi erborinati

Bright amber colour. Elegant notes of beeswax, sweet spices, citrus fruit and yellow plums on the nose. The palate features a good balance between sweetness and acidity, with prominent notes of vanilla and candied citrus fruit up to the finish.

Blue cheeses

Albana 100%

Alc. 12,5%

3.000

12°C.

€ 20,00

Vinificazione:
barrique
Maturazione:
bottiglia

Dutia Romagna Docg Albana 2020

Albana 100%

Alc. 13% 20.000 10°C. € 10,00

Spaghetti alle vongole e zest di limone

Spaghetti with clams and lemon zest



Contragrande Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 20.000 14°C. € 10,00

Tonno fagioli e cipolla

Tuna with beans and onion





Ca' Bruciata

via Ghiandolino 21 40026 Imola

Tel./Fax 0542 657026 www.cabruciata.it nfo@cabruciata.it

Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 20,5 Vitigni principali: albana, pignoletto, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Famiglia Bastelli Conduzione enologica: Gianluigi Cini Bottiglie prodotte: 40.000 Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì Visita all'Azienda: no Sala degustazione: sì

Foundation: 1961. Hectares of vines: 20,5 Main vine varieties: albana, sangiovese, pignoletto, trebbiano Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: available.

Romagna Docg Albana 2019

Giallo dorato intenso. Contratto al naso, lascia poi emergere in successione note di frutti gialli maturi, ginestra ed un tocco balsamico. Sorso ricco di struttura, sapidità e freschezza in buon equilibrio fra loro ne sostengono il finale fruttato.

Risotto alla crema di scampi

Deep golden yellow colour. Initially closed on the nose, which then features notes of ripe yellow fruit, followed by notes of genista and a balsamic hint. Full-bodied, tangy and fresh on the palate.

Risotto with prawn cream



albana 100 %

Alc. 13,5%

3000

10°C.

€ 10,00.

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Riva del Becco Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019

Rosso rubino impenetrabile. All'olfatto si percepiscono frutti neri in confettura accompagnati da spezie dolci come cannella e vaniglia. Al palato dimostra una buona struttura con tannini ancora esuberanti. La freschezza lo sostiene ad un finale astringente.

Castrato alla griglia

Impenetrable ruby red colour. Nose of black fruit jam and sweet spices, like cinnamon and vanilla. Full-bodied on the palate, with still lively tannins.

Grilled mutton



sangiovese
100%

Alc. *vw* 15,5%

2700

16° C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione

acciaio

Colli d'Imola Dop Pignoletto Frizzante 2020

grechetto gentile 100%

Alc. 12% 8000 6°C. € 8,00

Insalata di cozze con topinambur

Mussel salad with Jerusalem artichokes



Colli d'Imola Dop Cabernet Sauvignon 2019

cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% 2700 16°C. € 10,00

Noce di vitello alle spezie

Veal nut with spices



Ca' Rossa

Via Ferra, 2 - 40026 Imola (BO)

Tel. 3316304505 - www.carossavini.com - taronifilippo@gmail.com

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 11,5. Vitigni principali: pignoletto, sangiovese, albana, malvasia. Proprietario: Filippo Taroni. Bottiglie prodotte: 25.000.

Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 11,5. Main vine varieties: albana, sangiovese, pignoletto, malvasia. Bottles produced: 25.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: not available.

Reno Doc Pignoletto Frizzante 2020



Giallo paglierino, con bollicine numerose e fini. Profumi delicati, ma variegati di acacia, mela verde e agrumi. Ingresso al palato brioso, con buona sapidità e un timido frutto maturo che chiude l'assaggio.

Sashimi di pesce.

Straw-yellow colour with abundant and fine perlage. Delicate aromas of acacia, green apple and citrus fruit on the nose. Lively on the palate, with good tanginess, and slight notes of ripe fruit in the finish.

Fish sashimi

grechetto
gentile 100%
Alc. 12,5%
 6000
 8°C.
€ N.d.
Viificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Romagna Docg Albana Amabile 2019



Oro brillante. Piacevoli note agrumate di cedro e ricordi di susina gialla pervadono l'olfatto assieme a fiori di gelsomino e profumi di timo. La beva, seppur semplice, fresca e verticale rilascia una chiusura fruttata di buccia d'arancia.

Ciambella agli agrumi

Bright golden colour. Nice citrus fruit notes of cit-ron, hints of yellow plum and aromas of jasmine and thyme on the nose. Fresh and linear on the palate, with fruity finish.

Citrus fruit ring cake

albana 100%
Alc. 13 %
 3000
 12°C.
€ n.d.
Viificazione:
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: Carlo Poletti. Conduzione enologica: Giovanni Mazzoli. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: dal lunedì al venerdì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1928. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, chardonnay. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: from monday to friday. Tasting room: available.

Novebolle 90° Anniversario Romagna Doc Trebbiano Spumante 2019




Vivace giallo paglierino con spuma generosa e persistente. Profumi delicati floreali. L'assaggio è piacevole con aromi agrumati di kumquat ed è supportato da un'effervescenza vivace che porta a una media persistenza.

 Torta salata alle verdure

Vivid straw-yellow colour with rich and lingering mousse. Delicate flowery aromas on the nose. Savoury on the palate, with citrus fruit notes of kumquat, and lively effervescence.


 Vegetable pie

 trebbiano 100%
Alc. 12%
 4.000
 6°C.
€ 6,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Novebolle 90° Anniversario Romagna Doc Spumante Rosato Brut 2019






Luminoso rosa antico con riflessi ramati con spuma esuberante. Tenui profumi di ciliegia, lampone e rosa appassita. Beva di facile approccio, si rivela di gradevole freschezza e sapidità finale che accompagnano il sorso.

 Moletti al pomodoro.



Bright old rose colour with auburn highlights and lively mousse. Delicate aromas of cherry, raspberry and withered rose on the nose. Easy-drinking on the palate, with nice freshness, and full-flavoured finish.


 Pollacks with tomato sauce

 sangiovese 100%
Alc. 12%
 3.000
 6°C.
€ 6,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

E Mei Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020

 sangiovese 100%

Alc. 13%  25.000  16°C. € 6,00

 Timballo alla finanziaria

Timbale finanziaria style





UMBERTO CESARI

Umberto Cesari

Via Stanzano, 2160 - 40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Tel. 051.6947811 - Fax 051.944387 - umbertocesari.com - info@umbertocesari.com

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 355. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, grechetto gentile, merlot. Proprietario: famiglia Cesari. Conduzione enologica: team di enologi. Bottiglie prodotte: 3.800.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione dal martedì al sabato ore 10,00 - 18,00. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 355. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, pignoletto, merlot. Bottles produced: 3.800.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: from tuesday to saturday. Tasting Room: available.

Laurento Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

Colore rosso rubino impenetrabile. Al naso ricordi di mora e prugna secca, fiore di garofano, caffè, tabacco, pepe nero e tocco fumé. L'assaggio evidenzia sensazioni caloriche in equilibrio con freschezza, sapidità e tannino integrato. Finale fruttato.

Filetto al rosmarino

Ruby red colour. Nose of blackberry, dried plum, carnation, coffee, tobacco and black pepper with a smoky hint. The palate features a good balance between warmth and freshness, richness of flavour, and smooth tannins.

Fillet with rosemary



sangiovese 100%

Alc. 14%

35.000

16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: n.d.

Tauleto Rubicone Igt Sangiovese 2015

Rubino riflessi porpora, vivace e impenetrabile. Naso ricco con profumi di mora di gelso e amarena in confettura, caffè e tabacco, ginepro, vaniglia, liquirizia e pepe. Assaggio morbido e suadente con tannino disteso. Fresco e saporito finale fruttato.

Spiedo di castrato e peperoni

Vivid and impenetrable ruby red colour with purple highlights. Rich nose, with aromas of mulberry jam, sour cherry jam, coffee, tobacco, juniper, vanilla, liquorice and pepper. Soft and delightful on the palate.

Mutton and pepper skewers



sangiovese

grosso 90%,
uva Longanesi 10%

Alc. 14%

25.000

18°C.

€ 47,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

barrique

Resultum Rubicone Igt Sangiovese 2013

sangiovese 100%

Alc. 14% 3.000 16°C. € 75,00

Noce di vitello alle spezie

Noix de veau with spices



Colle del Re Romagna Docg Albana Passito 2012

albana 100%

Alc. 14,5% 10.000 12°C. € 25,00

Cannolo di pasta sfoglia e crema pasticcera

Cannolo made of puff pastry and filled with custard



DALFIUME
NOBILVINI

Dalfiume Nobilvini

Via Madonnina, 3041- 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.941618
Fax 051.944749 - www.dalfiumenobilvini.it - info@dalfiumenobilvini.it 

Anno di fondazione: 1948. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: grechetto gentile, albana, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Famiglia Dalfiume. Conduzione enologica: pool di enologi. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30 coperti, su prenotazione.

Foundation: 1948. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: grechetto gentile, albana, sangiovese, trebbiano. Bottles produced: 2,000,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 30 settings, on booking.

Colli d'Imola Dop Pignoletto Frizzante 2020






Luminoso paglierino tenue. Piacevoli sentori di pera e un leggero tocco erbaceo di erba cedrina. Sorso piacevole, trasportato da una buona freschezza con richiami ai frutti anticipati dal naso.

 Sushi

Bright, pale straw-yellow colour. Delicious aromas of pear and lemon balm on the nose. Savoury on the palate, with good freshness, and fruity notes mirroring the nose.


 Sushi

 pignoletto 100%
Alc. 12,5%
 40,000
 8°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Romagna Docg Albana 2020



Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Profumi che ricordano il varietale: albicocca, ginestra e un tocco di salvia. Rotondo al palato, la freschezza fatica a sostenere il sorso che chiude rapidamente su toni fruttati e leggermente amaricanti.

 Crespelle di ricotta





Bright straw-yellow colour with golden highlights. Varietal aromas of apricot and ginesta with a hint of sage on the nose. Round on the palate, with hardly supporting freshness, and fruity finish.

 Crepes filled with ricotta cheese

 albana 100%
Alc. 13%
 20,000
 8°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Romagna Dop Trebbiano 2020



 trebbiano 100%
Alc. 13%  120.000  8°C. € 10,00
 Canocchie al vapore
Steamed mantis shrimps

Romagna Dop Sangiovese Superiore 2020




 sangiovese 100%
Alc. 13%  60.000  14°C. € 11,00
 Cotoletta gratinata al formaggio
Veal cutlet cooked au gratin with cheese



FATTORIA MONTICINO ROSSO

Fattoria Monticino Rosso

Via Montecatone, 10 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.42687

www.fattoriamenticinorosso.it - info@fattoriamenticinorosso.it 


Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: albana, sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Zeoli. Conduzione enologica: Giancarlo Soverchia. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: albana, sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 120,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Blanc de Blanc Spumante Metodo Classico Pas Dosè 2016



Paglierino luminoso e fine perlage. Al naso intensi profumi di pan brioche e mughetto sfumano su note di lime. Il sorso è ricco ed equilibrato, marcato da cremosità avvolgente e da vivida freschezza. Finale di buona persistenza con ritorni fruttati.

 Fritto di paranza

Bright straw-yellow colour with fine perlage. Intense aromas of brioche bread and lily of the valley with notes of lime on the nose. Rich, well-balanced, mouthfilling and fresh on the palate, with lingering finish.

 Fried small Mediterranean fish

 albana 100%
Alc. 12,5%
 5000
 8°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Codronchio Romagna Docg Albana 2019



Paglierino lucente. Bouquet ampio ed elegante di timo, pesca gialla, cedro candito con cenni di zafferano e miele. Pieno, espressivo e rinfrescante al sorso, scorre su note agrumate in un perfetto connubio fresco-sapido dal lungo finale amaricante.




 Tortello del San Domenico

Bright straw-yellow colour. Elegant and rich nose of thyme, yellow peach, candied citron, saffron and honey. Full, assertive and refreshing on the palate, with a good combination of freshness and tanginess, and lingering slightly bitter finish.

 San Domenico style tortello

 albana 100%
Alc. 14,5%
 12.000
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Frutti Rossi Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



 sangiovese 100%
Alc. 14,5%  7.000  16°C. € 12,00

 Anatra in agrodolce

Sweet-and-sour duck



Le Morine Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016

 sangiovese 100%
Alc. 14,5%  6.000  16°C. € 16,00

 Canederli con ragù di capriolo

Canederli with roe-deer meat sauce





Fondo Ca' Vecja

Via Montanara, 333 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.665194 - fondocavecja@virgilio.it - [fondocavecja@virgilio.it](https://www.fondocavecja.com)

Anno di fondazione: 1971. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Gian Paolo e Simone Padovani, Pierluigi Cenni. Conduzione enologica: Morini Wines. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Ospitalità: 3 stanze.

Foundation: 1971. Hectares of vines: 19. Main vine varietis: sangiovese, chardonnay, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 30,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Accomodation: 3 rooms.

Querciola Romagna Docg Albana 2019



Giallo paglierino dorato. Naso incentrato su note fruttate di mela matura e albicocca, fiori di campo e tocco vegetale. Il sorso è caldo e sapido con chiusura amaricante e sensazione tattile di lieve rugosità. Il finale è fruttato e ammandorlato.

Orata all'acqua pazza

Golden straw-yellow colour. Fruity notes of ripe apple and apricot, aromas of wild flowers and a vegetal hint on the nose. Warm and tangy on the palate, which ends with a slightly bitter note. Fruity and almond finish.

"Acqua pazza" style gillthead

albana 100%
Alc. 14%
 1.000
 10°C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Colvento Rubicone Igt Sauvignon 2019



Giallo paglierino cristallino. Intriganti profumi di pesca a polpa bianca, lime, frutti esotici, erbe aromatiche. Al palato la spiccata freschezza e sapidità rendono la beva dinamica, che accompagna ad un finale agrumato persistente.

Tagliolini alle vongole

Crystal-clear straw-yellow colour. Delicious aromas of white peach, lime, exotic fruit and aromatic herbs on the nose. The strong freshness and tanginess make the palate dynamic.

Tagliolini in clam sauce

sauvignon bianco 100%
Alc. 12,5%
 1.350
 10°C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Due Pievi Rubicone Igt Manzoni Bianco 2019



Incrocio Manzoni 6.0.13 100%

Alc. 12,5% 2.000 10°C. € n.d.

Rubicone Igt Manzoni Bianco

Crepe filled with spinach and sausage

Vigna delle Poiane Colli d'Imola Doc Sang. Riserva 2017

sangiovese 100%

Alc. 15,5% 2000 16°C. € n.d.

Costine di maiale al sugo

Pork spare-ribs with tomato sauce





Giovannini

Via Punta, 82 - 40026 Imola (BO) - Tel 0542.684122
www.vinigiiovannini.it - info@vinigiiovannini.it

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano. Proprietario: Giorgio e Jacopo Giovannini. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 15. Main vine varietis: albana, sangiovese, trebbiano. Bottles produced: 80,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

GioJa Romagna Docg Albana 2020



Giallo paglierino dorato. Esordisce con note di perococa, scorza di limone, sbuffi di elicriso e accenno a sentori macerati. All'assaggio si esaltano la struttura materica e polposa e la freschezza bilanciata dalla morbidezza con lungo ritorno di pesca.

Pappardelle al ragù bianco di coniglio

Golden straw-yellow colour. Notes of perococa peach and lemon rind, hints of helichrysum and macerated notes on the nose. The palate features prominent freshness well balanced by softness, and lingering finish of peach.

Pappardelle pasta with rabbit meat sauce

albana 100%
 Alc. 14%
 8.000
 10°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 cemento
 Maturazione:
 cemento

GGG Sillaro Igt Bianco 2019



Giallo oro lucente. Naso intenso di albicocca e pesca disidratate, noce, bergamotto, tarassaco e nota iodata. L'assaggio è espressivo e rustico. Il sorso è caldo, pieno e bilanciato dalla freschezza. Finale saporito e fruttato con tocco astringente.

Petti di quaglia all'uva

Bright golden colour. Intense nose of dried apricot and peach, nut, bergamot and dandelion. Warm and full on the palate, which is well balanced by freshness. Tasty fruity finish.

Quail breasts with grapes

albana 100%
 Alc. 14,5%
 4.000
 10°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 cemento
 Maturazione:
 cemento

Giogìò Rubicone Igp Sangiovese 2019

sangiovese 100%
 Alc. 15,5% 14.000 16°C. € 12,00

Bocconcini di manzo al balsamico

Bits of beef with balsamic vinegar





Merlotta

Via Merlotta, 1 - 40026 Imola (BO) - Tel./Fax 0542.41740
www.merlotta.com - info@merlotta.com

Anno di fondazione: 1962. Ettari Vitati: 45. Vitigni principali: albana, grechetto gentile, sangiovese. Proprietario: Famiglia Minzolini. Conduzione enologica: Fabio Minzolini. Bottiglie prodotte: 350.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1962. Hectares of vines: 45. Main vine varieties: albana, grechetto gentile, sangiovese. Bottles produced: 350,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Fondatori GP Romagna Docg Albana Vendemmia Tardiva 2020



Giallo dorato. Ricco e complesso al naso con profumi di albicocca candita, fiori di ginestra, note mielate e leggermente balsamiche. Sorso saporito, sostenuto da una freschezza ben presente ma mai esuberante. Grande equilibrio nel finale dai ricordi fruttati.

Brodetto di pesce

Golden colour. Rich and complex nose, with aromas of candied apricot and genista flowers, and balsamic notes. Savoury on the palate, which is well supported by great freshness and features an excellent balance in the finish.

Fish soup

albana 100%
Alc. 14%
 10,000
 10°C.
€ 11,90
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Ombre di Luna Romagna Docg Albana Passito 2018



Oro luminoso, dalle intense note fruttate: albicocche disidratate, confettura di pesche, miele e agrumi canditi. Il sorso è raffinato e gustoso, di buona dinamicità, grazie all'equilibrio tra la freschezza e le note dolci che invogliano al riassaggio.

Crostata di albicocche e crema inglese

Shining golden colour. Intense fruity notes of dried apricot, peach jam, honey and candied citrus fruit on the nose. Elegant, tasty, dynamic and well-balanced on the palate.

Apricot and custard tart

albana 100%
Alc. 13,5%
 3.000
 12°C.
€ 21,70
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
barrique, bottiglia

Petali di Viola Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%

Alc. 13,50% 30.000 14°C. € 9,40

Saltimbocca alla romana

"Saltimbocca alla romana" veal rolls with sage



Fondatori PG Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

sangiovese 100%

Alc. 14% 7.500 16°C. € 17,30

Gramigna con salsiccia e funghi

Gramigna pasta with sausage and mushrooms





Poderi delle Rocche

Via Punta, 37 - 40060 Imola (cantina) - via Larga, 17/2 - 40138 Bologna (enoteca)
Tel. 0542.681604 - 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. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1995. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: albana, sangiovese, chardonnay, grechetto gentile. Bottles produced: 180,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Artemisia Colli d'Imola Dop Bianco 2016



Giallo dorato luminoso. Al naso emergono profumi di albicocca, mela matura, nuance di speziatura dolce di vaniglia. L'avvolgenza al palato viene accompagnata da una spiccata sapidità. In chiusura volge verso rintocchi speziati.

Paccheri al ragù bianco di pesce

Luminous golden yellow. On the nose aromas of apricot, ripe apple, nuances of sweet vanilla spice. The enveloping on the palate is accompanied by a distinct flavor. In closing it turns towards spicy chimes.

Paccheri pasta with white fish sauce

albana 70%,
chardonnay 30%
Alc. 13,5%
 1750
 10°C.
€ 16,50
Vinificazione:
tonneau
Maturazione:
bottiglia

Compadrona Romagna Docg Albana 2019



Giallo paglierino dorato. Frutta tropicale disidratata, pompelmo, fiori di ginestra, pietra focaia e talco compongono il ventaglio olfattivo. Il sorso è elegante, con vena fresco sapida e lieve ruvidezza. Chiusura agrumata e ammandorlata.

Passatelli in brodo

Straw-yellow colour. Nose of exotic fruit, grapefruit, genista flower and flint. Elegant, fresh and tangy on the palate, with notes of citrus fruit and almond in the finish.

Passatelli in broth

Abana 100%
Alc. 13,5%
 6.600
 10°C.
€ 9,70
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Spumoso Pignoletto Dop Spumante Extra Dry

grechetto gentile 85% riesling 15 %

Alc. 12% 6500 8°C. € 9,70

Insalata di pasta al pesto

Pasta salad with pesto



Castellano Romagna Dop Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 95% cabernet sauvignon 5%

Alc. 13,5% 12.400 16°C. € 13,00

Lepre in civet

Jugged hare





TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enogastronomiche Italiane

Tenute d'Italia

Via Bruno Buozzi, 6 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.641194 - www.tenuteditalia.com - info@tenuteditalia.com 


Anno di fondazione: 1942. Ettari Vitati: n.d.. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile, barbera. Proprietario: società di capitali. Conduzione enologica: Guido e Luca Garelli. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Visita all'Azienda: su appuntamento. Vendita diretta: sì.

Foundation: 1942. Hectares of vines: n.a.. Main vine varieties: sangiovese, albana, grechetto gentile, barbera. Bottles produced: 400,000. Viticulture: integrated pest control. Visit to the farm: on booking. Direct sale: available.


Sereso

Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

Rubino compatto. Al naso note di frutta rossa matura, carruba, spezie dolci, cannella, fiori secchi. L'assaggio risulta robusto, con le componenti alcoliche e tanniche che si contrappongono tra loro. Note evolute sul finale.

 Guancia di manzo brasata

Dense ruby red colour. Notes of ripe red fruit, car-ob, sweet spices, cinnamon and dried flowers on the nose. Full-bodied on the palate, with evolved notes in the finish.

 Braised chop of beef



 sangiovese
100%

Alc. 15%
 10,000

 16°C.

€ 18,60

Vinificazione:


acciaio

Maturazione: botte


Impavido

Romagna Doc Sangiovese Appassimento 2020


Porpora fitto. Profumi maturi e tostati di frutta rossa in confettura e sotto spirito si adagiano su note speziate e pepe. Rotondo al palato, tannino fine e integrato. Freschezza frenata nel sorso, che si dissolve su note amaricanti.

 Capriolo in umido con sedano rapa

Dense purple colour. Ripe and toasty aromas of red fruit jam and red fruit preserved in alcohol, with notes of spices and pepper on the nose. Round on the palate, with fine, smooth tannins, and slight-ly bitter finish.

 Roe-deer stew with celeriac



 sangiovese
100%

Alc. 17%
 20,000

 16°C.

€ 15,00


Vinificazione: n.d.

Maturazione:

tonneau

e barrique

Impavido White Rubicone Igp Bianco 2020

 trebbiano 30%, albana 70%


Alc. 14,50%  10,000  10°C. € 12,60



 Calamari ripieni al forno


Baked stuffed squids



Potente Rubicone Igp Cabernet Sauvignon 2018

 cabernet sauvignon 85% 15% uva del Tundè


Alc. 15%  20,000  16°C. € 8,90

 Filetto di maiale ai mirtilli

Fillet of pork with blueberry sauce



Tramosasso


Via Raggi, 1/b- 40021 Borgo Tossignano (BO) - Tel. 0542.91149 Cell. 3287362378
www.cantinatramosasso.com - cantinatramosasso@gmail.com 

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario e conduzione enologica: Marco Foschi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1988. Hectares of vines: 8 Main vine varieties: albana, sangiovese, trebbiano, grechetto gentile. Bottles produced: 20.000 Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Il Borgo Romagna Docg Albana 2019




Dorato brillante. Decisi profumi di albicocca, ananas candito, agrumi e vaniglia introducono erbe aromatiche e note tostate. Il sorso energetico si distende con una vibrante freschezza che sorregge la nota alcolica. Piacevole chiusura agrumata.

 Sarda a beccafico

Bright golden colour. The nose opens with aromas of apricot, candied pineapple, citrus fruit and vanil-la, followed by toasty notes and notes of aromatic herbs. Powerful on the palate, with lively freshness, and citrus fruit finish.

 Beccafico-style stuffed sardines




 albana 100%
 Alc. 15,5%
 1300
 16°C.
 € 11,50


Vinificazione:
tonneau
Maturazione:
tonneau

San Biagio Rubicone Igp Rosso 2019




Si presenata di color rosso rubino, con profumi di rosa e ciliegia sotto spirito. Fresco e d'impatto l'ingresso in bocca, subito bilanciato dalla morbidezza e sostenuto da una leggera nota sapida in chiusura.

 Salsiccie al pomodoro

Ruby red colour. Nose of rose and cherries pre-served in alcohol. Fresh and powerful attack on the palate, which is immediately balanced by softness and supported by a full-flavoured note.

 Sausages with tomato sauce



 sangiovese
50%, merlot 30%
malbo gentile 20%
Alc. 13%
 2.000
 16°C.
 € 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

TRE MONTI



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: 200.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Bottles produced: 200,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Vitalba Romagna Doc Albana 2020



Giallo oro antico. Ampio ventaglio olfattivo con albicocca disidratata, scorza di arancio candita, miele di castagno, zafferano e cardamomo. Assaggio saporito, polposo e caldo. Lungo finale rinfrescante su note fruttate e tipico accenno astringente.

 Risotto all'astice.

Old gold colour. Rich nose of dried apricot, candied orange rind, chestnut honey, saffron and cardamom. Savoury and warm on the palate, with refreshing finish.


 Risotto with lobster

 albana 100%
Alc. 14,5%
 8.000
 16°C.
€ 19,00
Vinificazione:
anfora
Maturazione:
bottiglia

Thea Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018



Calice rubino. Naso elegante con ciliegia sotto spirito e mora, viola, corteccia, chiodi di garofano e menta e cioccolato. Assaggio caldo con tannino ben integrato e freschezza che rendono dinamica la beva ed esaltano il lungo il finale saporito e fruttato.



 Agnello brasato e polenta


Ruby red colour. Elegant nose of cherries pre-served in alcohol, blackberry, violet, bark, cloves, mint and chocolate. Warm on the palate, with smooth tannins, and tasty fruity finish.

 Braised lamb with polenta

 sangiovese 100%
Alc. 14,5%
 10.000
 16°C.
€ 19,00
Vinificazione:
cemento
Maturazione:
tonneau




Piuttosto Rubicone Igp Trebbiano 2020


 trebbiano 100%
Alc. 14,5%  5.300  10°C. € 16,00

 Riso thai con pollo e uova
Thai rice with chicken and eggs



Petrignone Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

 sangiovese 100%
Alc. 14%  14.000  16°C. € 11,00

 Bistecca alla fiorentina
T-bone steak



AZIENDA AGRICOLA



VILLA POGGILO

 CASTEL S. PIETRO T. - BOLOGNA

Villa Poggiolo

Via Madonnina, 3041- 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.941618
 Fax 051.944749 - www.villapoggiolo.it - info@dalfiumenobilvini.it 


Anno di fondazione: 1990. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: grechetto gentile, chardonnay, sangiovese, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Dalfiume. Conduzione enologica: pool di enologi. Bottiglie prodotte: 600.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì, da lun. a ven. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30 coperti.

Foundation: 1990. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: grechetto gentile, chardonnay, sangiovese, cabernet sauvignon. Bottles produced: 600,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available from monday to friday. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Scigno Colli d'Imola Dop Pignoletto Spumante Extra Dry 2020



Paglierino brillante e perlage fine. Vari i profumi di gelsomino, fiori di campo, pesca e pera. Sorso carezzevole con sapori amabili di frutto, la piacevole freschezza allunga la beva.

 Carpaccio di polpo con misticanza

Bright straw-yellow colour with fine perlage. Nose of jasmine, wild flowers, peach and pear. Velvety on the palate, with delicious fruity notes, and lingering freshness.

 Octopus carpaccio with mixed salad

 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%

 60.000

 6°C.

€ 16,00

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

bottiglia


LXX Riserva Settanta Romagna Dop Sangiovese Riserva 2018




Rubino compatto. Ingresso olfattivo austero, ciliegia matura, susina, viola, un tocco speziato e scorza d'arancio nel finale. Assaggio morbido, la struttura è ben sorretta dal tannino e da una evidente freschezza. Finale fruttato e di buona persistenza.

 Tomino al lardo grigliato

Dense ruby red colour. Austere nose of ripe cherry, plum and violet, with a hint of spices and orange rind in the finish. On the palate, structure is well supported by tannins and prominent freshness.

 Tomino with grilled bacon

 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 18,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: botte

Franco Colli d'Imola Dop Chardonnay 2020

 chardonnay 100%


Alc. 13%  6.000  10°C. € 13,00


 Insalata di mare

Seafood salad



Colli d'Imola Dop Pignoletto 2020

 grechetto gentile 100%

Alc. 13%  12.000  8°C. € 13,00

 Omelette alle verdure

Vegetable omelette



Senza la passione nel dna
non saremmo quelli che siamo.



www.partesa.it **partesa** 
per il vino
passione per il vino

Sede di Imola
800 203521

CANTINE ANTICA GROTTA

*Location storica,
selezione di vini d'eccezione,
cucina dinamica e di ricerca*

RISTORANTE
WINE BAR
ENOTECA
E-COMMERCE

*P.zza Mazzanti, 2 - Riolo Terme (RA) 48025
di fronte alla Rocca Sforzesca*

ORARI DI APERTURA

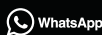
*dal Lunedì al Venerdì 17:00 - 00:00
Sabato e Domenica 12:00 - 14:30 / 17:00 - 00:00
Martedì - giorno di riposo*

Telefono 0546.74381
info@cantineanticagrotta.com
www.cantineanticagrotta.com

Seguici su



ebay



Faentino

Faenza, una terra ricca di storia, arte e vino. È proprio per quest'ultimo, la composizione così variegata del suolo gioca un ruolo fondamentale. Le aree vitate del faentino sono principalmente 4: Oriolo, Brisighella, Marzeno e Serra. Il primo caratterizzato da terreni argillosi ricchi di sabbie gialle che conferiscono ai vini vivacità di frutto e buon temperamento. Nell'areale di Brisighella invece i terreni contengono buona percentuale di calcare, la vena del Gesso, che si traduce in vini freschi e dinamici nelle aree con maggiore altitudine, più profondi ed intensi nella zona collinare più bassa, ma sempre con una vena sapida evidente. I terreni di Marzeno e Serra invece sono ricchi di argille rosse, per l'alta percentuale di ferro, che si traducono in vini floreali e fruttati ma altrettanto materici ed austeri, di grande longevità. Oltre a vitigni tradizionali quali albana, trebbiano e sangiovese, e a quelli internazionali, soprattutto nella zona di Oriolo stanno avendo notevole impulso anche varietà autoctone quali centesimino e famoso nell'ottica di una valorizzazione più marcata e identitaria del territorio. Buon via

Carla Laghi

The variegated soil composition is fundamental for the wines of Faenza. There are four main vine growing areas: Oriolo, Brisighella, Marzeno and Serra. Oriolo has clayey soils which give the wines vivacity and temperament. At Brisighella the soils are calcareous, with fresh dynamic wines in the highest areas and more intense wines on the hills lower down, but always with a sapid touch. The lands of Marzeno and Serra, rich in red clays, produce fruity and flowery wines. Besides traditional and international vineyards, mainly in the area of Oriolo, autochthonous vines, such as Centesimino and Famoso, are having a substantial impact.

Le Cantine

- ✦ Ballardini Riccardo
- ✦ Bandini Marco
- ✦ Cà di Sopra
- ✦ Cantina di Faenza
- ✦ Cantina Quadalti
- ✦ Cantina San Biagio Vecchio
- ✦ Cantine Intesa
- ✦ Cavio
- ✦ Collina
- ✦ Fattoria Zerbina
- ✦ Ferrucci Stefano
- ✦ Fondo San Giuseppe
- ✦ Gallegati
- ✦ La Sabbiona
- ✦ Persolino - Strocchi I.P
- ✦ Podere La Berta
- ✦ Poderi Morini
- ✦ Rontana
- ✦ Spinetta
- ✦ Tenuta Lovatella
- ✦ Tenuta Masselina
- ✦ Tenuta Nasano
- ✦ Terre dei Gessi
- ✦ Trerè
- ✦ Zoli Paolo




 F. & R.
 BALLARDINI RICCARDO

Ballardini Riccardo

Via Pideura, 50 - 48013 Brisighella (RA) - via Firenze, 127 - 47121 Forlì

Tel. 0543.700925 - 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. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Leggiadro Romagna Docg Albana 2020



Paglierino intenso. Raffinato profilo olfattivo di fiori di ginestra, pesca gialla, melone e timo. L'ingresso al palato è avvolgente e prosegue con freschezza e sapidità che ne armonizzano il sorso, allungando il finale su note di erbe aromatiche.

Frittura di alici

Deep straw-yellow colour. Fine nose of genista flowers, yellow peach, and melon. Mouth-filling attack on the palate, followed by good freshness and tanginess, with notes of aromatic herbs in the finish.

Fried anchovies

albana 100%
 Alc. 14%
 3.000
 10°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 cemento

Vigna Le Case Romagna Dop Sangiovese Superiore 2020



Porpora con riflessi violacei. Profumi fragranti di duroni e lamponi, melagrana e viole. Sorso deciso, caratterizzato dalla ceteralità dei tannini e la vena fresca. Media la persistenza, su ritorni fruttati.

Spezzatino con piselli e asparagi

Purple colour with violaceous highlights. Fragrant aromas of Durone cherries, raspberries, pomegranate and violets on the nose. Assertive on the palate, with prominent tannins, medium length, and fruity finish.

Stew with peas and asparagus

sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 7.333
 16°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Gli Stridoli Romagna Doc Pagadebit Frizzante 2020

bombino bianco 100%
 Alc. 11,5% 2.800 8°C. € 7,00

Tortino di zucca e grana
 Pumpkin and grana cheese pie



Toricello Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

sangiovese 100%
 Alc. 14% 5.333 18°C. € 12,00

Puntine di maiale al sugo
 Pork buns with sauce





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: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: albana, trebbiano, grechetto gentile, sangiovese. Bottles produced: 25,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available.

Ravenna Igt Trebbiano Frizzante



Paglierino vivace. Piacevole l'olfatto con rimandi di mela verde, fiori d'acacia e agrumi. Al gusto la freschezza esalta il frutto con la complicità di una effervescenza dissetante e una chiusura appena sapida.

Insalata di trota, avocado e mela verde

Vivid straw-yellow colour. Delicious nose of green apple, acacia flowers and citrus fruit. On the palate, freshness enhances the fruity notes. Thirst-quenching effervescence and slightly tangy finish.

Trout, avocado and green apple salad

trebbiano 100%
Alc. 12%
 6.600
 8 °C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Caracara Romagna Docg Albana 2019



Paglierino intenso con riflessi dorati, profumi di fiori gialli, pesca e nespola. Al sorso è caldo, dalla proverbiale morbidezza. Freschezza di discreta percezione così come la sapidità. Buona persistenza.

Gratinato di molluschi

Deep straw-yellow colour with golden highlights. Nose of yellow flowers, peach and medlar. Warm and soft on the palate, with fairly good freshness and tanginess.

Shellfish au gratin

albana 100%
Alc. 14,5%
 4.600
 10 °C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Monello Spumante Extra Dry

famoso 70% albana 30%

Alc. 12% 3.300 6 °C. € 8,50

Fagottino con ricotta e prosciutto

Fagottino with ricotta cheese and ham



Poiana Pignoletto Doc Frizzante 2020

grechetto gentile 100%

Alc. 12% 3.300 10 °C. € 6,50

Uovo fritto con crema di patate allo zafferano

Fried egg with saffron potato cream





Ca' di Sopra

Via Feligara, 15- 48013 Marzeno, Brisighella (RA) - Tel. 0544.521209
www.cadisopra.com - info@cadisopra.com

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 27. Vitigni principali: sangiovese, albana, merlot, pinot bianco. Proprietario: Famiglia Montanari. Conduzione enologica: Giacomo Montanari. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: sostenibile, lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 27. Main vine varieties: sangiovese, albana, merlot, pinot bianco. Bottles produced: 35,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Remel Vino Rosso 2018



Rosso rubino intenso. Profumi intriganti di ciliegie, foglie di peperone e tè integrate da un gradevole tocco speziato. Sorso caldo e avvolgente, con tannini precisi e vivaci che conducono ad un finale persistente giocato su note di frutto e spezie.

Costoline di maiale BBQ

Deep ruby red colour. Nose of cherry, pepper leaves and tea, with a spicy hint. Warm and mouthfilling on the palate, with lively and neat tannins, and lingering finish with fruity and spicy notes.

BBQ pork ribs

sangiovese
55%, merlot 30%
cabernet s.15%
Alc. 14%
 n.d.
 16 C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia

Podere Cà del Rosso Romagna Doc Sangiovese Riserva Marzeno 2017



Rosso rubino. Profumi composti di frutti di bosco, pot pourri floreale, balsamici, mirto e sbuffi di tabacco. Una bocca importante, arricchita da una trama tannica fitta e nobile, e sostenuta da un equilibrio fresco sapido. Finale persistente.

Agnello arrosto aromatizzato al mirto

Ruby red col-our. Complex nose of soft fruit, mixed flowers and myrtle, with balsamic notes and hints of tobacco. Powerful on the palate, with thick and ele-gant tannins, and lingering finish.

Roast lamb seasoned with myrtle

sangiovese
100%
Alc. 14%
 n.d.
 18 °C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte, bottiglia

Uait Ravenna Igt Pinot Bianco 2020



pinot bianco 100%
Alc. 13% n.d. 10 °C. € n.d.

Crudo di capesante
Raw scallops

Sandrona Romagna Docg Albana 2019



albana 100%
Alc. 12,5% n.d. 10°C. € n.d.

Stricchetti prosciutto e piselli
Stricchetti ham and peas



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: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1932. Hectares of vines: 1600. Main vine varieties: trebbiano, sangiovese. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Segreto Rubicone Igp Bianco 2020



Paglierino chiaro, luminoso. Le note dolci di tiglio, fiori di acacia, ananas e banana si mescolano all'aromaticità della salvia. Il sorso è morbido e fresco e si impone con un finale gradevole.

Torta ai carciofi con acciughe e scamorza

Bright pale straw-yellow colour. On the nose, the sweet notes of lime, acacia flowers, pine-apple and banana mix with the aromatic notes of sage. Soft and fresh on the palate, with nice finish.

Artichoke pie with anchovies and Scamorza cheese

famoso 100%
Alc. 12 %
 2.000
 8°C.
€ 5,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Ribesco Romagna Dop Sangiovese Riserva 2018



Rubino con riflessi granati. Sentori al naso precisi e nitidi di rosa, prugna matura e mora, seguito da spezie dolci. Sorso di spessore ed ingresso intenso, gradevole tannino disteso e asciutto. Sul finale ritorna il frutto.

Costine di maiale grigliate

Ruby red colour with garnet red highlights. Clean aromas of rose, ripe plum, blackberry and sweet spices on the nose. Thick and intense on the palate, with nice tannins.

Grilled pork spare-ribs

sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 5.000
 18 °C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

La Botte Rubicone Igp Chardonnay Frizzante 2020

chardonnay 100%
Alc. 11,5% 15.000 8 °C. € 5,00
 Focaccia con mortadella
Focaccia with mortadella



Intrigo Rubicone Igp Cabernet Sauvignon 2020

cabernet sauvignon 100%
Alc. 13% 2.000 16 °C. € 5,00
 Spaghetti all'amatriciana
Spaghetti Amatriciana



Cantina Quadalti

Via Caduti di Torranello, 19 - 48025 Riolo Terme (RA)

Tel./Fax 0546.71370 - www.aziendaquadalti.it - azquadalti@alice.it 


Anno di fondazione: anni '70. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: albana, sangiovese, grechetto gentile, chardonnay. Proprietario: Davide e Marco Quadalti. Conduzione enologica: Luca Garlli. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1970s. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: albana, sangiovese, grechetto gentile, chardonnay. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Tasting room: available.

Zaffiro Pignoletto Doc 2020



Paglierino tenue luminoso. Intensi profumi floreali di erba fresca, fiori delicati, margherite. Sorso fresco ed equilibrato, leggermente sapido, con note amarognole di fondo.

 Passatelli in brodo di pesce

Bright pale straw-yellow colour. Intense flowery aromas of fresh grass, delicate flowers and daisies. Fresh, well-balanced and slightly tangy on the palate.

 Passatelli in fish broth

 grechetto gentile 100%

Alc. 12%

 6,000

 8 °C.

€ 6,50


Vinificazione: botte

Maturazione: botte


Quarzo Rosso Romagna Doc Sangiovese 2020



Riflessi violacei. Freschi aromi di lamponi, mirtilli rossi, sbuffi vinosi, rose sbocciate. Snella, fresca e accattivante la bevuta che rivela personalità. Tannino di qualità e una leggera nota tostata che armonizza il finale di bocca.

 Straccetti di pollo con fiori eduli

Red colour with violaceous highlights. Fresh aromas of raspberry, cowberry and bloomed roses on the nose, with vinous notes. Supple, fresh and delicious on the palate, with quality tannins, and consistent finish.

 Chicken strips with edible flowers

 sangiovese 100%

Alc. 13%

 8.000


 16 °C.

€ 6,00


Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Giada Romagna Docg Albana 2020

 albana 100%

Alc. 13,5%  2.500  13,5°C. € 8,00

 Linguine alle vongole


Linguine pasta in clam sauce



Diamante Rosso Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  5.000  13,5 °C. € 8,00


 Faraona arrosto

Roast guinea-fowl



Cantina San Biagio Vecchio

Via Salita di Orialo - 48018 Faenza (RA) Tel. 349.0553598

www.cantinasanbiagiovecchio.com - cantinasanbiagiovecchio@gmail.com 


Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: albana, sangiovese, centesimino, trebbiano. Proprietario: Luca Ziniti e Andrea Balducci. Conduzione enologica: Andrea Balducci. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: albana, sangiovese, centesimino, trebbiano. Bottles produced: 25,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

SabbiaGialla Romagna Docg Albana 2019



Giallo dorato. Ossigenatelo a dovere e vi svelerà un corredo di profumi che spaziano dalla frutta gialla alle erbe spontanee. Il suo carattere deciso emerge al sapore; energico, potente e dinamico con accenni tannici ma non privo di un suo equilibrio complessivo.

 Suprema di pollo

Golden colour. Let it oxygen-ate properly and the nose will reveal notes of yellow fruit and wild herbs. Assertive, powerful and dynamic on the palate, which features hints of tan-nins, and a somehow overall bal-ance.


 Chicken su-prême

 albana 100%
Alc. 14,5%
 6.800
 10°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

PorcaLoca Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino, all'olfatto emergono profumi di prugne mature, fiori appassiti, note selvatiche e boschive. All'assaggio è caldo e con tannini integrati non supportati adeguatamente dalle componenti fresco sapide. Finale di media persistenza.

 Tagliere di salumi

Ruby red col-our. Aromas of ripe plums and withered flowers on the nose, with wood notes. Warm on the palate, with smooth tan-nins, and me-dium-long fin-ish.

 Mixed charcu-terie

 sangiovese
100%
Alc. 13%
 5.709
 14°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

cantine
intesa

Cantine Intesa

Via Provinciale Faentina, 46 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546.619111 Fax 0546.621778
www.agrintesa.it - bellelli.beatrice@agrintesa.com

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 44. Vitigni principali: sangiovese, albana, chardonnay, merlot. Proprietario: Agrintesa Soc. Coop. Agricola. Conduzione enologica: Nicola Zoli. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 280. Main vine varieties: sangiovese, albana, chardonnay, merlot. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Tasting room: available.

Poderi delle Rose Romagna Dop Sangiovese Biologico 2020



Rubino luminoso, profumi intensi dal ricordo fruttato di marseche e melograno, scorza di agrumi. Il sorso è improntato sulla freschezza, con tannini garbati e una piacevole sapidità che si percepisce sul finale agrumato.

Acciughe scottadito

Bright ruby red colour. Fruity nose of morello cherry, pomegranate and citrus fruit rind. Prominent freshness on the palate, with elegant tannins, nice richness of flavour, and citrus fruit finish.

Anchovies hot from the grill

sangiovese
100%

Alc. 13%

10.000

14°C.

€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Poderi delle Rose Romagna Dop Sangiovese Sup. Vegano 2020



Rubino intenso con riflessi porpora. Al naso piacevoli sentori di gelatina di lamponi e lillà sfumano in note speziate di vaniglia e cardamomo. Sorso avvolgente dinamizzato da una buona freschezza e da un tannino che allunga un finale piacevolmente amaricante.

Lasagne al forno

Deep ruby red colour with purple highlights. Aromas of raspberry jelly and lilac on the nose, with spicy notes of vanilla and cardamom. Mouthfilling on the palate, with good freshness, and tannins with a slightly bitter finish.

Baked lasagne

sangiovese
100%

Alc. 13,5%

14.000

14°C.

€ 7,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione: botte

Poderi delle Rose Rubicone Igp Chardonnay Vegano 2020

chardonnay 100%

Alc. 12,5% 7.000 8°C. € 5,00

Branzino al sale

Sea bass baked in salt



Poderi delle Rose Romagna Docg Albana Vegano 2020

albana 100%

Alc. 12,5% 7.000 8°C. € 5,00

Risotto all'ortica

Nettle Risotto





Caviro

Via Convertite, 12 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.629111
Fax 0546.629319 - www.caviro.it - caviro@caviro.sca

Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 36.300. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Pietro Cassani. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1966. Hectares of vines: 36.300. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Vigneti Romio Romagna Doc Trebbiano 2020



Giallo paglierino luminoso. Delicati profumi floreali e fruttati di fiori bianchi e mela. Sorso sottile e fresco dai sapori agrumati. Finale delicato e sapido.

Calamari fritti con verdure

Bright straw-yellow colour. Delicate flow-ery and fruity aromas of apple and white flowers. Fresh and light on the palate, with citrus fruit notes, and delicate tangy finish.

Fried squids with vegetables

trebbiano 100%
Alc. 12%
 50.000
 8 °C.
€ 3,50
Vinificazione:
serbatoi termo
condizionati
Maturazione: n.d.

Vigneti Romio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



Rosso rubino fitto e cupo. Profumi di ciliegie surmature, fiori rossi secchi e chiodi di garofano. Potente l'ingresso in bocca, dotato di calore ed un tannino maturo e poderoso che allungano il sorso con ricordi di rovere e spezie in chiusura.

Carrè di maiale al forno

Dense and dark ruby red colour. Nose of overripe cherries, dried red flowers and cloves. Powerful on the palate, with prominent ripe tannins leading to a finish of oak and spices.

Baked pork loin

sangiovese 85%
syrah 15%
Alc. 14%
 50.000
 16°C.
€ 8,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione: n.d.

Vigneti Romio Romagna Doc Spumante Extra Dry Novebolle

trebbiano 75% chardonnay 20% famoso 5%

Alc. 11,5% 50.000 6°C. € 4,50

Frittelle di fiori di acacia

Acacia flowers fritters



1502 Da Vinci in Romagna Romagna Doc Sangiovese Passito

sangiovese 100%

Alc. 15% 50.000 16°C. € 12,00

Pecorino con olio EVO e pepe

Pecorino cheese with Evo oil and pepper





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. Proprietario: Collina soc. agr. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Mir-ja Scarpellini, Yvan Ogi. Bottiglie prodotte: 29.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, merlot, cabernet. Bottles produced: 29,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Cupola Ravenna Igt Rosso 2017



Rosso rubino profondo. Bouquet maturo con note di confettura di more e prugne sciroppate, muschio, nespola e cioccolato. Sorso di struttura, coerente con l'espressione olfattiva, con tannini integrati e freschezza che sfuma su richiami di spezie dolci.

Faraona alla cacciatora

Deep ruby red colour. Ripe nose, with notes of blackberry jam and plums in syrup, musk, medlar and chocolate. Full-bodied on the palate, with smooth tannins, good freshness, and notes of sweet spices.

Hunter-style guinea-fowl

sangiovese
1/3 cabernet 1/3
merlot 1/3

Alc. 14%

10.000

16°C.

€ 17,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Alya Ravenna Igt Cabernet Sauvignon 2014



Rubino luminoso con riflessi granato. Profuma di petali essiccati, prugna sciroppata, tabacco, poi humus e pepe bianco. Elegante e morbido al palato è arricchito da freschezza e tannini vivaci che accompagnano il sorso ad un finale che sa di cioccolato.

Spezzatino di agnello con patate

Bright ruby red colour with garnet red highlights. Nose of with-ered petals, plum in syrup, and tobacco. Soft on the palate, with good fresh-ness, lively tannins, and chocolate fin-ish.

Lamb stew with potatoes

cabernet
sauvignon 100%

Alc. 13,5%

3.000

16 °C.

€ 32,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Sangiovia Ravenna Igt Sangiovese 2017

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 6.000 16°C. € 14,00

Frattaglie in umido

Stewed offal



Carranca Ravenna Igt Merlot 2016

merlot 100%

Alc. 14% 16°C. € 29,00

Guancia di vitello brasata

Braised veal cheek



FATTORIA
ZERBINA

Fattoria Zerbina

Via Vicchio, 11 - 48018 Faenza Loc. Marzeno (RA)

Tel. 0546.40022 - Fax 0546.40275 - www.zerbina.com - sviluppo@zerbina.com

Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 32. Vitigni principali: sangiovese, albana, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Fattoria Zerbina s.r.l. Conduzione enologica: Maria Cristina Geminiani. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1966. Hectares of vines: 32. Main vine varieties: sangiovese, albana, cabernet sauvignon, merlot. Bottles produced: 180,000. Viticulture: in conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Bianco di Ceparano Romagna Docg Albana 2020



Giallo paglierino tenue. Intensi profumi agrumati e floreali di biancospino e sambuco. Sorprendente vitalità di bocca, scorsevole, fresco e agile, si avvale di un finale ben giocato sul contrasto tra freschezza e morbidezza. Molto gradevole con ottime prospettive future.

Alici al gratèn

Pale straw-yellow colour. Intense citrus fruit and flowery aromas of hawthorn and elderberry. Astonishingly lively on the palate, with a good play between freshness and softness in the finish. Great potential for development.

Anchovies au gratin

albana 100%
Alc. 12,5%
 14.000
 8°C.
€ 8,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
cemento

Torre di Ceparano Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016



Rosso rubino con riflessi granati. Note variegata e fini di piccoli frutti del sottobosco, con cenni di liquirizia, china, e pepe nero. Sorso pieno e saporito, con una progressione equilibrata e valorizzata da tannini raffinati. Finale persistente.

Medaglioni di manzo ai funghi

Ruby red colour with garnet red highlights. Notes of soft fruit with hints of liquorice, cinchona and black pepper on the nose. Savoury and full on the palate, with fine tannins, and lingering finish.

Beef medallion with mushrooms

sangiovese
93% merlot 5%
ancellotta 2%
Alc. 15%
 15.000
 16°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

Poggio Vicchio Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%

Alc. 13% 1.900 16°C. € 9,50

Lombo affumicato cotto ABT

Smoked loin cooked in balsamic vinegar





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. 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.

Foundation: 1932. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, bianchino faentino. Bottles produced: 130,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Domus Caia Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018




Rubino vivo. Bouquet elegante di frutti rossi croccanti e peonie, su una cornice di macchia mediterranea e spezie. Il sorso, ricco e avvolgente, è slanciato da una vèrve di freschezza e il tannino è nobile e coinvolgente. Lunga persistenza.

 Filetto di manzo al tartufo nero

Vivid ruby red colour. Elegant nose of crisp red fruit, peony, maquis and spices. Rich, supple and mouthfilling on the palate, with elegant tannins, and great length.

 Fillet of beef with black truffle

 sangiovese
100%

Alc. 14,5%

 16.000

 16°C.

€ 28,00

Vinificazione:

cemento


Maturazione:

tonneau, bottiglia


Domus Aurea Romagna Docg Albana Passito 2019



Ambra lucente. Variegato ed elegante rivela aromi di mela caramellata, cedro candito, frutto della passione e zafferano. L'ingresso in bocca è ampio, dolce e agrumato, armonizzato da una vibrante freschezza che dona bevibilità e allunga il finale.

 Plumcake all'arancia e crema inglese

Bright amber colour. Rich and elegant nose of caramelized apple, candied citron, passion fruit, and saffron. Rich and sweet on the palate, with citrus fruit notes, and good freshness making it easy-drinking.

 Plum cake with orange and custard

 albana 100%

Alc. 13,5%

 3.000

 12°C.

€ 20,00

Vinificazione:

cemento


Maturazione:

cemento, bottiglia

Alei Romagna Docg Albana 2020

 albana 100%

Alc. 14%  3.300  10°C. € 8,00

 Paccheri guanciaie e zucchine

Paccheri pasta with bacon and courgettes





FONDO SAN GIUSEPPE
BRISIGHELLA

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: 5. Vitigni principali: albana, trebbiano, san-giovese, 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.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: albana, trebbiano, san-giovese, riesling renano. Bottles produced: 16,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Tèra Colli di Faenza Doc Trebbiano 2020




Paglierino brillante, dal deciso carattere olfattivo di stampo fruttato. Il sorso è fresco, sapido e di persistente ed incisivo sapore di menta e agrumi. Un trebbiano che tratteggia il profilo di un vino proverbialmente fine ed elegante.

 Risotto al nero di seppia

Bright straw-yellow colour. Fruity nose. Fresh and tangy on the palate, with notes of mint and citrus fruit. A very elegant and fine wine.

 Risotto with cuttlefish ink

 trebbiano 100%

Alc. 13%

 3.400

 10°C.

€ 19,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione:

acciaio, cemento,
tonneau

Fiorile Romagna Docg Albana 2020




Giallo paglierino. Profumi puliti e delicati di fiori di campo con sfondo agrumato. Carattere deciso espresso con chiarezza, acidità viva controbilanciata da un frutto saporito e polposo. Progressivo nello sviluppo gustativo, chiude con il classico ritorno tannico.

 Fiori di zucca fritti con ripieno di ricotta

Straw-yellow colour. Clean, delicate aromas of wild flowers with a citrus fruit background on the nose. Assertive on the palate, which develops progressively and finishes with traditional tannic notes.

 Fried marrow flowers stuffed with ricotta cheese

 albana 100%

Alc. 13,5%

 3.400

 10°C.

€ 19,00

Vinificazione:


acciaio

Maturazione:


barrique

Ciarla Ravenna Igt Riesling 2020



 riesling renano 100%


Alc. 13%  3.400  10°C. € 19,00

 Filetto di muggine con panure di agrumi


Fillet of mullet with citrus fruit bread coating

Caramore Ravenna Igt Chardonnay 2020



 chardonnay 100%

Alc. 13%  2.500  10°C. € 18,00

 Crespella farcita di gamberi, ricotta e melanzane

Crepe stuffed with shrimps, ricotta cheese and aubergines



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: 6. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, chardonnay. Proprietario: Antonio e Cesare Gallegati. Conduzione enologica: Cesare Gallegati. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 5 stanze.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, chardonnay. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 5 rooms.

Corallo Bianco Colli di Faenza Doc Bianco 2019



Giallo paglierino scintillante. Naso ricco di frutti gialli maturi e un ricordo di nespola, integrati da note di fiori di campo. Sorso di buon equilibrio, sapidità e freschezza soddisfano il palato e accompagnano la bevuta in modo saporito e gradevole.

Lasagna di melanzane e ricotta

Shining straw-yellow colour. Rich nose of ripe yellow fruit with a hint of medlar and notes of wild flowers. Well-balanced, tangy and fresh on the palate.

Lasagna stuffed with aubergines and ricotta cheese

chardonnay 60%
 grechetto g. 40%
 Alc. 13%
 2.000
 10°C.
 € 12,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: n.d.

Corallo Rosso Romagna Doc Sangiovese Brisighella 2019



Rubino luminoso, ciliegie croccanti e arancia sanguinella, violette e legno di rosa compongono un intrigante bouquet. Vino succoso e saporito all'assaggio, con tannini vivaci e ben integrati che rendono la beva dinamica con ritorni di fruttati.

Tagliata al sale aromatizzato

Bright ruby red colour. Charming nose of crisp cherries, blood orange, violet, and rose wood. Savoury and juicy on the palate, with lively smooth tannins.

Sliced beef steak with flavoured salt

sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 3.000
 16°C.
 € 12,00
 Vinificazione: acciaio
 Maturazione: n.d.

Corallo Blu Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2018

cabernet s. 45% merlot 45% sangiovese 10%

Alc. 14% 2.000 16°C. € 17,50

Filetto di maiale all'alloro

Fillet of pork with laurel



Corallo Nero Romagna Doc Sangiovese Ris. Brisighella 2017

sangiovese 100%

Alc. 14% 2.000 16°C. € 17,50

Stufato di vitellone al ginepro

Beef stew with juniper



LA SABBIONA



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: Famiglia Altini. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 25 posti letto.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 18. Main vine varieties: famoso, albana, centesimino, sangiovese. Bottles produced: 55,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 60 settings. Accomodation: 25 settings.


Laura Ravenna Igt Centesimino 2017



Colore purpureo intenso di media trasparenza. Profumi intriganti di amarena matura, confetture di bacche rosse, spezie e fico caramellato. Sorso dolce e avvolgente con note di zenzero e anice stellato, di buona persistenza sulla nota fruttata

 Panettone al cioccolato con amarene

Deep purple colour. Charm-ing nose of ripe sour cher-ry, red berry jams, spices and caramel-ized fig. Sweet and mouth-filling on the palate, with notes of gin-ger and star anise.


 Chocolate and sour cherry panettone

 centesimino
100%
Alc. 14%
 1.000
 14°C.
€18,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique


Giulia Romagna Docg Albana Passito 2018



Oro luccicante. Naso intenso e penetrante di frutta disidratata, albicocca, datteri e scorza di arancia. All'assaggio è avvolgente e pieno, colpiscono la dinamicità e la spiccata freschezza che ben bilancia la dolcezza mai invadente. Lungo finale con richiami di frutta candita.

 Cheesecake di albicocca

Shining gold-en colour. Nose of apri-cot, dates and orange rind. Full and mouthfilling on the palate, with good bal-ance between freshness and sweetness, and candied fruit finish.

 Apricot cheesecake

 albana 100%
Alc. 14,5%
 1.000
 12°C.
€17,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique



Persolino - Strocchi I.P.

Via Firenze, 194 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.22932
www.persolinostrocchi.it - ra060009@istruzione.it

Anno di fondazione: 1885. Ettari Vitati: 2,7. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, malbo gentile. Proprietario: Fondazione Caldesi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 1885. Hectares of vines: 2,7. Main vine varieties: sangiovese, albana, famoso, malbo gentile. Bottles produced: 8,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available.

Gentil Rosè Ravenna Igp Rosato 2020



Rosa tenue, intensi profumi fruttati di fragoline di bosco, ciliegia e lampone. Il sorso è succoso, gradevole per equilibrio e misura. Finale con sapore fragrante di frutta rossa.

Sashimi di salmone

Pale pink colour. Intense fruity aromas of wild straw-berry, cherry and raspberry on the nose. Juicy and well-balanced on the palate, with fragrant notes of red fruit in the finish.

Salmon sashimi

malvasia 2/3
malbo gentile 1/3
Alc. 13,5%
 666
 8°C.
€ 8,00

Vinificazione: acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Umberto Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019



Rubino luminoso. Distinti profumi di piccoli frutti rossi freschi, terra bagnata e sottobosco. Il sorso è deciso, fresco, scorrevole, un tannino a grana fine che lascia un finale fruttato e leggermente speziato

Spiedini di carne alla griglia

Bright ruby red colour. Clean nose of fresh red soft fruit and undergrowth. Assertive and fresh on the palate, with fine tannins, and slightly spicy and fruity finish.

Grilled meat skewers

sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 1.380
 16°C.
€ 9,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia

Poesia d'Inverno Bianco da uve stramature dolce 2018

malvasia 100%
Alc. 13% 600 14°C. € 18,00

Crema catalana
Creme Brulee



Ultimo giorno di scuola Romagna Docg Albana Passito 2015

albana 100%
Alc. 14% 1.400 12°C. € 18,00

Torta di carote, mandorle e chantilly
Carrot, almond and chantilly cream cake





Podere La Berta

PODERE LA BERTA

Via Berta, 13 - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 0577.355117 - Fax 0577.355651
www.poderelaberta.it - info@poderelaberta.it

Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 14,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Giovanni, Niccolò e Domenico Poggioli. Conduzione enologica: Franco Bernabei. Bottiglie prodotte: 73.000. Tipo di viticoltura: biologica. Sala degustazione: sì, su prenotazione.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 14,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano. Bottles produced: 73,000. Viticulture: organic. Tasting room: on booking.

Solano Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018



Rubino tendente al granato. I profumi di prugne cotte, ciliegie sottospirito, genziana ed erbe officinali denotano evoluzione. Vino morbido e strutturato, che mostra piena maturità del sorso. Conclude con un finale amaricante.

Grigliata di carne

Ruby red colour edging to garnet red. Nose of stewed plums, cherries preserved in alcohol, gentian and officinal herbs. Soft, ripe and full-bodied on the palate, with slightly bitter finish.

Grilled meat

sangiovese
 100%
 Alc. 13,5%
 26.000
 16°C.
 € 10,50

Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
acciaio, barrique

Olmattello Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



Rosso rubino vivace. Aromi di naso eleganti di frutta rossa, ciliegie e ribes, viole e noce moscata. Sorso intenso e di spessore, sorretto da una decisa freschezza. Tannino elegante e di potenzialità, in un allungo profondo e un finale saporito.

Chateaubriand

Vivid ruby red colour. Elegant nose of red fruit, cherry, currant, violet and nutmeg. Intense and full-bodied on the palate, with great freshness, elegant tannins with potential for development, and tasty finish.

Chateaubriand

sangiovese
 100%
 Alc. 13,5%
 3.300
 16°C.
 € 16,00

Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
barrique

Poderi Morini

Via Gesuita 4/B - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.638172
www.poderimorini.com - info@poderimorini.com

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, uva longanesi. Proprietario: Alessandro Morini. Conduzione enologica: Sergio ragazzini. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, uva longanesi. Bottles produced: 90,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Traicolli Ravenna Igt Savignon Rosso 2016



Rubino quasi granato. Iris, rose rosse, vaniglia e burro di cacao arricchiscono l'aromaticità. Vino caldo e di struttura, con tannini levigati che compongono un sorso maturo in cui la vena fresca sfuma su un gradevole finale dai ritorni fruttati.

Carrè d'agnello in crosta di erbe

Ruby red colour edging to garnet red. Nose of iris, red roses, vanilla and cocoa butter. Warm and full-bodied on the palate, with smooth tannins, and delicious fruity finish.

Lamb loin in aromatic herb crust

centesimo
100%

Alc. 14%

n.d.

16°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau, bottiglia

Savignone Ravenna Igt Centesimo 2019



Rosso rubino luminoso. Intenso e aromatico al naso, con profumi di rose, frutti di bosco, ginepro e cenni mentolati. Ottima interpretazione del vitigno, sorso fresco con tannini in equilibrio con le sensazioni caloriche e allungo su note floreali.

Gnocchi al ragù di castrato

Bright ruby red colour. Intense, aromatic nose of roses, soft fruit and juniper. Delicious on the palate, with well-balanced tannins, and flowery notes in the finish.

Gnocchi with mutton sauce

centesimo
100%

Alc. 13,5%

n.d.

16°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Rontana

Via Cavina, 13 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 030736094
Fax 0307.460558 - www.rontana.it - info@rontana.it


Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 7,5. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Gualberto Ricci Curbastro. Conduzione enologica: Riccardo Ricci Curbastro, Andrea Rudelli, Annalisa Massetti. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 7,5. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot. Bottles produced: 25,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.

Colli di Faenza Doc Sangiovese 2017




Rubino dai riflessi granati. Naso di viola, gelatina di lamponi e delicate note erbacee. La bocca, di sottile struttura è fresca, snella, lineare dal finale delicatamente fruttato.

 Spumone di mortadella

Ruby red colour with garnet red highlights. Nose of violet and raspberry jelly, with delicate herbaceous notes. Fresh and supple on the palate, with light structure, and slightly fruity finish.


 Mortadella mousse

 sangiovese
100%
Alc. 12,5%
 15.000
 14°C.
€ 7,10
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Col Mora Colli di Faenza Doc Sangiovese 2017



Rubino trasparente e vivace. Profumi di petali di rosa macerati, fragole surmature e sottile nota balsamica. Sorso leggero, fruttato e speziato, con un tannino maturo che rende la beva facile e senza pretese.

 Pollo in agrodolce

Vivid, transparent ruby red colour. Nose of macerated rose petals and overripe strawberries, with a light balsamic note. Light, fruity and spicy on the palate, with ripe tannins making it easy drinking and unpretentious.

 Sweet and sour chicken

 sangiovese
100%
Alc. 13%
 10.000
 16°C.
€ 13,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio



Spinetta

Via Pozzo, 26 - 48018 Santa Lucia delle Spianate, Faenza (RA) Tel. 0546.642037
www.spinetta.it - info@spinetta.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 29. Vitigni principali: sangiovese, centesimino, uva longanesi, famoso. Proprietario: Luciano Monti. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì

Foundation: 1992. Hectares of vines: 29. Main vine varieties: sangiovese, centesimino, uva longanesi, famoso. Bottles produced: 60,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Bacchicus Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016

Rubino vivo con riflessi granati. Aromi di ciliegia sotto spirito e spezie di tabacco e sottobosco. Sorso deciso, caldo e saporito. Tannino fine che si allunga su un finale di frutta matura.

Spiedini di pollo piccanti

Bright ruby red with garnet reflections. Aromas of cherry in spirit and spices of tobacco and underbrush. Firm, warm and tasty on the palate. Fine tannin, ripe fruit finish.

Spicy chicken skewers



sangiovese
100%

Alc. 14%

10.000

16°C.

€15,00

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
acciaio, barrique

Asso di Cuori Vino Rosso da Uve Appassite

Rosso purpureo. Al naso si avvertono note di ciliegia sotto spirito ed erba medica. Il sorso è zuccherino, di buona struttura e di media persistenza con sentori di amarena candita. Piacevolmente succoso sul finale.

Castagnole al rosolio

Purplish red. Cherry in spirit and herbs on the nose. the taste is sugary. Wine of good structure and average persistence.

Final pleasantly juicy.

Castagnole with rosolio typical carnival cake



centesimino
100%

Alc. 13%

5.000

14°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Max Ravenna Igp Uva Longanesi 2013

uva longanesi 100%

Alc. 14,5% 10.000 18°C. € 15,00

Bocconcini di lepre in dolce forte

Hare chunks in sweet forte



Cuordileone Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 20.000 16°C. € 10,00

Maialino arrosto

Roast Pork



Tenuta Lovatella

Via del Rio, 3 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 334.111885 - 335.5625481
www.tenutalovatella.it - paolabenazzi@virgilio.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 10000. Vitigni principali: uva longanesi, famoso, centesimino. Proprietario: Paola Benazzi. Conduzione enologica: Sergio Razzini. Bottiglie prodotte: 6.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 190. Hectares of vines: 10000. Main vine varieties: uva longanesi, famoso, centesimino. Bottles produced: 6,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Tasting room: available.

Rambèla Ravenna Igp Famoso 2020



Giallo paglierino. Sorprende con le sue note dolci di fiori di tiglio, ananas, banana e un tocco di cipria a solleticare il naso. Piacevole al sorso, si ritrova la morbidezza del frutto maturo che soddisfa il palato. Chiude leggermente citrino.

Risotto con asparagi e speck

Straw-yellow colour. Sweet notes of lime flowers, pineapple and banana with a hint of powder on the nose. Savoury on the palate, with soft notes of ripe fruit, and slightly citrine finish.

Risotto with asparagus and Speck

famoso 100%
 Alc. 12,5%
 1.000
 10°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Lovatella Uno Rosso da uva appassita dolce 2018



Rubino intenso. Naso varietale di erbe amare, marasca, mora e spezie. In bocca entra dolce, di buon equilibrio. Tannino non invadente. Morbido e di media persistenza giocata su sensazioni fruttate di amarena e prugna.

Brownies al cioccolato

Deep ruby red colour. Nose of bitter herbs, morello cherry, blackberry and spices. Sweet and soft on the palate, with not invasive tannins, and medium length with fruity notes of sour cherry and plum.

Chocolate brownies

uva longanesi
 100%
 Alc. 13,5%
 480
 14°C.
 € 15,00
 Vinificazione:
 acciaio, barrique
 Maturazione:
 barrique, bottiglia

Rambèla Vino Bianco da uve stramature secco 2019

famoso 100%
 Alc. 14% 400 8°C. € 12,00
 Risotto allo zafferano e capesante
 Risotto with saffron and scallops



Rosso Rosso da uve stramature secco 2019

centesimino 100%
 Alc. 15% 600 16°C. € 12,00
 Tacchino con salsa ai mirtilli
 Turkey with blueberry sauce



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, cabernet sauvignon, grechetto gentile. Proprietario: n.d. Conduzione enologica: Matteo Mazzotti. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: sangiovese, albana, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 45,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Masselina Romagna Docg Albana 2020



Giallo paglierino. Espansivo e nitido al naso, ha un carattere floreale arricchito da accenni di frutta a polpa bianca. In bocca è sapido, più incline alla freschezza che al frutto, ma di apprezzabile equilibrio. Accenni agrumati sul finale.

Gamberoni in pasta kataifi

Straw-yellow colour. Flowery nose with hints of white pulp fruit. Tangy, fresh and well-balanced on the palate, with citrus fruit notes in the finish.

Prawns wrapped in kataifi pastry

albana 100%
Alc. 14,5%
 4.000
 10°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, legno

138 Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino luminoso. Intrigante e variegato ventaglio olfattivo con note di viole, ciliegie, rabarbaro e pepe bianco. Il sorso è snello con tannini ponderati alla struttura. La freschezza è vibrante, rendendo la beva dinamica e persistente.

Tagliatelle con ragù di rigaglie

Bright ruby red colour. Charming, rich nose, with notes of violet, cherry, rhubarb and white pepper. Supple on the palate, with tannins proportionate to structure, and lively freshness.

Tagliatelle with giblets sauce

sangiovese 100%
Alc. 13,5%
 4.000
 16°C.
€ 10,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, legno

Masselina Spumante Met. Classico Brut Millesimato 2016

grechetto gentile 100%
Alc. 12,5% 3.000 6°C. € 16,00
 Capesante gratinate
Scallops au gratin



Masselina Riserva Romagna Doc Sang. Riserva Serra 2017

sangiovese 100%
Alc. 13,5% 4.000 16 °C. € 16,00
 Rotolo di vitello alle erbe
Roll of veal with aromatic herbs





Tenuta Nasano

Via Rilone, 2 – 48025 Riolo Terme (RA) – Tel. 0546.70715
www.tenutanasano.it - gardi.fabio@libero.it

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile, trebbiano. Proprietario: Famiglia Gardi. Conduzione enologica: Stefano Gardi. Bottiglie prodotte: 45.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: sangiovese, albana, grechetto gentile, trebbiano. Bottles produced: 45,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 70 settings.

Ricordo Romagna Docg Albana 2019



Giallo paglierino lucente e riflessi dorati. Freschi profumi di rosa bianca e acacia; pesca percoke e albicocche. Rivela struttura e carattere; gusto pieno e saporito. Sa rendersi accattivante; l'alcolicità non disturba il sorso, che rimane fresco
 Cannelloni ricotta e spinaci

albana 100%
 Alc. 14,5%
 3.300
 10°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte

Bright straw-yellow colour with golden highlights. Fresh aromas of white rose, acacia, percocka peach and apricot on the nose. Full-bodied, rich, savoury and fresh on the palate.
 Spinach and ricotta cheese cannelloni

Principe Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020



Porpora luminoso. Il naso, esuberante e espressivo profuma di rosa bulgara, chiodo di garofano e agrumi. Freschezza e tannino sono vivaci, lasciando il palato in un sorso dal finale croccante di melograno.
 Involtini di vitello al prosciutto

sangiovese 100%
 Alc. 15%
 3.300
 14°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 cemento

Bright purple colour. Ex-pressive and exuberant nose of Bulgarian rose, cloves and cit-rus fruit. The palate features lively freshness and tannins, and a crisp finish of pomegranate.
 Veal rolls stuffed with ham

Sancaberlot Vino Rosso 2017



sangiovese 30% cabernet sauvignon 30% merlot 40%
 Alc. 14,5% 2.000 16°C. € 14,00
 Lepre in salmi
 Jugged hare

Vittorio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



sangiovese 100%
 Alc. 13,5% 2.000 16°C. € 14,00
 Spiedini di carne alla griglia
 Grilled meat skewers

Terre dei Gessi-Tozzi

Renzuno, 16 - 48032 Casola Valsenio (RA)

Tel. 0544.525311 Cell. 3408331351 - www.cantinatozzi.it - info@cantinatozzi.it 


Anno di fondazione: 2016. Ettari Vitati: 7,6. Vitigni principali: albana, pinot nero, merlot, manzoni bianco. Proprietario: Terre dei Gessi Soc. Agr. Fam. Tozzi. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 36.000. Tipo di viticoltura: SQNPI. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2016. Hectares of vines: 7,6. Main vine varieties: albana, pinot nero, merlot, manzoni bianco. Bottles produced: 36,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Tantalilli Romagna Docg Albana 2019



Paglierino compatto, aromi floreali di camomilla e fruttati di albicocca disidratata, si completano con sentori di erba medica. Il sorso è sapido e persistente, con finezza mostra equilibrata maturità.

 Seppie ripiene graten

Dense straw-yellow colour. Fruity and flowery aromas of dried apricot and camomile with hints of lucerne on the nose. Lingering and tangy on the palate, which finely shows well-balanced maturity.


 Stuffed cuttlefish au gratin

 abana 100%
Alc. 13,5%
 6.600
 10°C.
€ 13,80
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Ravenna Igp Rosso 2019



Rosso rubino lucente. Al naso regala intensi profumi di prugna, more in gelatina, mirto e bacche di ginepro. All'assaggio è morbido e saporito, con tannini levigati e sorso equilibrato che ne avvalorano il finale di macchia mediterranea.

 Tagliatelle al ragù di lepore



Ruby red colour. In-tense aromas of plum, blackberry jelly, myrtle and juniper on the nose. Soft, savoury and well-balanced on the palate, with smooth tannins.


 Tagliatelle with hare sauce

 merlot 60%
pinot nero 10%
sangiovese 30%
Alc. 13,5%
 10.000
 16°C.
€ 10,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Bianco Ravenna Igp Bianco 2019

 manzoni bianco 60% chardonnay 30% albana 10%

Alc. 13,5%  6.600  10°C. € 10,50

 Risotto agli stridoli

Risotto with bladder-campions



Trerè

Via Casale, 19 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.47034
www.trere.com - trere@trere.com 



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 34. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, famoso. Proprietario: Morena tretrè, 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/appartamenti.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 34. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, famoso. Bottles produced: 160,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 15 rooms. Restaurant: 120 settings.


Rè Famoso Ravenna Igt Bianco 2020







Giallo paglierino luminoso. Naso fragrante ed intenso di pesca bianca, mandarino e salvia. In bocca entra con delicata freschezza e spiccata aromaticità. Chiusura persistente piacevolmente amarognola.

 Mozzarella in carrozza

Bright straw-yellow colour. Fragrant, intense nose of white peach, tangerine and sage. Slightly fresh and very aromatic on the palate, with lingering fin-ish.

 Mozzarella "in carrozza" (fried mozzarella sandwiches)

 famoso 50%
 chardonnay 50%
Alc. 12,5%
 18.500
 10°C.
€ 7,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
cemento

Monte Corallo Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2017






Rubino intenso, luminoso. Il naso è ampio e ben articolato nei suoi profumi di rosa canosa, ciliegia matura, lampone e nuance balsamiche. Il sorso è avvolgente, il tannino vibrante esalta il frutto rosso che pervade la bocca in un finale di vellutate note boisé.


 Stracotto di manzo

Deep and bright ruby red colour. Rich nose of ripe cherry and raspberry, with balsamic hints. Mouth-filling on the palate, with lively tannins.


 Beef stew

 cabernet s.
60% merlot 30%
sangiovese 10%
Alc. 14,5%
 2.500
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione:
acciaio, botte
Maturazione:
botte, bottiglia

Arlùs Romagna Docg Albana 2020


 albana 100%

Alc. 14%  15.000  10°C. € 8,00-9,00


 Crespella allo squacquerone ed erba cipollina
Crepe filled with Squacquerone cheese and chives



Amarcord d'un Ros Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

 sangiovese 85% cabernet sauvignon 15%

Alc. 14%  12.000  18°C. € 15,00

 Filetto al melograno
Pomegranate fillet





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, centesimino. Proprietario: Paolo Zoli. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: famoso, albana, sangiovese, centesimino. Bottles produced: 10,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Io & te Ravenna Igt Bianco 2019


Giallo paglierino con rimandi giovanili verdi. L'intensità dei profumi è misurata, di stampo primario e agrumato. Il sorso, seppur semplice nella struttura e nella persistenza, è ricco di acidità e stimola la beva. Un vino disimpegnato, che allieva dalle arsurre e dai pensieri.

 Alici fritte e chips

Straw yellow with green hints. Measured aromas, simple and persistent sip, stimulates the drink.

 Fried anchovies and chips



 albana 80%
manzoni 20%

Alc. 13,5%

 1.500

 8°C.


€ 6,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

Savignon Rosso Ravenna Igt Centesimino 2019


Rubino luminoso. Al naso intense sensazioni di frutti di bosco in confettura, legno di rosa e sandalo. Caldo e strutturato all'assaggio, denota tannini vigorosi, buona freschezza e buona profondità di beva. Media persistenza con ritorni fruttati.

 Bacchette di castrato alla griglia

Bright ruby red colour. Intense aromas of soft fruit jam, rose wood and sandal on the nose. Warm and full-bodied on the palate, with powerful tannins, and good freshness.

 Grilled mutton skewers



 centesimino
100%

Alc. 14%

 1.500

 16°C.

€ 7,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio



dove l'ospitalità
è nei gesti della *Tradizione*



seguici
su



**CASA
SPADONI**

*Pasta
al mattarello*

LOCANDA

spaccio
gastronomico

**Griglia
Romagnola**

CASA SPADONI FAENZA

Per info e prenotazioni: Tel 0546 697711 | e-mail info@casaspadoni.it

ci trovi anche ad **ANZOLA DELL'EMILIA** (San Giacomo del Martignone)

Per info e prenotazioni: Tel 051 6871259 | e-mail info@casaspadoni.it



una location esclusiva

via Paolo Costa 45 - Ravenna centro

+39 320 16 16 761



Cuisine



Ristorante Pizzeria

Tipico romagnolo

Specialità di pesce

Cucina e pizzeria

anche **Gluten Free**

P in via Beatrice Alighieri

 www.al45.it

Ravennate

“Guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l’omor che de la vite cola.” Così Dante nella Divina Commedia omaggia la trasformazione dell’uva in vino e da questo canto inizia il viaggio nel territorio ravennate. Terre rurali e vallive, che grazie alle bonifiche di inizio novecento, sono state riplasmate in nuovi equilibri con l’acqua, favorendo l’evoluzione della piccola proprietà agricola e lo sviluppo qualitativo della cooperazione. Nelle aree interne i terreni sono perlopiù argillosi, argillo-limosi e calcarei, mentre sulla costa sono sabbiosi. Diffuso nell’intera zona è il trebbiano romagnolo, ma vi sono aree che si identificano coi loro vitigni autoctoni come Bagnacavallo, caratterizzato dal Longanesi a bacca nera, dove viene prodotto il muscoloso Bursòn Etichetta Blu, ed Etichetta Nera. Altro autoctono romagnolo è il famoso (a Bagnacavallo rambéla) a bacca bianca dal profilo aromatico intenso e molto simile ai moscati. Sulla fascia litoranea si coltiva il fortana, un vitigno a piede franco, dove nascono i cosiddetti vini della sabbia, testimonianza resiliente alla fillossera, con buona acidità e a basso tenore alcolico.

Oriana Gavelli

“Guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l’omor che de la vite cola” (Behold the sun’s heat, which becometh wine, joined to the juice that from the vine distils). With these words Dante, in his Divine Comedy, pays tribute to the transformation of grapes into wine in the canto where he speaks of Ravenna’s lands. These lands have been remoulded by the reclamation works of the early 20th century and appear as mainly clayish or calcareous in the inland areas and sandy along the coast. The Trebbiano romagnolo grape is grown in the entire area of Ravenna, while there are areas that are distinguished for their autochthonous vines, such as the dark grape Longanesi, the white grape Famoso (at Bagnacavallo Rambéla), and Fortana along the coastal strip.

Le Cantine

- ✦ Gordini Paolo
- ✦ L’Azdora
- ✦ Longanesi
- ✦ Nero del Bufalo
- ✦ Randi
- ✦ Tenuta Uccellina
- ✦ Terre Cevico
- ✦ Viabizzunoagricola



Vini dell'Azienda Agricola
GORDINI PAOLO

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, uva longanesi. Proprietario: Maria Luisa Visani. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 5.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.


Foundation: 1885. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: trebbiano, uva longanesi. Bottles produced: 5,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Bursôn Etichetta Blu Ravenna Igp Uva Longanesi 2018




Rubino intenso. Lo spettro olfattivo offre profumi di confetture di ribes nero, mirto e rosa appassita completata da sentori di sottobosco come fungo e radici. Gusto compatto con freschezza e tannini coerenti quasi risolti affiancati da un finale persistente che vira sulla sapidità.

 Lasagna al ragù di pecora

Deep ruby red colour. Aromas of black currant, myrtle and withered rose jams, with hints of undergrowth like mushroom and root on the nose. Dense on the palate, with consistent freshness and tannins.

 Lasagna with mutton meat sauce




 uva Longanesi
100%
Alc. 13%
 3.000
 16°C.
€ 8,00

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Bursôn Etichetta Nera Ravenna Igp Rosso 2015




Granato impenetrabile. Profilo olfattivo intenso e variegato, si riconoscono confettura di mora e di prugna, spezie con sfondo di china e caffè. Al palato è deciso, la componente alcolica si affianca a una massa tannica in fase risolutiva creando un apprezzabile equilibrio. Coerente il retolfatto dove trova spazio una persistenza che non tradisce.

 Filetto di cinghiale al pepe

Impenetrable garnet red colour. Intense, rich nose with aromas of blackberry and plum jams, spices and coffee. Assertive on the palate, with a good balance between alcohol and tannins.

 Fillet of wild boar with pepper



 uva Longanesi
100%
Alc. 15%
 2.000
 18°C.
€ 12,00

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: 1876. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: uva del tundè, sangiovese, cabernet sauvignon, uva dora. Proprietario: Ines Tondini. Conduzione enologica: Davide Pirone. Bottiglie prodotte: 9.000/11.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: n.d. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 1876. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: uva del tundè, sangiovese, cabernet sauvignon, uva dora. Bottles produced: 9,000/11,000. Viticulture: organic and biodynamic. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 70 settings. Accomodation: 8 rooms.

Giselda Vino Rosso 2019



Rubino vivace. Netti sentori di prugnolo, fragolina di bosco e rosa si associano a un accenno di spezie come chiodi di garofano. Il sorso è slanciato da una freschezza evidente e una chiusura di frutta rossa acerba.

Lingua di vitello con salsa di porri

Vivid ruby red colour. Clean aromas of sloe, wild strawberry and rose with a hint of spices on the nose. Lively on the palate, with prominent freshness, and notes of ripe red fruit in the finish.

Veal tongue with leek sauce

uva d'ora
dal raspo rosso

Alc. 12%

6.000

16°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio e bottiglia

E' Tundè Vino Rosso del Tundè 2019



Rubino intenso e compatto. Corredo olfattivo di media complessità, frutta rossa matura, confettura di fragole e fiori rossi in evidenza. L'assaggio è coerente con la tipologia, fresco con tannini adeguatamente risolti e un finale leggermente sapido.

Sedanini alla salsiccia

Deep and dense ruby red colour. Prominent aromas of ripe red fruit, strawberry jam and red flowers on the nose. The palate is fresh and consistent with the wine type and features a full-flavoured finish.

Sedanini pasta with sausage meat sauce

uva del Tundè
100%

Alc. 13%

4.000

16°C.

€ 9,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Trebbiano Goccia D'Oro Vino bianco 2020

trebbiano 100%

Alc. 11,5% 900 8°C. € 7,50

Piadina con pancetta arrotolata

Piadina with pancetta arrotolata (a type of bacon)



L'Azdora Sangiovese 2017

sangiovese 100%

Alc. 13% 5.000-7.000 16°C. € 9,50

Pollo arrosto

Roast chicken



Longanesi

Via Boncellino, 114 - 48012 Bagnacavallo (RA) - Tel/Fax 0545.64224
www.longanesiburson.com - dlonganesi@gmail.it 


Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: uva longanesi, famoso. Proprietario: Daniele Longanesi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 16.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: uva longanesi, famoso. Bottles produced: 16.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available


Rambèla Ravenna Igp Famoso 2020






Paglierino tenue, con riflessi verdolini. Aromatico dalle note di fiori bianchi e mela verde. In bocca una scia fresca, aggrazia il sorso di intenso sapore fruttato ed avvolgente.

 Risotto ai fiori di zucca e provola

Pale straw yellow, with greenish reflections. Aromatic with notes of white flowers and green apple. In the mouth a fresh trail, grace the sip of intense fruity flavor and enveloping.


 Risotto with pumpkin flowers and provola cheese

 famoso 100%
Alc. 12,5%
 n.d.
 8°C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Blù di Bursòn Ravenna Igp Uva Longanesi 2020






Rubino con rimandi al granato. Sfoggia profumi di frutta nera, mirtillo, prugna, seguono nuance di liquirizia e spezie. L'assaggio è corredato da freschezza e fitta trama tannica ma coerente con la tipologia. Persistente il finale di frutta nera arricchito da pregiata sapidità.

 Teneroni di manzo marinati al Bursòn


Ruby red with hints of garnet. It shows scents of black fruit, blueberry, plum, followed by nuances of licorice and spices. The taste is accompanied by freshness and thick tannins but consistent with the type. Persistent finish of black fruit enriched by fine sapidity.

 Teneroni of beef marinated with Bursòn

 Longanesi 100%
Alc. 13%
 n.d.
 16°C.
€ n.d.
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Estremo Ravenna Igp Famoso Vend.Tardiva 2018


 famoso 100%
Alc.13,5%  n.d.  10 °C. € n.d.

 Nodino di vitello con broccoli, crema di burrata
Nodino of veal with broccoli, cream of burrata cheese



Bursòn di Bursòn Ravenna Igp Uva Longanesi 2019

 Longanesi 100%
Alc.13%  n.d.  18°C. € n.d.

 Fagiano alla cacciatora
Pheasant in hunter's style



Nero del Bufalo

Nero del Bufalo

Via Canalazzo, 1 - 48020 Sant'Agata sul Santerno (RA)


Cell. 348.3368674 - www.nerodelbufalo.it - nerodelbufalowine@gmail.com

Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: trebbiano, famoso, merlot, albana. Proprietario: Giuseppe Turi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 9.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: trebbiano, famoso, merlot, albana. Bottles produced: 9,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Bianco del Bufalo Ravenna Igt Bianco 2019


Paglierino con riflessi verdolini. I profumi stentano a rivelarsi e si confondono tra sentori balsamici ed erbacei e frutta polpa bianca. In bocca freschezza graffiante, apporta cenni citrini rinforzati da una discreta sapidità.

 Scaloppe di pesce spada

Straw-yellow colour with greenish highlights. Bal-samic and herbaceous notes mixed with aro-mas of white pulp fruit on the nose. The palate features prominent freshness and fairly good tanginess.

 Escalopes of swordfish



 chardonnay 50%
albana 50%

Alc. 11,50%

 1.500

 10°C.


€ 8,00

Vinificazione:
acciaio


Maturazione:
acciaio, bottiglia

Nero del Bufalo Ravenna Igt Rosso 2017


Rosso rubino dai riflessi granato. Si apre all'olfatto con aromi di frutta nera matura, spezie dolci e cenni di sottobosco. Al palato entra morbido, diretto e lineare. Sorso di media struttura con tannini schietti e richiami erbacei nel finale.

 Costine di maiale con salsa barbeque

Ruby red colour with garnet red highlights. Aromas of ripe black fruit and sweet spices with hints of undergrowth on the nose. Soft, straight and consistent on the palate, with medium body, and forthright tannins.

 Pork spare-ribs with barbeque sauce



 merlot 90%,
cabernet 10%

Alc. 13%

 4000


 16°C.



€ 9,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Bolle del Bufalo Romagna Doc Spumante Extra Dry

 trebbiano 80% chardonnay 20

Alc. 11,5%  5.000  8°C. € 10,00

 Tagliolini al burro e parmigiano

Tagliolini seasoned with butter and Parmesan cheese





Randi

Via San Savino, 113 - 48034 Fusignano (RA) - Tel. 0545.58231
www.randivini.it - info@randivini.it

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 63. Vitigni principali: uva longanesi, centesimino, famoso, malbo gentile. Proprietario: Massimo e Denis Randi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 30 coperti.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 63. Main vine varieties: uva longanesi, centesimino, famoso, malbo gentile. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 30 settings.

Rambèla Extra Brut Spumante Metodo Classico 2016



Colore giallo paglierino. All'olfatto dona profumi di crosta di pane, gelsomino e frutti a polpa gialla. Il sorso è piuttosto fresco, di media struttura, buona sapidità e finale leggermente amaricante, con ricordi piuttosto netti di frutta matura.

Orologio di formaggi morbidi

Straw-yellow colour. Nose of bread crust, jasmine and yellow pulp fruit. Quite fresh, medium-bodied and tangy on the palate, with slightly bitter finish.

Mixed soft cheeses

famoso 100%
 Alc. 11,5%
 5.000
 6°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 bottiglia
 Maturazione:
 bottiglia

Rambèla Bianca Ravenna Igp Famoso 2020



Veste color paglierino tenue, con accenni verdolini. All'olfatto emergono sentori delicati di frutta a polpa bianca e fiori d'arancio. Sorso snello, di fine struttura che riporta quella tipica accezione aromatica e sapida del vitigno.

Crostino di robiola e zucchine.

Pale straw-yellow colour. Nose of white pulp fruit and orange blossom. Supple on the palate, with a fine structure that features the typical aromas and tanginess of the vine.

Canapé with Robiola cheese and courgettes

famoso 100%
 Alc. 12,5%
 3.0000
 8°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio e bottiglia

Pipino il Bello Ravenna Igt Famoso 2018

famoso 100%

Alc. 14% 5.000 10°C. € 15,00

Faraona arrosto, pinoli e scalogno di Romagna

Roast guinea-fowl with pine-kernels and Romagna shallot



Sinna Vino Rosso da Uve Appassite

malbo gentile e altri vini rossi

Alc. 13% 2000 14°C. € 16,00

Crostata alle amarene

Sour cherry tart





Tenuta Uccellina

Via Aldo Moro 23/1 - 48026 Russi (RA) Tel./Fax 0544.580144 - Cell. 333.8915140
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: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: uva longanesi, sangiovese, albana, famoso. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Rambèla Ravenna Igp Famoso 2020

Paglierino dai riflessi verdolini. Naso intensamente aromatico e fine. Sentori di muschio ed erbe aromatiche si uniscono a ricordi di frutta tropicale. Sorso di gusto, dall'acidità rinfrescante che supporta e contrasta le morbidezze. Dinamico e succoso, dal finale amaricante.
 Ravioli di ricotta burro e salvia

Straw-yellow colour with greenish highlights. Very aromatic and fine nose, with aromas of musk, aromatic herbs, and exotic fruit. Dynamic and juicy on the palate, with slightly bitter finish.
 Ravioli filled with ricotta cheese and seasoned with butter and sage



famoso 100%
 Alc. 13%
 6.600
 8°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio e bottiglia

Blu di Bursôn Ravenna Igp Uva Longanesi 2019

Ricco colore rubino acceso. Al naso eleganti profumi di more di rovo, ribes, bacche selvatiche come ginepro intrecciate da nuance speziate di pepe e chiodi di garofano. Al gusto presenta una spinta di freschezza notevole che interagisce con tannini non irruenti. L'equilibrio lascia emergere una trama fine e lunga.
 Ossobuco di vitello con piselli

Vivid ruby red colour. Elegant aromas of dewberry, currant and berries mixed with spicy hints of pepper and cloves on the nose. Very fresh on the palate.

Veal osso buco with peas



uva Longanesi 100%
 Alc. 12,5%
 4.000
 16°C.
 € 11,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Hermes Ravenna Igp Trebbiano 2019

trebbiano 100%
 Alc. 13,5% 1.000 10°C. € 13,00

Uovo in cocotte con grana e tartufo

Egg en cocotte with Grana cheese and truffle



Clivo del Re Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%
 Alc. 14% 2500 14°C. € 13,00

Pappardelle al ragù di fegatini

Pappardelle pasta with chicken liver sauce





Terre Cevico

Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA) - Tel. 0545.284711 - Fax 0545.284712
www.cevico.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: 6.000.000 (nel formato 0,75). Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1963. Hectares of vines: 6700. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, grechetto gentile. cabernet sauvignon, merlot, lambrusco. Bottles produced: 6.000.000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Terre Cevico Spumante Metodo Classico Millesimato 2016



Paglierino dal perlage energetico. Sentori di ginestra sfumati da sottili note burrose. Il sorso è equilibrato, dotato di una vivace freschezza e briosa dinamicità. Finale ammandorlato con ritorni di buccia d'agrumi.

Seppie alla piastra con topinambur

Straw-yellow colour with dynamic perlage. Aromas of genista with delicate buttery notes on the nose. Well-balanced on the palate, with lively freshness, and almond finish with hints of citrus fruit rind.

Grilled cuttlefish with topinambours

sangiovese 100%
 Alc. 12,5%
 13.000
 6°C.

€ 12,50
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Galante Romagna Doc Sangiovese Romandiola 2019



Rubino luminoso con riflessi granati. Al naso note di fiori rossi essiccati, uva sultanina appassita e cenni di vaniglia. Al gusto è secco e caldo, i tannini sono tesi e alla ricerca di equilibrio. Rimandi di mandorla e frutta cotta nel finale.

Crescione salsiccia e cipolla

Bright ruby red colour. Notes of dried red flowers, raisins and vanilla on the nose. Dry and warm on the palate, with tight tannins, and notes of almond and stewed fruit in the finish.

Crescione stuffed with sausage and onion

sangiovese 100%
 Alc. 14,5%
 19.000
 16°C.

€ 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte, bottiglia

Pignoletto Doc Colli D'Imola Romandiola 2020

grechetto gentile 100%
 Alc. 11,5% 48.000 8°C. € 5,50

Pasticceria salata

Savoury pastries



Novilunio Romagna Doc Sangiovese Sup Romandiola

sangiovese 100%
 Alc. 12,5% 13.000 14°C. € 6,90

Filetto di maiale alla griglia

Grilled fillet of pork



Viabizzunoagricola

Via Mentana, 113 - 48022 Lugo (RA)

Cell. 338.5690400 - www.viabizzunoagricola.it - vendite@viabizzunoagricola.com

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 4,3. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Cristina Manaresi, Mario Nanni, Italo Babaini. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 6.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 4,3. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, cabernet sauvignon, chardonnay. Bottles produced: 6,000. Viticulture: biologica. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Nube Alta 2018 Ravenna Igt Trebbiano



Giallo dorato, dal profilo agrumato. Sentori netti e penetranti di pompelmo e mapo, che ritroviamo al sorso. Tonic e rinfrescante, saliente nel sapore di buccia di limone e nel finale sapido.

Fritto di zanchette

Golden colour. Citrus fruit nose, with clean aromas of grapefruit and mapo, that can be also perceived on the palate. Invigorating and refreshing palate, with prominent notes of lemon rind and tangy fin-ish.

Fried flatfish

trebbiano 100%
Alc. 12%
 1.000
 8°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Rosso per Lui 2015 Romagna Doc Sangiovese Brisighella



Rubino luminoso. Bouquet variegato di amarena in confettura, more di gelso, glicine e vaniglia. Equilibrato e saporito al palato, con tannini ben dosati e sorso energizzato dalla freschezza che dona bevibilità. Sfuma in un finale di spezie dolci.

Petto d'anatra con panure di pistacchi

Bright ruby red colour. Rich nose of sour cherry jam, mulberry, wisteria and vanilla. Well-balanced and savoury on the palate, with proper tannins, and sweet spicy finish.

Duck breast with pistachio and bread coating

sangiovese 100%
Alc. 12%
 2.000
 16°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

Il Classico Spumante Metodo Classico Brut

trebbiano 70% chardonnay 30%

Alc. 12% 1.500 6°C. € 16,00

Tartine con burro e alici

Canapés with butter and anchovies



E Mi Vec Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2015

cabernet 95% merlot 5%

Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 22,00

Piccione alla senape in grani

Pigeon with mustard seeds



tecnonastri.com

NASTRO ADESIVO PERSONALIZZATO
FORLÌ - Tel. 0543 781260

Da 40 anni leader nel settore della stampa di
Nastro Adesivo Personalizzato !



Da più di 40 anni ci occupiamo della produzione di tutti i prodotti da imballaggio utili alle aziende per spedire e rendere visibili i propri prodotti.

Trattiamo principalmente Nastro adesivo personalizzato, Scatole, Film (anche Termoretraibili) e Box per vini.

Produciamo da piccole a grandi quantità con tempi di consegna molto rapidi.

Puoi acquistare direttamente dal nostro sito
www.tecnonastri.com fino a 180 rotoli

Tecnonastri.com
Via monda 33|b – Forlì (FC)
Tel: 0543781260 - Mail: shop@tecnonastri.com

ARREDI SMART

BAR
RISTORANTI
ALBERGHI
STREET FOOD
BEACH

3Dehors è un marchio made in Italy che ricerca nei suoi prodotti una linea essenziale e pulita. È la soluzione ideale per tutti i tipi di progetti d'arredamento sia d'interno che d'esterno. Il brand si impegna ad utilizzare esclusivamente materie prime ecosostenibili e risorse naturali come legno e metallo. Lo stile di questa linea dalle forme moderne e semplici, è ciò che rende versatili i suoi prodotti, in grado di adattarsi ad ogni tipo di ambiente ed ad ogni tipo di esigenza.



3DEHORS

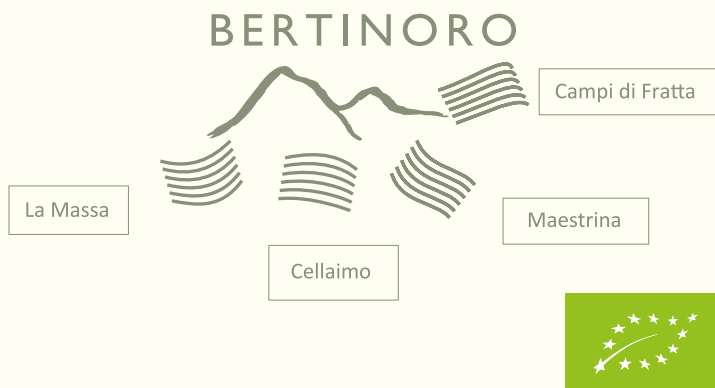
3DEHORS BRAND IS OWNED BY CRD GROUP
Via Enrico Berlinguer, 21 - Forlimpopoli (FC)
info@3dehors.com - www.3dehors.com



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.



Forlivese

La viticoltura ed i vini romagnoli hanno origini antichissime; testimonianze ci giungono fin dai tempi della dominazione romana quando i cronisti dell'epoca narravano di fertili colline ricoperte di vigneti. La produzione si sviluppa, generalmente, nell'area collinare fra i 100 e i 300 metri s.l.m., su terreni per lo più a matrice sedimentaria argillosa, con marcata presenza di strati sulfurei e gessosi nel predappiese. È presente inoltre una particolare formazione di arenaria calcarea ricca di fossili marini detta spungone che da Bertinoro attraversa tutto il territorio fin oltre i confini del forlivese a nord ovest.

I vitigni più coltivati sono il sangiovese, trebbiano, bombino bianco e albana. Se il trebbiano si spande con omogeneità territoriale, il bombino e l'albana hanno la loro culla a Bertinoro. Grazie alla presenza dello spungone proprio l'Albana si rivela nella sua ricchezza di zuccheri, acidità e aromaticità. Il vigneto sangiovese da Bertinoro si estende fin su le più alte colline di Predappio, qui si mostra strutturato, dal vigore tannico, con sensazioni a tratti sulfurei e dalla grande longevità.

Ai confini dell'areale forlivese troviamo Modigliana; la verde ed alta valle con vigneti che si spingono fin'oltre i 500 metri s.l.m., suoli più profondi, ricchi di arenarie e marne calcaree che donano sensazioni fruttate, fresche e sapide ai suoi vini.

Giuseppe Palareti

In the province of Forlì the vineyards are situated mainly at altitudes between 100 and 300 metres, except at Modigliana where the vines grow above 500 metres. Most of the land is a clayey sedimentary type. There is also a particular type of sandstone, known as 'spungone', full of marine fossils, which runs from Bertinoro to beyond the provincial boundaries and gives the wines special qualities. The vines grown most are Trebbiano, Bombino bianco, Albana and Sangiovese. Trebbiano can be found throughout the area, while Bombino and Albana are typical of Bertinoro. Sangiovese vineyards extend from Bertinoro to Predappio.

Le Cantine

- Balducci Alessandro
- Balia di Zola
- Bissoni
- Calonga
- Campodelsole
- Casadei
- Celli
- Chiara Condello
- Condè
- Corte San Ruffillo
- Drei Donà - Tenuta La Palazza
- Due Tigli
- Fattoria Cà Rossa
- Fattoria Nicolucci
- Fattoria Paradiso
- Fiorentini
- I Sabbioni
- La Casetta dei Frati
- La Collina del Tesoro
- La Fornace
- Lu. Va.
- Giovanna Madonia
- Giovanna Missiroli
- Mutiliana
- Pandolfa
- Podere Baratta
- Podere I Biagi
- Poderi dal Nespole
- Poggio della Dogana
- Noelia Ricci
- Sadivino
- Tenuta Dè Stefenelli
- Tenuta Diavoleto
- Tenuta Graziani
- Tenuta La Viola
- Tenuta Pennita
- Tenuta Pertinello
- Tenuta Piccolo Brunelli
- Torre San Martino
- Villa Bagnolo
- Villa Papiano
- Zanetti Protonotari Campi



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, bombino bianco, 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.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: albana, sangiovese, bombino bianco, cagnina. Bottles produced: 90,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Romagna Docg Albana 2020



Paglierino lucente e consistente. Seducente al naso con aromi di ananas, camomilla, acacia e cedro. In bocca è avvolgente e dinamico, la vivida acidità e la piacevole morbidezza giocano in equilibrio. Lungo dalle note vegetali e tropicali.

Risotto capasante e zafferano

Bright and dense straw-yellow colour. Nose of pineapple, camomile, acacia, and citron. Mouthfilling and dynamic on the palate, with lingering vegetal and exotic notes

Risotto with scallops and saffron

albana 100%
 Alc. 14%
 2.700
 10°C.
 € 8,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio

Vecchio Rovere Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016



Rosso rubino luminoso. Ventaglio olfattivo da cui emergono profumi di frutti rossi maturi, fiori essiccati, spezie, tabacco. Al sorso dimostra una buona struttura, con tannini integrati sostenuti dalla freschezza. Finale persistente fruttato.

Tagliata al sale di Cervia

Vivid ruby red colour. Nose of ripe red soft fruit, dried flowers, spices, and tobacco. Good structure on the palate, with smooth tannins, good freshness, and lingering fruity finish.

Sliced steak with Cervia salt

sangiovese
 100%
 Alc. 14%
 3.000
 16°C.
 € 15,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 barrique

Poggiolo Spumante Brut 2020



chardonnay 100%
 Alc. 11,5% 4.000 6°C. € 9,00

Sogliola al vapore
 Steamed sole

Albana Dolce Romagna Docg Albana 2020



albana 100%
 Alc. 9% 4.700 8°C. € 8,00

Ciambella con crema pasticcera
 Ring cake with custard cream



Balia di Zola

Via Casale, 11 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546.940577
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:
 30.000. Tipo di viticoltura: biologico ma non certificato. Vendita diretta: sì. Visita
 all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, albana.
 Bottles produced: 30,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to
 the farm: on booking. Tasting room: available.

Balitore Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020



Rosso rubino. Sensazione di freschezza al naso con ciliegia e violetta ben integrate tra loro da una nota vagamente balsamica. Sorso saporito e scorrevole, tannini mai invadenti, struttura e freschezza in ottimo equilibrio. Finale gustoso e slanciato.

Spezzatino di vitello al curry

Ruby red colour. Fresh nose of cherry and violet with a balsamic note. Tasty and supple on the palate, with never assertive tannins, good balance between body and freshness, and savoury finish.

Veal stew with curry

sangiovese
 100%
 Alc. 12,5%
 20,000
 16°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Redinoce Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2018



Rosso rubino. Quadro olfattivo elegante con ciliegia e viola accompagnate da lievissime note di spezie dolci. Sorso ricco di struttura, con tannini ben integrati. La freschezza non è mai aggressiva, ma ne sostiene il sorso in un finale lungo e saporito.

Piccione ripieno al cartoccio

Ruby red colour. Elegant nose with aromas of cherry and violet, and delicate notes of spices. Full-bodied on the palate, with smooth tannins, and never aggressive freshness.

Stuffed pigeon in tinfoil

sangiovese
 100%
 Alc. 13%
 5.000
 16°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 barrique
 Maturazione:
 bottiglia

Isola Romagna Docg Albana 2020

albana 100%

Alc. 12,5% 5.000 8°C. € 10,00

Gamberoni, crema di fave e pancetta croccante
 King prawns, horsebeans cream and crispy bacon





Bissoni

Via Colecchio, 280 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.460382 - Cell.347.4566893
www.vinibissoni.com - bissonira@gmail.com 


Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 5,5. Vitigni principali: sangiovese, albana.
 Proprietario: n.d.. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su prenotazione

Foundation: 1988. Hectares of vines: 5,5. Main vine varieties: sangiovese, albana.
 Bottles produced: n.d. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.


Bissoni Girapoggio Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2019




Rosso rubino pieno. Profilo olfattivo mirato su note fruttate di fragole mature con sbuffi vegetali. L'ingresso al palato indugia sulle morbidezze, poi emerge una giovane trama tannica su un finale lieve di note fruttate.

 Garganelli al ragu di salsiccia

Deep ruby red colour. Fruity notes of ripe straw-berries with vegetal hints on the nose. Soft on the palate, with young tannins, and light finish with fruity notes.

 Garganelli pasta with sausage meat sauce

 sangiovese
100%

Alc. 13,5%

 13.000

 16°C.

€ 14,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia


Bissoni Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018




Rosso rubino. Al naso si percepisce immediatamente la ciliegia matura, integrata da note floreali, speziate e da un evidente tocco balsamico. Sorso ricco, di buona struttura con tannini che si stanno integrando. Buona freschezza ed un finale saporito.

 Anatra con i fichi

Ruby red colour. Prominent aromas of ripe cherry on the nose, with flowery and spicy notes, and a balsamic hint. Rich on the palate, with good structure and freshness.

 Duck with figs

 sangiovese
100%

Alc. 14%

 5.200

 16°C.

€ 24,000

Vinificazione:
acciaio

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: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Baravelli. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1977. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, cabernet sauvignon. Bottles produced: 50,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Baldan Spumante Metodo Classico Brut 2016



Dorato dal perlage fine e persistente. Naso intenso di rosa gialla, lillà, pesca gialla e mielate note di pasticceria. Sorso intenso e cremoso, equilibrato e sostenuto dall'agile freschezza. Elegante e di fine qualità.

Frittelle di baccalà

Golden colour with fine and lingering perlage. Nose of yellow rose, lilac and yellow peach, with pastry notes. Intense and creamy on the palate, with good balance and supple freshness. Elegant and fine.

Fried salted cod pancakes

bombino b. 50%
sangiovese 50%
Alc. 12,5%
 3.000
 6°C.
€ 16,00
Vinificazione
bottiglia
Maturazione
bottiglia

Castellione Forlì Igt Cabernet Sauvignon 2016



Rosso rubino impenetrabile. Al naso propone profumi di prugne mature, note tostate ed un leggero tocco erbaceo. Al sorso sorprende per i tannini ancora vivaci che tendono a dominare la struttura. Buone sapidità e freschezza che gli regalano profondità.

Spiedo di quaglie con alloro

Impenetrable ruby red colour. Aromas of ripe plums, toasty notes and an herbaceous hint on the nose. The palate features still lively tannins, and good and lingering freshness and richness of flavour.

Quails on a spit with laurel

cabernet
sauvignon 100%
Alc. 15%
 3.000
 16°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

Zenaide Rubicone Igt Chardonnay 2019



chardonnay 100%

Alc. 14% 4.000 8°C. € 16,00

Risotto zucchine e robiola

Courgette and robiola cheese risotto

Il Bruno Forlì Igt Sangiovese 2020



sangiovese 100%

Alc. 13,5% 6.000 14°C. € 10,00

Piada ai sardocini

Piada flat bread stuffed with sardines



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, bombino bianco, albana. Proprietario: Gabriele Isoldi. Conduzione enologica: Paolo Caciorgna, Luca Silvestri. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Foundation: 2003. Hectares of vines: 75. Main vine varieties: sangiovese, bombino bianco, albana. Bottles produced: 700,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.

Palpedrigo Forlì Igp Rosso 2018



Rubino trasparente dai bordi granati. Naso di intensità discreta con aromi vegetali e floreali. Al gusto spicca il tannino tagliente, che non frena il tenore alcolico, dominante. Finale fugace con sentori fruttati di marasca.

Capocollo di vitello cotto ABT

Transparent red ruby colour with garnet edges. Vegetable and floral aromas. The tannin stands out on the palate: fleeting finish with fruity hints of morello cherry.

Veal neck cooked at low temperature with ABT

sangiovese 60%
cabernet 20%
merlot 20%

Alc. 14%

10.000

16°C.

€ 12,50

Vinificazione:
acciaio, barrique

Maturazione:
barrique, bottiglia

Càmè Forlì Igp Rosso 2020



Rubino profondo. Naso di piccoli frutti rossi dolci, vaniglia e un leggero floreale di peonia. Il sorso è pieno dal tannino evidente. Mediamente equilibrato con la freschezza che sostiene un veloce finale dolceamaro.

Grigliata di carne di maiale.

Deep ruby red colour. Nose with sweet red berries, vanilla and peony. The palate is full. Medium-balanced with freshness supporting a bittersweet finish.

Grilled pork meat

cabernet 60%
merlot 40%

Alc 13,5%

10.000

16°C.

€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Selva Romagna Docg Albana 2020

albana 100%

Alc.13,5% 10.000 8 °C. € 7,00

Verdure in tempura

Slightly fried vegetables



San Pascasio Romagna Dop Pagadebit 2020

bombino bianco 100%

Alc.13,5% 10.000 8°C. € 8,00

Vellutata di verdura con crostini di pane


Vegetable soup with croutons





CASADEI

Casadei

Via Fiordinano Brosa, 32 - 47016 Predappio (FC) Cell. 388.0645013
www.aziendaagricolacasadei.it - info@aziendaagricolacasadei.it 


Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 8,1. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Claudio Casadei. Conduzione enologica: Luca Garelli. Bottiglie prodotte: 11.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 8,1. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 11,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Conte Minghini Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



Rubino impenetrabile. Sensazioni evolute al naso, cuoio e tabacco, ciliegia macerata e pot-pourri. Sorso caldo e di corpo, con tannino avvolgente e integrato. Finale di buona persistenza, asciutto e leggermente fruttato.

 Cervo in salmi

Impenetrable ruby red colour. Evolved aromas of leather, tobacco, macerated cherry and pot-pourri on the nose. Warm and full-bodied on the palate, with slightly fruity, dry and lingering finish.

 Venison salmis

 sangiovese 100%

Alc. 14 %

 2.000

 16°C.

€ 13,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau

Celli

Viale Carducci, 5 - 47032 Bertinoro (FC)

Tel. 0543.445183 - Fax 0543.445118 - www.celli-vini.com - celli@celli-vini.com 



Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, trebbiano. Proprietario: Mauro Sirri & Emanuele Casadei. Conduzione enologica: Emanuele Casadei. Bottiglie prodotte: 300.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, trebbiano. Bottles produced: 300,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


I Croppi Romagna Docg Albana 2020



Giallo dorato luminoso. Naso complesso: albicocca, fiori d'acacia, erbe officinali e un tocco di miele in favo. Sorso di grande equilibrio con freschezza e sapidità che sostengono egregiamente la struttura e lo allungano ad un finale profondo e fruttato.

 Lombo di maiale al ginepro

Bright golden colour. Complex nose of apricot, acacia flowers and officinal herbs with a hint of honey. The palate features an excellent balance between freshness and tanginess, and deep fruity finish.


 Pork loin with juniper

 albana 100%
Alc. 14%
 35,000
 10°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Bron & Ruseval Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2018



Elegante granato. Profumi che si arricchiscono col tempo e spaziano dai frutti rossi, spezie dolci, rosa fané a nuances mentolate. Palato ricco, caldo ed equilibrato dal vibrante tannino. Lungo e persistente il finale fruttato.

 Anatra laccata all'arancia


Elegant garnet red colour. The nose ranges from aromas of red fruit and sweet spices to minty hints. Rich, warm and well-balanced on the palate, with lively tannins, and lingering fruity finish.

 Orange lacquered duck

 sangiovese 100%
Alc. 14%
 7.000
 16°C.
€ 14,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia




Bron & Ruseval Forlì Igt Chardonnay 2020


 chardonnay 100%
Alc. 13,5%  7.000  10°C. € 11,00

 Trancio di dentice marinato
Marinated slice of snapper



Le Grillaie Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

 sangiovese 100%
Alc. 13,7%  30.00  16°C. € 9,50

 Costata di manzo alla brace
Grilled rib of beef



CHIARA CONDELLO



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: 4,8. Vitigni principali: sangiovese. Proprietà e conduzione enologica: Chiara Condello. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2015. Hectares of vines: 4,8. Main vine varietis: sangiovese. Bottles produced: 30.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Tre Vigne Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018



Rosso granato. Liquirizia, tabacco e frutti scuri in bella combinazione. Sorso bilanciato, maturo nel frutto e nei tannini, si dispiega al palato con un mix di eleganza e potenza in una cornice balsamica. Determinante la freschezza nel garantirgli un finale dai toni speziati.

Tasca di vitello con funghi e prosciutto.

Garnet red colour. The nose features a proper combination of liquorice, tobacco and dark fruit. Well-balanced on the palate, with ripe fruity notes and tannins, a proper mix of elegance and power, and fresh finish with spicy notes.

Veal breast stuffed with mushrooms and ham

sangiovese
 100%

Alc. 14%

25.000

16°C.

€ 20,00


Vinificazione:

acciaio, botte

Maturazione: botte



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, Federico Staderini. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 430 coperti in 3 ristoranti. Ospitalità: 38 camere..


Foundation: 2001. Hectares of vines: 77. Main vine varieties: sangiovese, merlot, chardonnay. Bottles produced: 150,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 38 rooms. Restaurant: 3 restaurants.

Al Calèri Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019




Rosso granato. Profumi articolati: accenni sulfurei, frutti scuri, liquirizia e fiori appassiti. Il vino ha calore, morbidezza di frutto e tannini ben calibrati. Di media robustezza, guadagna in persistenza grazie ad una diffusa e ben integrata freschezza. Finale tonico.

 Pollo alla cacciatora

Garnet red colour. Complex nose, with aro-mas of dark fruit, liquorice and withered flow-ers, and sulphurous hints. Warm and medium-bodied on the palate, with soft fruity notes, well-balanced tannins, good length, and tonic finish.

 Hunter-style chicken




 sangiovese
100%
Alc. 13%
 10.000
 16°C.
€ 14,00


Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio 2016




Vivido rosso granato. Ampi profumi di viola, rosa appassita, ribes nero, marasca, prugna e poi note di carruba, chiodi di garofano e cannella. Al gusto è avvincente, con trama tannica sottile e fusa. Sapidità e finezza che donano un armonioso e persistente finale.

 Piccione arrostito

Vivid garnet red colour. Rich nose of violet, withered rose, black currant, morello cherry, plum, cloves, and cinnamon. Assertive on the palate, with light smooth tannins, and lingering finish.


 Roast pigeon




 sangiovese
100%
Alc. 14%
 18.000
 16°C.
€ 35,00

Vinificazione:
acciaio, botte
Maturazione:
botte

Romagna Doc Sangiovese Predappio 2017

 sangiovese 100%
Alc. 14%  60.000  16°C. € 25,00

 Stracotto di manzo con prugne e mele
Stewed beef with plums and apples





Corte San Ruffillo

Via San Ruffillo, 12 - 47013 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: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 14 camere.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: sangiovese, merlot, pinot nero, chardonnay. Bottles produced: 18.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 60 setting. Accommodation: 14 rooms.

Az Dora Sillaro Igp Bianco Bio 2019



Giallo dorato lucente. Naso fruttato e floreale di albicocca matura, ginestra e sbuffi mentolati. Sorso intenso, con una netta acidità ed una lieve astringenza che lasciano presumere il vitigno.

 Stricchetti alle zucchine e crema di grana

Bright golden colour. Fruity and flowery nose of ripe apricot and genista with minty hints. Intense on the palate, with prominent acidity and slight astringency.


 Pasta with courgettes and Grana cheese cream

 albana 100%
Alc. 13%
 1.600
 10°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia


Sangiovese Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2019



Rubino lucente. Profumi delicati di viola e melagrano. Il sorso è leggero, dotato di energica freschezza. I tannini sono raffinati ed eleganti, il gusto è intenso e saporito.

 Lasagnetta pesto e ricotta.


Bright ruby red colour. Delicate nose of violet and pomegranate. Light-bodied yet intense and savoury on the palate, with powerful freshness, and elegant and fine tannins.

 Lasagnetta stuffed with pesto and ricotta cheese

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 4.000
 16°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Pinot Noir Forlì Igp Pinot Nero Bio 2019



 pinot nero 100%

Alc. 13%  1.400  16°C. € 22,00

 Tagliatelle con stridoli e prosciutto crudo

Tagliatelle with bladder-campions and raw ham

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. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si

Foundation: 1927. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, chardonnay, riesling. Bottles produced: 120.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Il Tornese Vino Bianco 2020






Pagliarino luminoso. Sfoggia profumi raffinati di impronta balsamica e si completa con note di muschio bianco e susine mature. Sorso avvolgente, di elegante morbidezza, sostenuta da fresche note citrine ed un delicato ritorno speziato. Persistenza gustosa.

 Carpaccio di tonno con erba cipollina

Bright straw-yellow colour. Elegant balsamic aromas and notes of white musk and ripe plum on the nose. Mouthfilling on the palate, with elegant softness, fresh citrine notes, and delicate spicy finish.

 Tuna carpaccio with chives


 chardonnay 90%
riesling 10%
Alc. 13,5%
 n.d.
 10°C.
€ 14,00

Vinificazione:
acciaio, botte
Maturazione:
acciaio


Lillybeth Vino Rosso Bio Vegano 2020






Rosso porpora vivace. Note immediate e fini di frutti rossi fragranti e nuance floreali. Il sorso è volutamente snello, dalla bevibilità accattivante, all'insegna della freschezza e di un tannino croccante che si protrae in un finale fruttato.

 Penne taccole, pesto di olive e mandorle

Vivid purple colour. Notes of fragrant red fruit and flowery hints on the nose. Supple and easy-drinking on the palate, with good freshness, crisp tannins, and fruity finish.


 Penne pasta with sugar peas, olive pesto and almonds

 sangiovese 40%
cabernet s. 35%
cabernet franc 25%
Alc. 13,5%
 n.d.
 14°C.
€ 13,00

Vinificazione:
cemento
Maturazione:
cemento

Notturmo Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%  n.d.  16°C. € 14,00

 Entrecôte al brandy
Entrecôte with brandy





Due Tigli

Via Seganti, 73/p - 47121 Forlì (FC) - Tel. 0543.473300 - Fax 0543.473273
www.duetigli.com - commerciale@duetigli.com

Anno di fondazione: 1991. Ettari Vitati: 6.700. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Proprietario: Terre Cevico Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Pierluigi Zama. Bottiglie prodotte: 6.000.000 (nel formato 0,75). Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1991. Hectares of vines: 6.700. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Bottles produced: 6.000.000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Austo Novebolle Romagna Doc Spumante Brut 2019



Giallo paglierino cristallino. Effervescenza veloce e fugace. Al naso delicate note di pera verde e susina bianca. Palato di media struttura, leggera freschezza, chiude con un finale salino.

Stuzzichini di piadina e crescioncini

Crystal-clear straw-yellow colour with little lingering perlage. Delicate notes of green pear and white plum on the nose. Medium-bodied on the palate, with slight freshness, and saline finish.

Canapés with piadina and crescioncini

trebbiano,
famoso
Alc. 12%
 13.000
 8°C.
€ 8,90
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Galassi Pignoletto Doc Cuvè Brut 2019



Paglierino tenue con spuma e perlage di media persistenza. Olfatto delicato di pera e mela. Il sorso evidenzia l'amaricante della carbonica ed una struttura media. Chiude con una breve scia di frutta matura.

Tortino di erbe di campo

Pale straw-yellow colour with medium-long mousse and perlage. Delicate nose of pear and apple. Prominent bitter notes on the palate, with short finish of ripe fruit.

Wild herb pie

grechetto
gentile 100%
Alc. 12%
 8.000
 8°C.
€ 5,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

b.io Romagna Doc Sangiovese Bio 2019

sangiovese 100%

Alc. 12,5% 50.000 14°C. € 6,50

Pasticcio di maccheroni

Maccheroni pie



Galassi Romagna Doc Sangiovese Appassimento 2018

sangiovese 100%

Alc. 14,5% 6.000 16°C. € 8,50

Spezzatino ai peperoni

Stew with peppers





Fattoria Ca' Rossa

Via Cellaimo, 735 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445130
www.fattoriacarossa.it - info@fattoriacarossa.it

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, barbera, albana, refosco terrano. Proprietario: Massimo Masotti. Conduzione enologica: Giovanni Brighi e Massimo Masotti. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, barbera, albana, refosco terrano. Bottles produced: 15,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Mufit Forlì Igp Bianco 2020



Paglierino. Naso di frutta tropicale ed erbe aromatiche. Al palato entra abboccato, con freschezza accennata e nota salina importante. Frutto non a completa maturità.

Chiusura dolce amara di media persistenza.

Cocktail di gamberi

Straw-yellow colour. Nose of exotic fruit and aromatic herbs. Prominent saline note on the palate, with notes of not yet fully ripe fruit, and medium-long sour-bitter finish.

Prawn cocktail

malvasia 60%
 albana 40%
 Alc. 14,5%
 1.000
 10°C.
 € 14,00

Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
acciaio

Roxy Forlì Igp Rosato 2020



Rosa cerasuolo luminoso. Primarie note fruttate di immediata piacevolezza, che caratterizzano gli aspetti olfattivi e gustativi, di un vino morbido e rotondo.

Brodetto di triglie

Bright cherry pink colour. Both the nose and the palate feature immediately delicious primary fruity notes. A round and soft wine.

Mullet soup

sangiovese
100%
 Alc. 14,5%
 1.000
 12°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
acciaio



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, trebbiano. Proprietario ed enologo: Alessandro Nicolucci. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: su appuntamento. Sala degustazione: su prenotazione.

Foundation: 1885. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: sangiovese, terrano, trebbiano. Bottles produced: 100.000. Viticulture: in organic conversion. Direct sale: on booking. Tasting room: on booking

Nero di Predappio Forlì Igt Rosso 2020




Colore rosso porpora. Al naso regala note di piccoli frutti rossi, violette e piacevole sottobosco. Caldo e fruttato al sorso, con tannino deciso ma di buona integrazione, buona la freschezza che lo porta ad un finale mediamente sapido e persistente.

 Coniglio alla cacciatora

Purple colour. Notes of red soft fruit, violet and undergrowth on the nose. Warm and fruity on the palate, with assertive tannins, good fresh-ness, and lingering full-flavoured finish.

 Hunter-style rabbit

 terrano 80%
sangiovese 20%

Alc. 14%

 6.500

 16°C.

€ 20,00


Vinificazione:
cemento

Maturazione:
barrique, bottiglia


Vigna del Generale Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio di Predappio 2018



Rosso rubino. Di grande eleganza all'olfatto, con profumi di ciliegia matura e viola, ben integrati da lievi speziature. Al sorso unisce eleganza, complessità e piacevolezza di beva. Tannini vellutati e freschezza accompagnano ad un finale di grande sapore.

 Capriolo in salmi

Ruby red colour. Very elegant nose, with aromas of ripe cherry and violet, and slight spicy notes. Elegant, complex and delicious on the palate, with velvety tannins, good freshness, and extremely tasty finish.

 Roe-deer salmis

 sangiovese
100%

Alc. 14%

 20.000

 16°C.

€ 26,00


Vinificazione:
cemento

Maturazione:
botte, bottiglia

Bianco Nicolucci Forlì Igp Trebbiano 2020

 trebbiano della fiamma 100%

Alc. 13,5%  5.000  10°C. € 14,00

 Petto di pollo in salsa di mandorle

Chicken breast with almond sauce





FATTORIA PARADISO
DE I BORGHI

Fattoria Paradiso

Via Palmeggiana, 285 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445044 - Fax 0543.444224
www.fattoriaparadiso.com - info@fattoriaparadiso.com

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 70. Vitigni principali: albana, bombino bianco, barbarossa, sangiovese. Proprietario: Famiglia Pezzi. Conduzione enologica: Jacopo Melia. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 15 camere.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 70. Main vine varieties: albana, bombino bianco, barbarossa, sangiovese. Bottles produced: 200,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings. Accommodation: 5 rooms.

Barbarossa Vigna dello Spungone Forlì Igt Rosso 2020



Rosso rubino con riflessi purpurei. Intenso al naso con lamponi in confettura integrati da profumi di peonia, note di spezie dolci e balsamiche. Al sorso conferma quanto percepito al naso, buon equilibrio fra freschezza e struttura, tannini saporiti.

Lombo di maiale in crosta.

Ruby red colour with purple highlights. Intense nose with raspberry jam complemented by scents of peony, sweet spices and balsamic notes. The taste confirms the nose: good balance between freshness and structure, tasty tannins.

Pork loin in crust

barbarossa
100%
Alc. 14,5%
 20.000
 16°C.
€ 18,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
cemento

Vigna del Molino Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020



Rosso rubino con riflessi violacei. Ricco al naso: frutti neri come mora e ciliegia in primo piano, integrati da note balsamiche e di spezie dolci. Sorso di buona struttura e ricco di sapore, tannini giovanili ma di buona integrazione, finale su toni fruttati.

Guancia di manzo al ginepro

Ruby red colour with purple highlights. Rich nose: black fruits such as blackberry and cherry in the foreground, complemented by balsamic notes and sweet spices. Good structure and rich flavour on the palate, youthful but well-integrated tannins, fruity finish. Beef cheek with juniper

sangiovese
100%
Alc. 13%
 30.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Vigna dell'Olivo Romagna Docg Albana 2020

albana 100%
Alc. 12,5% 15.000 8°C. € 15,00

Calamari fritti con verdure
Fried squids with vegetables



Vigna delle Lepri Romagna Doc Sang. Riserva 2015

sangiovese 100%
Alc. 13,5% 20.000 16°C. € 35,00

Cinghiale in salmi
Jugged wild boar





Fiorentini

Via Sadurano, 6 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Cell. 335.6545770
www.fiorentinivini.it - fiorinofiorentini@alice.it

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, sirah. Proprietario: Fiorino Fiorentini e Franca Beltrame. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 18.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 6,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, famoso, syrah. Bottles produced: 18,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Cleonice Romagna Docg Albana 2019



Giallo dorato luminoso. Elegante al naso con una piacevole alternanza di albicocca, erbe officinali e una leggera nota gesosa. Sorso ricco di struttura ben sostenuta da una freschezza presente ma mai preponderante. Lungo il finale particolarmente saporito.

Cernia al forno

Bright golden colour. Elegant nose with alternating aromas of apricot and officinal herbs. The palate features a good body well supported by freshness, and very tasty lingering finish.

Baked grouper

albana 100%
 Alc. 14%
 3.000
 10°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio, bottiglia

Vigne dei Dottori Romagna Dop Sangiovese Riserva Castrocaro 2016



Rosso rubino. Al naso risaltano profumi di mora, delicate note speziate e leggere sensazioni di sottobosco. Il sorso è ricco, di struttura, i tannini evidenti ma di buona integrazione, la freschezza ne sostiene la dinamicità e ne allunga piacevolmente il sorso.

Lepre alla cacciatora

Ruby red colour. Prominent aromas of blackberry and delicate notes of spices and undergrowth on the nose. Rich and full-bodied on the palate, with prominent tannins, and freshness making it dynamic and lingering.

Hunter-style hare

sangiovese
 100%
 Alc. 15%
 2.500
 16°C.
 € 15-18,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 tonneau, cemento,
 bottiglia

Bianco delle Volture Forlì Igp Famoso 2019

famoso 100%
 Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 11,00
 Uova strapazzate agli asparagi
 Scrambled eggs with asparagus



Viola delle Volture Forlì Igp Rosso 2018

sangiovese 50% cabernet 30% syrah 20%
 Alc. 14% 2.500 16°C. € 15,00
 Castrato alla brace
 Grilled mutton



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: 9. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Dino Zoli. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 90/100.000 Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, albana. Bottles produced: 90/100,000. Viticulture: organic. Direct sale: available.

Le Liti Bianche Forlì Igt Bianco 2019

Giallo dorato con leggeri riflessi ramati. Naso delicato e fine con ricordi di piccoli frutti rossi, viola e note di muschio. Sorso di buona struttura con ricordi fruttati. Sapidità e freschezza lo sostengono e gli donano dinamicità e ottima bevibilità.

 Risotto agli asparagi e scampi.

Golden colour with auburn highlights. Delicate and fine nose of red soft fruit and violet, with notes of musk. The palate features a good structure, with tanginess and freshness making it dynamic.

 Risotto with asparagus and prawns



 sangiovese 100%

Alc. 12%

 7.000

 10° C.

€ 15,00

Vinificazione: acciaio


Maturazione: acciaio, bottiglia

I Voli dei Gruccioni Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018

Rosso rubino. Delicati profumi di ciliegie, ribes e mirtilli. Vino ben modulato al palato, di calore contenuto con un corretto apporto di freschezza acida. Il frutto è saporito, dal timbro giovanile e il corredo tannico, pur presente, non risulta invadente.

 Gnocchi al ragù di salsiccia.

Ruby red colour. Delicate aromas of cherry, currant and blueberry on the nose. Well-balanced on the palate, with proper acid freshness, and not invasive tannins.

 Potato dumplings with sausage sauce



 sangiovese 100%

Alc. 12,5%

 25.000

 16° C.



€ 13,00


Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio, bottiglia

I Sabbioni Dosage Zerò Spumante Metodo Classico 2018

 sangiovese 100%

Alc. 12%  7.000  6° C. € 25,00

 Linguine con gamberi e crema di pistacchi


Linguine pasta with shrimps and pistachio cream



Oriolo Romagna Doc Sangiovese 2018

 sangiovese 100%

Alc. 13%  14.000  16° C. € 25,00

 Tagliata al rosmarino con verdure grigliate

Thin slices of beef with rosemary and grilled vegetables



La Casetta dei Frati

Via Dei Frati, 8 - 47015 Modigliana (FC) Tel. 0546.940628 Cell. 348.2200167 www.casettadeifrati.com - renzomaria.morresi@morresi.com

Anno di fondazione: 1973-4. Ettari Vitati: 7,2. Vitigni principali: chardonnay, sangiovese, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: Maria Adele Ubaldi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 99 coperti. Ospitalità: 18 camere.

Foundation: 1973-4. Hectares of vines: 7,2. Main vine varieties: chardonnay, sangiovese, cabernet sauvignon, trebbiano. Bottles produced: 12,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 99 settings. Accommodation: 18 rooms.

Fragèlso Colli Romagna Centrale Doc Trebbiano 2017



Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi di erbe e fiori di campo, sentori fruttati di mele mature. Sorso piacevolmente fresco e avvolgente di buona persistenza con finale sapido.

Maccheroncini al sugo di sgombrò

Straw-yellow colour with golden highlights. Aromas of herbs and wild flowers and fruity hints of ripe apples on the nose. Deliciously fresh and mouthfilling on the palate, with tangy finish.

Maccheroncini pasta with mackerel sauce

trebbiano romagnolo 100%
Alc. 13,5%
 1.500
 10°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Framònte Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2018



Rubino luminoso. Naso di rilevanza per intense note fruttate. In bocca freschezza e sapidità compongono la struttura del vino, arricchita da tannini ben integrati e levigati.

Braciola di maiale alla salvia

Bright ruby red colour. Excellent nose, with intense fruity notes. Fresh and full-flavoured on the palate, with fine, smooth tannins.

Pork chop with sage

sangiovese 100%
Alc. 13%
 4.000
 16°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Fracièlo Colli Romagna Centrale Doc 2020

chardonnay musquè 100%

Alc. 13,5% 1.500 10°C. € 20,00

Sformatino di squacquerone e zucchine

Squacquerone cheese and courgette pie





La Collina del Tesoro

Via del Tesoro, 18 - 47121 Forlì (FC) - Tel. 0543176985

www.lacollinadeltesoro.com - info@lacollinadeltesoro.com

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon. Proprietario: Stefano Valentini e famiglia. Conduzione enologica: Paola Inama. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: sangiovese, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon. Bottles produced: 130,000. Viticulture: organic. Direct sale: no. Visit to the farm: on booking.

Nature 23 Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020

Porpora fitto. Delicato e floreale al naso, con accenni di profumo di rose e iris. Al palato è succoso e avvolgente, vivida l'acidità, trama tannica fitta e fine. Ritorno fruttato, chiude sapido

Stracotto di asino e polenta

Dense purple colour. Delicate flowery nose of rose and iris. Juicy and mouthfilling on the palate, with dense and fine tannins, and fruity finish.

Donkey stew with polenta



sangiovese
100%

Alc. 14,5 %

18,281

16°C.

€ 24,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Monte Massa Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

Rubino profondo. Al naso sentori di spezie dolci, seguono ciliegia matura e bouquet di fiori rossi. Avvolgente in bocca con tannino levigato e buona freschezza che ne sostiene la struttura. Invita al riassaggio con note di frutta rossa e leggera sapidità.

Lepre alla cacciatora

Deep ruby red colour. On the nose, hints of sweet spices, ripe cherry and bouquet of red flowers. Enveloping in the mouth, smooth tannins and good freshness. Light sapidity in the finish.

Stewed hare



sangiovese
100%

Alc. 14,5%

8,000

16°C.

€ 36,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Tradition Forlì Igp Bianco 2020

chardonnay 50% trebbiano 40% albana 10%

Alc. 12,5% 7,883 8°C. € 20,00

Frittata di verdure

Vegetable omelette



Internazionale Forlì Igt Rosso 2020

syrah 40% merlot 40% cabernet s. 20%

Alc. 14,5% 17,405 6°C. € 24,00

Tajine di agnello con prugne e mandorle

Lamb tagine with European plums and almonds.



La Fornace

Via Fornace, 42 – 47016 San Savino (FC)

Tel. 347.0700398 - www.vinilaforname.it - info@vinilaforname.it 


Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese, albana, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Pazzi e Valentini. Conduzione enologica: Giacomo Mazzavillani. Bottiglie prodotte: 6.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: sangiovese, albana, cabernet sauvignon. Bottles produced: 6,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Profondo Rosso Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio 2017



Rosso rubino intenso. L'esordio al naso esprime profumi di ciliegia matura, a seguire tabacco, cacao, note balsamiche. Al palato si presenta pieno, avvolgente, strutturato, con tannini integrati, che portano ad un epilogo di note fruttate.

 Stinco di maiale al forno

Deep ruby red colour. The nose opens with aromas of ripe cherry, followed by tobacco and cocoa, and balsamic notes. Full, mouthfilling and full-bodied on the palate, with smooth tannins.


 Baked shin of pork

 sangiovese
100%
Alc. 15,5%
 1.000
 16°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: botte


Soleado Vino da uve stramature 2018



Color ambra splendente. Classici profumi di albicocca disidratata, spezie esotiche, fiori gialli macerati e iodio. Sorso pastoso, opulento, con avvolgenti sentori di frutta candita e miele d'acacia. La chiusura è rinfrescata da ritorni agrumati.


 Formaggio di Fossa di Sogliano



Bright amber colour. Traditional nose of dried apricot, exotic spices and iodine. Soft and very rich on the palate, with mouthfilling notes of candied fruit and acacia honey.


 Sogliano fossa cheese

 albana 100%
Alc. 13%
 500
 12°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Vino Bianco 2020

 albana 100%

Alc. 14%  1.000  8°C. € 4,50


 Risotto piselli e guanciale


Peas and bacon risotto



Impero Vino Rosso da uve appassite 2018

 sangiovese 100%

Alc. 14%  600  14°C. € 12,00

 Tenerina al cioccolato

Chocolate soft cake



LU.VA.

Via C. A. Dalla Chiesa, 70 - 47015 Modigliana (FC) -
 Tel. 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, Luciano Leoni. Conduzione enologica: Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 8,5. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, chardonnay, cabernet sauvignon. Bottles produced: 25,000. Viticulture: biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Cucco Rosso Romagna Dop Sangiovese Superiore 2020



Rubino con riflessi porpora. Al naso sentori di ciliegia e susina rossa, glicine e cenni balsamici. Il sorso gradevole è pieno e fresco, con un tannino giovane ma piacevole; sensazioni di frutta fresca accompagnano nel finale leggermente amaricante.

Faraona al cartoccio con patate

Ruby red colour with purple highlights. Aromas of cherry, red plum and wisteria on the nose, with balsamic hints. Full and fresh on the palate, with young yet delicious tannins, and slightly bitter finish.

Guinea-fowl in tinfoil with potatoes.

sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 8.000
 14°C.
€ 11,50

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Cucco Nero Romagna Dop Sangiovese Riserva Modigliana 2018



Rosso rubino con sfumature granate. Fini e netti sentori floreali di viola e geranio, di frutti neri e speziature. Il sorso si rivela succoso rafforzato da una buona acidità e dal tannino maturo ben amalgamato. Epilogo piacevole e persistente.

Piccione al vino cotto e indivia

Ruby red colour with garnet red highlights. Fine, clean flowery aromas of violet and geranium and notes of black fruit and spices on the nose. Juicy on the palate, with ripe tannins, and delicious finish.

Pigeon with endive cooked in mulled wine

sangiovese
100%
Alc. 14%
 2.500
 16°C.
€ 22,00

Vinificazione: n.d.
Maturazione: n.d.

Il Baratto Vino Bianco Frizzante Metodo Ancestrale 2020

trebbiano 100%
Alc. 12% 2.000 8°C. € n.d.

Frittata di patate e pancetta
Potato and bacon omelette



Il Carbonaro Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2019

sangiovese 100%
Alc. 13,5% 2.000 14°C. € 13,50

Tagliatelle con sugo agli stridoli e pancetta
Tagliatelle with bladder-campions and bacon





Giovanna Madonia

Via De' Cappuccini, 130/a - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444361
www.giovannamadonia.it - giovanna@giovannamadonia.it

Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Giovanna Madonia, Miranda Poppi. Conduzione enologica: Attilio Pagli, Leonardo Conti. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: sangiovese, albana, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Neblina Romagna Docg Albana 2020



Il colore richiama l'oro antico, aromi complessi in cui la pesca nettarina, la ginestra, il gelsomino e le erbe aromatiche fanno da preambolo al miele di tiglio e a note salmastre. Il sorso è gustoso e saporito ove l'agrume richiama la bevuta.

Galletto ruspante alla brace con erbe aromatiche

Old gold colour. Nose of nectarine, genista, jas-mine, aromatic herbs, and lime honey, with saline notes. Tasty and savoury on the palate.

Grilled free-range spring chicken with aromatic herbs

albana 100%

Alc. 13,5%

6.500

10°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio, cemento

Ombroso Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2018



Rosso rubino luminoso. Preciso e variegato al naso, con note di ciliegia alternate da profumi di violetta e cenni di cannella e pepe bianco. Sorso piacevolmente equilibrato, con tannini integrati e una freschezza mai esuberante che lo sostiene e lo allunga.

Cosce di anatra in salmi

Bright ruby red colour. On the nose, notes of cherry alternate with aromas of violet and hints of cinnamon and white pepper. Well-balanced on the palate, with smooth tannins, and good freshness.

Duck leg salmis

sangiovese

100%

Alc. 14%

8.000

16°C.

€ 23,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

tonneau

Tenentino Forlì Igt Sangiovese 2019

sangiovese 95% merlot 5%

Alc. 13,5% 21.000 16°C. € 6,50

Paglia e fieno al ragù.

Paglia e fieno" pasta with meat sauce



Fermento Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 19.000 16°C. € 13,00

Coniglio in porchetta

Porchetta-style rabbit



Missiroli



AZ. AGR. MISSIROLI

Giovanna Missiroli

Via Andrea Costa 39 – 47012 Cusercoli (FC) – Tel/Fax. 0543.989660

Cell 349.3421340 - www.stradavinisaporific.it - giovannamissiroli@tiscalinet.it

Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Giovanna Missiroli. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: n.a. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Annibaldo Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016



Rubino luminoso. Aromi ampi di ciliegie in confettura, note balsamiche e speziate, garofano e grafite. Sorso elegante, pieno e equilibrato, la verve acida lo sospinge e allunga la beva, il tannino è fine e integrato.

Lasagne alla bolognese

Bright ruby red colour. Rich nose of cherry jam, carnation and graphite, with balsamic and spicy notes. Elegant, full and well-balanced on the palate, with fine, smooth tannins.

Bologna-style lasagne

sangiovese
100%

Alc. 13,5%

n.d.

14°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Santagnese Forlì Igt Merlot 2015



Rubino impenetrabile con riflessi granati. Sentori intensi di fiori rossi, frutta matura e note balsamiche. Caldo al sorso, dal tannino prominente. Finale di buona persistenza, con ritorni agrumati.

Agnello al forno

Impenetrable ruby red colour with garnet red highlights. Aromas of red flowers and ripe fruit with balsamic notes on the nose. Warm on the palate, with prominent tannins, and lingering citrus fruit finish.

Baked lamb

merlot 100%

Alc. 14,5%

n.d.

16°C.

€ n.d.

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Mutiliana

Via Ibola - 47015 Modigliana (FC)

Cell. 329.5433483 - www.mutiliana.it - giorgiomelandri65@gmail.com 

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Giorgio Melandri. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Paola Antonello. Bottiglie prodotte: 9.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.


Foundation: 2015. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 9,000. Viticulture: organic. Visit to the farm: on booking.

Ibola

Romagna Dop Sangiovese Modigliana 2018




Di colore rubino acceso, rivela raffinati sentori di rose appassite e di frutta nera matura, arricchiti da cenni minerali di grafite. L'assaggio è succoso, dinamico; il frutto e la freschezza si esaltano a vicenda in progressione, sostenuti da un tannino saporito. Finale di persistenza ed eleganza.

 Faraona in crosta con porcini

Vivid ruby red colour. Aromas of withered roses and ripe black fruit with mineral hints of graphite on the nose. Juicy and dynamic on the palate, with tasty tannins, and elegant, lingering finish.

 Guinea-fowl in crust with ceps

 sangiovese 100%

Alc. 13%

 2.600

 16°C.

€ 26,00

Vinificazione: acciaio


Maturazione:
cemento

Tramazo

Romagna Dop Sangiovese Modigliana 2018



Rosso rubino di buona trasparenza. Ricco di profumi con frutti neri, note floreali, lievi spazature ed un tocco balsamico ben definito ad integrare il tutto. Assaggio succoso, di buon equilibrio, con tannini saporiti ed un allungo gustoso e fruttato.

 Rognonata di castrato ai ferri

Transparent ruby red colour. Rich nose, with aro-mas of black fruit, flowery and slight spicy notes, and a clean balsamic hint. Juicy and well-balanced on the palate, with lingering fruity finish.

 Grilled saddle of mutton

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%

 2.600

 16°C.

€ 26,00


Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

cemento

Acereta Romagna Dop Sangiovese Modigliana 2018

 sangiovese 100%

Alc. 13%  2.600  16°C. € 26,00

 Costolette di vitello alla parmigiana

Parmesan-style veal cutlets



PANDOLFA

EST. 1941

Pandolfa

Via Pandolfa, 35 - 47016 - Fiumana di Predappio (FC) - Tel. 0543.940073


Fax 0543.940909 - www.pandolfa.it - info@pandolfa.it 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Marco Cirese. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ospitalità: sì.


Foundation: 1997. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 120,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: available.

Federico Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020


Rosso rubino. Profumi tipici e fragranti di marasca, geranio e pepe. Al sorso mostra un tannino giovane e rinfrescante. Finale dal ritorno speziato e fruttato, gustoso e croccante.

 Sarda alla scottadito

Ruby red colour. Typical, fragrant aromas of morello cherry, carnation and pepper on the nose. The palate features young, refreshing tannins, and crisp and tasty finish.

 Sardines hot from the grill



 sangiovese
100%

Alc. 13,5%

 60.000

 14°C.


€ 8,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Pandolfo Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018


Luminoso rosso rubino. Al naso spiccate note di prugna, ciliegia sottospirito, rabarbaro e spezie. I tannini accentuano il gusto di frutto macerato e poco agevole per la moderata freschezza. Scia amaricante sul finale.

 Brasato al sangiovese

Bright ruby red colour. Prominent notes of plum, cherry preserved in alcohol, rhubarb and spices on the nose. On the palate, tannins enhance the notes of macerated fruit. Slightly bitter finish.

 Braised beef cooked in Sangiovese wine



 sangiovese
100%

Alc. 13,5%

 10.000

 16°C.



€ 16,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
botte, bottiglia

Battista Rubicone Igt Chardonnay 2020

 chardonnay 100%

Alc. 13%  30.000  8°C. € 8,00

 Seppie ai piselli

Cuttlefish with peas



PODERE
BARATTA
AZIENDA VITIVINICOLA
BIOLOGICA

Podere Baratta

Via Collinello, 1075 - Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444174 Cell. 347.1497203
www.poderebaratta.com - info@poderebaratta.com 


Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, montepulciano. Proprietario: Girolamo Satta. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: albana, sangiovese, trebbiano, montepulciano. Bottles produced: 20.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Nora Romagna Docg Albana 2020



Luminoso paglierino. Sentori intensi e variegati; erbe officinali, albicocca, camomilla e sbuffi smaltati. In bocca è avvolgente e fruttato, la morbidezza si integra con le note fresche che ne allungano la beva.

 Bocconcini di pollo e piselli

Bright straw-yellow colour. Intense aromas of officinal herbs, apricot and camomile on the nose, with enamel hints. Fruity and mouthfilling on the palate, with fresh notes giving it more length.

 Braised chicken with peas

 albana 100%
Alc. 14%
 1.400
 10°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia


Tallia Romagna Albana Docg Passito 2017






Oro dai riflessi ambrati. I profumi si susseguono di confettura di albicocche, miele, frutta a guscio e solventi. Palato d'invitante dolcezza, denso, morbido e caldo, dallo spiccato timbro esotico.




 Saint Honoré


Golden colour with amber highlights. Nose of apricot jam, honey, shell fruit and solvents. Sweet, thick, soft and warm on the palate, with strong exotic notes.

 Saint Honoré cake

 albana 100%
Alc. 12,5%
 900
 12°C.
€ 15,00
Vinificazione:
acciaio, barrique
Maturazione:
barrique, bottiglia

Silenos Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%  1.700  14°C. € 12,00

 Faraona ai funghi

Guinea-fowl with mushrooms



4 Dicembre Rubicone Igp Rosso Passito 2017

 sangiovese 100%
Alc. 15%  900  14°C. € 13,00

 Formaggio a crosta fiorita e confettura di prugne

White-rind cheese with plum jam



Podere I Biagi

Strada della Collina, 12 - 47014 Scardavilla, Meldola (FC) - Tel./Fax 0543.491753
Cell. 338.8568069 - www.rumorincantina.it - rumorincantina@libero.it - ivancortesil@libero.it

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: merlot, sangiovese, cabernet. Proprietario e conduzione enologica: Ivan Cortesi. Bottiglie prodotte: 7.200. Tipo di viticoltura: biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: merlot, sangiovese, cabernet. Bottles produced: 7,200. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available.

Gabanero Forlì Igp Merlot 2020



Porpora con bordi violacei dalla trama fitta. Intense note di mora di rovo e ciliegia, sentori di cannella e sottobosco. Al gusto è robusto e succoso, la freschezza sostiene il corpo, arricchito da un tannino seppur giovane ma piacevole. Finale con richiami fruttati.

Focaccia con porchetta e ricotta di capra

Purple colour with violaceous rims. Intense notes of dewberry and cherry and aromas of cinnamon and undergrowth on the nose. Juicy and full-bodied on the palate, with good freshness, and young yet delicious tannins.

Focaccia bread with porchetta and goat's ricotta cheese

merlot 100%

Alc. 14%

1.500

16°C.

€ 15,00

Vinificazione: anfora

Maturazione: anfora

Gabalo Forlì Igp Sangiovese 2020



Porpora scura e denso, riflessi color melanzana. I profumi sono originali e vari con ricordi di purea di prugne, mirto, garofano e pepe. Sorso ricco dal tannino fine ed un sapore intenso e persistente.

Costolette di agnello scottadito

Dense dark purple colour with aubergine high-lights. Nose of plum purée, myrtle, cloves, and pepper. Rich, intense and lingering on the palate, with fine tannins.

Lamb chops hot from the grill

sangiovese 85%

cabernet s. 10%

merlot 5%

Alc. 13%

800

16°C.

€ 14,00

Vinificazione:

anfora

Maturazione:

anfora

Poderi dal
Nespoli
1929

Poderi dal Nespoli


Villa Rossi, 50 - 47012 Loc. Nespoli, Civitella di Romagna (FC) - Tel. 0543.989911
Fax 0543.989999 - www.poderidalnespoli.com - info@poderidalnespoli.com 

Anno di fondazione: 1929. Ettari Vitati: 110. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, bombino bianco, albana. Proprietario: Santodeno srl. Conduzione enologica: Scipione Giuliani. Bottiglie prodotte: 950.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 3 stanze.

Foundation: 1929. Hectares of vines: 110. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, bombino bianco, albana. Bottles produced: 950,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 3 rooms. Restaurant: 60 settings.

Il Prugneto Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019




Rubino intenso. Fragrante e tipico al naso con sentori di prugna, durone, rosa e pepe. In bocca è delicato e piacevole, rinfrescante. Il tannino è succoso con richiami di frutta rossa e speziatura dolce.

 Costine di maiale al tegame

Deep ruby red colour. Fragrant, typical nose, with aromas of plum, Durona cherry, rose and pepper. Delicate and delicious on the palate, with juicy tannins with notes of red fruit and sweet spices.

 Braised pork spare-ribs




 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 n.d
 16°C.
€ 7,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, botte

Il Nespoli Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018




Rosso rubino intenso con accattivanti profumi speziati di vaniglia e fava tonka miste a fragola matura. Al palato è morbido e caldo, con tannini avvolgenti. Struttura decisa, che volge su un finale fruttato

 Arrosto di maiale con prugne

Deep ruby red colour. Charming spicy aromas of vanilla mixed with ripe strawberry on the nose. Soft and warm on the palate, with mouthfilling tannins, great body, and fruity finish.

 Roast pork with plums



 sangiovese
100%
Alc. 14,5%
 14,00
 16°C.
€ n.d.





Vinificazione:
acciaio
Maturazione: botte

Famoso Rubicone Igt Famoso 2020

 famoso 100%
Alc. 12%  6,00  8°C. € n.d.
 Crespella agli asparagi
Crepès stuffed with asparagus



Pagadebit Romagna Doc Pagadebit 2020

 bombino bianco 90% sauvignon blanc 10%
Alc. 12%  6,00  8°C. € n.d.
 Tagliolini di farro con verdure
Emmer tagliolini with vegetables



Poggio della Dogana

Via Mengozzi, 18- 47011 Castrocaro Terme (FC) Cell. 347.2121158 - www.poggiodel-ladogana.com - info.poggiodeladogana@rdcpdd.com


Anno di fondazione: 2017. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangivese, albana, trebbiano. Proprietario: Aldo e Paolo Rametta. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2017. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting Room: available.

Belladama Romagna Docg Albana 2020



Pagliarino con riflessi dorati. Al naso ricordi vegetali di salvia e timo e fruttati di purea di mela. Sorso agrumato, acidulo e sapido frenato sull'equilibrio. Di media persistenza.

 Seppie in umido con polenta frita

Straw-yellow colour with golden highlights. Vegetal and fruity aromas of sage, thyme and apple purée on the nose. Acidulous and tangy on the palate, with citrus fruit notes, moderate balance, and me-dium length.


 Stewed cuttlefish with fried polenta

 albana 100%
Alc. 13,5%
 6.500
 10°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Santa Reparata Romagna Doc Sangiovese Castracaro 2017



Rubino cupo. Note iniziali di spezie e tabacco nascondono le note di ciliegia, prugna, che si ritrovano al sorso. Appagante, pieno, persistente il sorso con il tannino garbato lievemente speziato.

 Castrato alla griglia con verdure

Dark ruby red colour. The nose opens with notes of spices and tobacco, followed by notes of cherry and plum that can be perceived on the palate as well. Delicious, full and lingering on the palate, with slightly spicy tannins.


 Grilled mutton with vegetables

 sangiovese
Alc. 13,5%
 4.000
 16°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Nubivago Romagna Doc Trebbiano 2020


 trebbiano



Alc. 12,5%  1.400  10°C. € 11,00


 Ravioli di branzino e filanger di lime
Sea bass stuffed ravioli with lime



Poggiogirato Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

 sangiovese

Alc. 13,5%  2.100  16°C. € 19,50

 Animelle con rosti di patate
Sweetbreads with potato rosti



**NOELIA
RICCI**
Est. 1941

Noelia Ricci

Via Pandolfa, 35 - 47016 Fiumana di Predappio (FC) - Tel 0543.940073
Fax 0543.940909 - www.noeliaricci.it - info@noeliaricci.it 


Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano.
Proprietario: Marco Cirese. Bottiglie prodotte: 58.000. Tipo di viticoltura: biologica.
Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano.
Bottles produced: 58,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Il Sangiovese Romagna Doc Sangiovese Predappio 2019



Rosso rubino trasparente. Profumi attraenti di piccoli frutti rossi, impregiati da una nuance floreale di peonie e spezie dolci. Un sorso raffinato e sottile, regolato nei tratti fresco sapidi e da un tannino vellutato. Allungo persistente.

 Filetto con salsa ai lamponi

Transparent ruby red colour. Aromas of red soft fruit, flowery notes of peonies and hints of sweet spices on the nose. Elegant and light on the palate, with velvety tannins, and lingering finish.

 Fillet with raspberry sauce

 sangiovese

100%

Alc. 13,5%

 32,000

 14°C.

€ 13,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia

Godenza Romagna Doc Sangiovese Predappio 2019



Rosso rubino trasparente. Profumi eleganti fruttati e floreali, su cui spiccano frutti rossi succosi, melograno, viole e cenni di agrumi scuri. Il sorso attrae per la sua dinamicità, ben dosato in freschezza, con tannini aggraziati. Allungo fruttato.

 Rollè d'agnello alle erbe

Transparent ruby red colour. Elegant fruity and flowery aromas of juicy red fruit, pomegranate and violet with hints of dark citrus fruit on the nose. Dynamic on the palate, with elegant tannins.

 Lamb roll with aromatic herbs

 sangiovese

100%

Alc. 13%

 13.000

 16°C.

€ 20,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio, bottiglia



Sadivino

Via Trivella Sant'Agostino, 16/A - 47016 Predappio (FC) - Tel. 366.5949948
www.sadivino.com - sadivino@sadivino.com

Anno di fondazione: 2010. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, merlot, chardonnay, sauvignon. Proprietario: Cristiano Mengozzi. Conduzione enologica: Nicola Pittini. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2010. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, merlot, chardonnay, sauvignon. Bottles produced: 20,000. Viticulture: traditional. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Simonà Romagna Dop Sangiovese Superiore 2018



Rubino luminoso. Il naso è solleticato dalla croccantezza del durone e dello sciroppo di granatina, dalla pungenza dell'arancia sanguinella e da sensazioni di mallo di noce e di humus. Al palato è dinamico e il tannino vivace allunga un sorso fresco e fruttato.

Faraona all'arancia e zenzero

Bright ruby red colour. Notes of Duro cherry, pomegranate syrup and blood orange with hints of nut husk and humus on the nose. Dynamic on the palate, with lively tannins, and fruity finish.

Orange and ginger guinea-fowl

sangiovese 85%
merlot 15%
Alc. 13%
 7.000
 16°C.
€ 9,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

San Joves Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018



Rubino intenso. Variagati sentori di ciliegia, glicine e cenni speziati. Al palato colpisce una netta nota di pepe nero, riconducibile all'apporto tannico, generoso ma non aggressivo. Un finale saporito, dall'elegante ritorno di agrumi.

Arista di maiale al latte con patate

Deep ruby red colour. Aromas of cherry and wisteria and spicy hints on the nose. The palate features a note of black pepper ascribable to ample yet not aggressive tannins, and savoury finish.

Chine of pork cooked in milk with potatoes

sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 4.000
 16°C.
€ 11,50

Vinificazione:
acciaio
Maturazione: botte,
barrique

SA DI VI NO Forlì Igp Merlot 2017

merlot 100%

Alc. 15% 2.000 16°C. € 19,50

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with meat sauce



TENUTA DE' STEFENELLI



Tenuta De' Stefanelli

Viale D. Bolognesi, 19 - 47121 Forlì (FC) - via Fratta, Fratta Terme-Bertinoro
Cell. 333.2182466 - Fax 0543.35029 - www.destefenelli.it - sergioste1@gmail.com

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, chardonnay, pinot bianco. Proprietario: famiglia Stefanelli. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, bombino bianco, chardonnay, pinot bianco. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Rondò Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino di bella trasparenza. Sentori primari di matrice fruttata, semplici ed immediati. L'assaggio è snello, dinamico, dalle sensazioni fresche e tanniche diffuse.

Risotto con speck e finferli

Transparent ruby red colour. Simple and straight primary aromas of fruit on the nose. Supple and dynamic on the palate, with ample freshness and tannins.

Risotto with Speck and chanterelles

sangiovese
100%
Alc. 13%
 5.000
 14°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Preludio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017



Rosso rubino luminoso. Propone profumi di frutti rossi maturi, polvere di caffè, note di spezie dolci. L'ingresso in bocca è di media struttura, avvolgente, di buona freschezza, dalla trama tannica integrata. Si congeda con note fruttate.

Cosciotto d'agnello allo scalogno caramellato

Bright ruby red colour. Aromas of ripe red fruit and coffee powder and notes of sweet spices on the nose. Mouthfilling on the palate, with good fresh-ness, and smooth tannins.

Leg of lamb with caramelized shallot

sangiovese
100%
Alc. 14,5%
 1.500
 16°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, barrique,
bottiglia

Swing Forlì Igt Chardonnay 2018



chardonnay 100%
Alc. 13% 3.500 8°C. € 8,50

Tartare di spada con vingrette agli agrumi
Swordfish tartare with citrus fruit vinaigrette

Armonia Romagna Doc Sang. Riserva Bertinoro 2014



sangiovese 100%
Alc. 15% 1.000 16°C. € 18,00

Tournedòs ai funghi
Tournedos with mushrooms

Tenuta Diavoletto

Via Tombetta, 2541 - 47017 Bertinoro (FC)

Cell. 331.4286558 - www.diavolettoexpress.com - info@tenutadiavoletto.com 


Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario e conduzione enologica: Maximilian Girardi. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: no.

Foundation: 2012. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, albana. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: on booking. Visit to the farm: not available.

Cinquecento Romagna Docg Albana 2019



Giallo paglierino. Ricorda un bouquet di fiori di campo, albicocca e pesca, acacia, erba medica. Sorso pieno, elegante, dalla spiccata verve fresca e sapida. Morbidezza setosa che dona equilibrio.

 Tagliolini guanciale e piselli

Straw-yellow colour. Nose of wild flowers, apricot, peach, acacia and lucerne. Full and elegant on the palate, with prominent freshness and tanginess, and silky softness making it well-balanced.


 Tagliolini with bacon and peas

 albana 100%
Alc. 14%
 1.500
 8°C.
€ 18,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


A Mare Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019



Rubino compatto. Sentori al naso di ciliegia, more e lievi toni di ginepro e macchia mediterranea. Il sorso è equilibrato, i tannini di ottima fattura sono accompagnati da una tonica freschezza, che prolunga la persistenza.

 Spezzatino di cervo in umido

Dense ruby red colour. Aromas of cherry and blackberry and notes of juniper and maquis on the nose. Well-balanced on the palate, with excellent tannins, and tonic freshness.

 Venison stew

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%
 1.500
 16°C.
€ 16,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
barrique

Primpassi Romagna Doc Sangiovese 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13%  4.000  14°C. € 14,00

 Coniglio in porchetta

Rabbit roll porchetta-style





Tenuta Graziani

Via Loreta, 1021 - 47032 Fratta Terme di Bertinoro (FC)
Tel. 335.5878379 - www.tenutagraziani.it - info@tenutagraziani.it 


Anno di fondazione: n.d. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: Matteo Graziani. Conduzione enologica: Giuseppe Pisiotta, Luca Silvestri. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: n.a. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, bombino bianco. Bottles produced: 10,00. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Romagna Dop Pagadebit 2020






Giallo paglierino luminoso. Naso delicato con ricordi di pesca bianca e note vegetali di tiglio e camomilla. Sorso piacevolmente fresco con rimandi agrumati che accompagnano il finale con sensazioni ammandorlate di media persistenza.

 Sarde in saor

Bright straw-yellow colour. Delicate nose with hints of white peach and vegetal notes of lime and camomile. Nicely fresh on the palate, with notes of citrus fruit leading to an almond finish.

 Sardines in "saor" (marinated in a sweet-and-sour sauce)


 bombino bianco 100%
Alc. 12,5%
 1.300
 8°C.
€ 5,90

Vinificazione: cemento, acciaio
Maturazione: cemento, acciaio, bottiglia


Barlam Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019






Rubino intenso e luminoso. Profumo avvolgente di rose rosse, tocco speziato di pepe bianco. Sorso morbido ed equilibrato, note dolci e vanigliate che sfumano in un'ottima freschezza finale.

 Arrosto di coniglio bardato

Deep and bright ruby red colour. Intense nose of red roses with spicy hints of white pepper. Soft and well-balanced on the palate, with sweet and vanilla notes that soften in the final freshness.

 Roast wrapped rabbit


 sangiovese 100%
Alc. 14%
 1.300
 16°C.
€ 7,20

Vinificazione: cemento, acciaio
Maturazione: cemento, acciaio, barrique, bottiglia

Romagna Docg Albana 2020




 albana 100%
Alc. 13%  2.000  8°C. € 6,20

 Spaghetti con le pavarazze
Spaghetti in clam sauce

Romagna Dop Sangiovese 2020



 sangiovese 100%
Alc. 14%  2.600  16°C. € 5,90

 Cinghiale in umido con polenta
Wild boar stew with polenta

Tenuta La Viola
BERTINORO

Tenuta La Viola

Via Colombarone, 888 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445496
www.tenutalaviola.it - info@tenutalaviola.it 


Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, albana.
Proprietario: Lidia Serra e Stefano Gabellini. Conduzione enologica: Beppe Caviola.
Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: sangiovese, albana.
Bottles produced: 50,000. Viticulture: organic and biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


In Terra Romagna Docg Albana 2019



Giallo dorato luminoso. Al naso rivela un bouquet di frutta gialla macerata integrato da note di cera d'api e fiori gialli appassiti. Il sorso è ricco di struttura e sapore, non manca la freschezza che lo sorregge e lo spinge ad un finale leggermente astringente.

 Branzino con carciofi

Bright golden colour. Aromas of macerated yellow fruit with notes of beewax and withered yellow flowers on the nose. Full-bodied, savoury and fresh on the palate, with slightly astringent finish.


 Sea-bass with artichokes

 albana 100%
Alc. 13,5%
 1.400
 10°C.
€ 21,00
Vinificazione:
anfora
Maturazione:
bottiglia

P. Honorii Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2017



Rosso rubino luminoso. Complesso al naso: profumi di ciliegia matura ravvivati da viola, leggere speziature, tabacco e un tocco balsamico. Sorso avvolgente e saporito. I tannini sono integrati e il quadro è sostenuto dalla freschezza che ne allunga il sorso.

 Faraona farcita

Bright ruby red colour. Complex nose, with aromas of ripe cherry and violet, slight spicy notes of tobacco, and a balsamic hint. Mouthfilling and savoury on the palate, with smooth tannins.


 Stuffed guinea-fowl

 sangiovese 100%
Alc. 14,5 %
 4.500
 16°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: botte

Frangipane Romagna Docg Albana 2020

 albana 100%

Alc. 13%  5.800  8°C. € 10,00



 Carbonara di mare


Fish carbonara



Colombarone Romagna Doc Sangiovese Bertinoro 2019

 sangiovese 100%

Alc. 14%  17.500  16°C. € 12,00

 Straccetti di manzo con verdure fritte

Strips of beef with fried vegetables



TENUTA
PENNITA

Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC) Tel. 348.2333510
www.lapennita.it - info@lapennita.it

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 41. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet, albana. Proprietario: Gianluca Tumidei. Conduzione enologica: Giuseppe Guadagni. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1974. Hectares of vines: 41. Main vine varieties: sangiovese, merlot, cabernet, albana. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Rugiada Romagna Doc Albana 2020

Di colore giallo dorato tenue, all'olfatto profumi fruttati di mela tagliata e albicocca si intrecciano con sentori floreali di fiori di pesco e acacia. La morbidezza è domata da freschezza e acidità, che donano struttura e persistenza. Chiude con un finale amaricante.

 Cappelletti in brodo

Pale golden colour. Nose of sliced apple, apricot, peach flowers, and acacia. Softness is mitigated by freshness and acidity on the palate, giving it structure. Slightly bitter finish.

 Cappelletti in broth



 albana 100%
Alc. 13,5%
 2.000
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Cannone Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020




Rosso rubino trasparente. Profumi attraenti di piccoli frutti rossi, impreziositi da una nuance floreale di peonie e spezie dolci. Un sorso raffinato e sottile, regolato nei tratti fresco sapidi e da un tannino vellutato. Allungo persistente.

 Zuppa di farro con guanciale

Transparent ruby red colour. Charming aromas of red soft fruit with flowery notes of peony and sweet spices. Elegant and light on the palate, with velvety tannins.

 Emmer and bacon soup



 sangiovese
100%
Alc. 14%
 2.000
 14°C.
€ 15,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

PERTINELLO



Tenuta Pertinello

Via Arpineto, 2 - 47010 Galeata (FC) - Tel. 0543.983156

Fax 0543.983768 - www.tenutapertinello.it - info@tenutapertinello.it 


Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: sangiovese, albana, rielsing, pinot nero. Proprietario: Moreno Mancini. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: sangiovese, albana, rielsing, pinot nero. Bottles produced: 70,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.


Il Bosco di Pertinello Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2020




Rubino vivace. Profumi tipici di frutti rossi e rose. Il sorso è schietto, con tannini centrali. Mostra ancora quelle tipiche asperità di gioventù, che lo rendono tanto personale quanto votato all'evoluzione.

 Tagliolini al ragù di salsiccia

Vivid ruby red colour. Typical aromas of red soft fruit and roses on the nose. Fortright on the pal-ate, with rough tannins. It still shows the typical harshness of young wines, with good potential for development.


 Tagliolini with sausage sauce

 sangiovese
100%
Alc. 12,5%
 3.000
 16°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Il Giglio di Pertinello Vino Bianco da Uve Stramature 2019




Color ambrato compatto. Si esprime con ampia gradualità, iniziali note affumicate, mutano in sentori balsamici e frutta surmatura. Al sorso è votato all'acidità. Fresco, snello, scevro da percezione alcolica. Persistente dal finale agrumato.

 Formaggi cremosi

Dense amber colour. The nose opens with smoky notes, followed by balsamic and overripe fruit hints. Fresh, supple and lingering on the palate, with citrus fruit finish and no alcoholic sensation.

 Creamy cheeses

 albana 100%
Alc. 11%
 800
 12°C.
€ 26,00
Vinificazione:
barrique
Maturazione:
damigiana

Tenuta Piccolo Brunelli

Via Strada San Zeno, 1 - 47010 Galeata (FC)

Cell. 346.8020206 - www.piccolobrunelli.it - info@piccolobrunelli.it 


Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, syrah, chardonnay, riesling. Proprietario: Pietro Piccolo Brunelli. Conduzione enologica: Vincenzo Tommasi. Bottiglie prodotte: 16.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 1936. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, syrah, chardonnay, riesling. Bottles produced: 16,000. Viticulture: in organic conversion. Direct sale: available. Visit to the farm: available.


Cesco 1938 Romagna Doc Sangiovese Predappio 2019






Rubino trasparente, luminoso. Profumi articolati di sottobosco, mora, lampone, ciliegia, chiodi di garofano, pepe e tabacco. Avvolgente e morbido in bocca, grazie all'eleganza dei tannini, all'intensità saporifera e all'equilibrio armonioso.

 Arrosto di faraona

Transparent and bright ruby red colour. Complex nose of undergrowth, blackberry, raspberry, cherry, cloves, pepper and tobacco. Mouthfilling and soft on the palate, with elegant tannins. Well-balanced and harmonious.


 Roast guinea-fowl

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%
 6.000
 16°C.
€ 13,00
Vinificazione:
cemento
Maturazione: botte

Dante 1872 Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018



Lucente rosso rubino con riflessi granati. Ricco profilo olfattivo di ciliegia croccante, prugna, mora, viola, rosa appassita e spezie dolci. Palato dinamico e succoso con tannini a grana fine. Aromi agrumati lasciano una scia persistente nel finale.


 Petto d'anatra con cipolla di Tropea caramellata



Shining ruby red colour with garnet red highlights. Rich nose of crisp cherry, plum, blackberry, violet, withered rose and sweet spices. Dynamic and juicy on the palate, with fine tannins.


 Duck breast with caramelized Tropea onion

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%
 2.000
 18°C.
€ 17,00
Vinificazione:
cemento
Maturazione:
barrique

Pietro 1904 Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13%  6.000  16°C. € 9,00

 Tagliatelle coniglio e stridoli

Tagliatelle with rabbit and bladder-campion sauce



Torre San Martino


Piazza Don Minzoni, 36 - Modigliana (FC) - Tel. 0546.940102
www.torre1922.com - info@torre1922.it 

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, albana, merlot. Proprietario: Maurizio Costa. Conduzione enologica: Donato Lanati. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, albana, merlot. Bottles produced: 60,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Flos Arenaria Rubicone Igt Cabernet Franc 2018

Di color rosso rubino luminoso. Intense e tipiche le note fruttate di mora, ciliegia, prugna rossa, con un accenno di salvia. Il sorso è caldo, morbido, con tannini integrati e dalla grana fine. Finale che evolve sulla nota sapida.

 Grigliata mista romagnola

Bright ruby red colour. Intense fruity notes of blackberry, cherry and red plum on the nose. Warm and soft on the palate, with fine, smooth tannins, and full-flavoured finish.

 Romagna-style mixed grill



 cabernet franc 100%

Alc. 13,5%

 2.000

 16°C.


€ 22,00

Vinificazione: acciaio

Maturazione: acciaio

Vigna 1922 Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2018


Rosso rubino. Profumi timidi, con accenni speziati. Decisamente più espressivo e coinvolgente al palato caratterizzato dal contrasto tra frutto sapido, tannini robusti e ben eseguiti e una freschezza diffusa ed infiltrante.

 Petto d'anatra scaloppato alle ciliegie

Ruby red colour. Shy nose with spicy hints. Fairly more expressive and intriguing on the palate, with proper though tannins, and prominent widespread freshness.

 Duck breast with cherries



 sangiovese 100%

Alc. 13%

 1.500


 16°C.


€ 30,00


Vinificazione: cemento

Maturazione: barrique

Vigna della Signora Colli di Faenza Doc Bianco 2019

 sauvignon blanc 40% chardonnay 40% altri 20%


Alc. 13%  8.000  10°C. € n.d



 Manfettini risottati al pesce in bianco

Manfettini pasta sautéed with fish broth



Gemme Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13%  20.000  16°C. € 15,00

 Gnocchi al radicchio, noci e scamorza

Potato dumplings with radicchio, nuts and Scamorza cheese





VILLABAGNOLO

Villa Bagnolo

Via Bagnolo, 160 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Tel. 0543.769047
Fax 0543.769040 - www.villabagnolo.it - info@villabagnolo.it

Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon, albana. Proprietario: Vito Ballarati. Conduzione enologica: Calini Franco. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sabato ore 9:00-12:30. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon, albana. Bottles produced: 100,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: saturday morning. Tasting room: available.

Biancobagnolo Romagna Doc Albana 2019



Giallo paglierino di buona intensità. Delicati profumi floreali di biancospino e fruttati di pesche e albicocche mature. Sorso avvolgente e morbido con decisi rimandi olfattivi. Finale di buona persistenza con chiusura sapida.

Triglie al cartoccio

Intense straw-yellow colour. Delicate flowery aromas of hawthorn and fruity aromas of ripe apricot and peach on the nose. Soft and mouthfilling on the palate, with lingering tanga finish.

Mulletts in tinfoil

albana 100%

Alc. 13%

8.300

8°C.

€ 12,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Sorgara Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017



Rosso rubino vivace. Naso finemente speziato con cenni di cannella e tabacco, frutta rossa sotto spirito e fiori secchi. Assaggio di corpo, tannino gradevole supportato da freschezza e cenni di sapidità. Nel finale asciutto ritorni di frutta matura.

Medaglioni di vitello

Vivid ruby red colour. Finely spicy nose, with hints of cinnamon, tobacco, red fruit preserved in alcohol and dried flowers. The palate features nice tan-nins, well supported by freshness and slight rich-ness of flavour.

Veal medallions

sangiovese

100%

Alc. 14,5%

4.300

16°C.

€ 13,00

Vinificazione: n.d.

Maturazione: n.d.

Ortensia Forli Igt Vino Bianco 2020



albana 50% sauvignon 50%

Alc. 12,5% 8.300 10°C. € 10,00

Gamberi croccanti su crema di zucchine

Crisp shrimps with courgette puree

Bagnolo Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018



sangiovese 100%

Alc. 15% 4.300 18°C. € 14,00

Costolette di agnello fritte

Fried lamb chops

Villa Papiano

Via Ibola, 24 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 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, biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su appuntamento. Sala degustazione: no.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, centesimino. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic, biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: available on booking. Tasting room: not available.

Strada Corniolo Forli Igt Trebbiano 2019






Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Intriganti al naso con profumi di agrumi e ginestra che si fondono con sfumature di salvia. Sorso guizzante, ricco di freschezza e sapore. Si allunga piacevolmente in un finale vibrante con ricordi di lime.

 Parmigiana bianca di zucchini

Straw-yellow colour with delicate golden highlights. Aromas of citrus fruit and genista mixed with hints of sage on the nose. Lively and very savoury on the palate, with great freshness, and vibrant finish.


 Courgette parmigiana

 trebbiano 100%
 Alc. 12%
 3.000
 8°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 cemento
 Maturazione:
 cemento

Probi Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2017



Rosso rubino. Al naso eleganti profumi di ciliegia matura, viole leggermente appassite ed un tocco di balsamico. Il sorso è dinamico, la struttura ben supportata dalla freschezza ed i tannini sono ben integrati. Finale saprito con persistenti ritorni fruttati.

 Petto di piccione con pesto di peperoni

Ruby red colour. Elegant aromas of ripe cherry and withered violets with balsamic hints on the nose. Dynamic on the palate, with smooth tannins, and structure well supported by freshness.

 Pigeon breast with pepper pesto

 sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 10.000
 16°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte

Papesse Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2019

 sangiovese 100%
 Alc. 12,5%  15.000  16°C. € 15,00
 Faraona al forno ripiena
 Baked guinea-fowl





Zanetti Protonotari Campi

Via Villa I Raggi, 40 - 47016 Frazione Colmano, Predappio (FC)
Tel./Fax 0543.922390 - www.villairaggi.com - villaraggi@libero.it


Anno di fondazione: 1880. Ettari Vitati: 18. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Proprietario: Gian Paolo e Francesco Zanetti Protonotari Campi. Conduzione enologica: Giorgio Balducci. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti.

Foundation: 1880. Hectares of vines: 18. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Bottles produced: 10,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings.

Il Garibaldino Forlì Igt Sangiovese 2019



Rubino luminoso dai sentori vegetali e balsamici. In bocca è pieno e succoso, con tannini vigorosi che sorreggono il sorso. Peristenza contenuta, dal finale erbaceo.

 Lasagna vegetariana

Bright ruby red colour. Vegetal and balsamic nose. Full and juicy on the palate, with powerful tannins, moderate length, and herbaceous finish.


 Vegetarian lasagna

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 2.000
 14°C.
€ 7,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Colmano di Predappio Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018



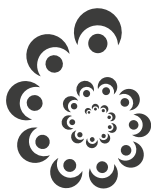
Rubino compatto, predominano note di sottobosco e fiori secchi oltre a sentori vegetali di peperone e rabarbaro. Il sorso è sapido, con tannino evoluto che non cela una percettibile sensazione alcolica.

 Braciola di castrato

Dense ruby red colour. Notes of undergrowth and dried flowers and vegetal hints of pepper and rhubarb on the nose. Full-flavoured on the palate, with evolved tannins that do not hide a perceivable alcoholic component.

 Mutton chop

 sangiovese 95%
cabernet sauvignon 5%
Alc. 13,5%
 2.700
 16°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, botte,
bottiglia



TERRE GIUNCHI

— ● —

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
CANTINA VINI E OLIO BIO
AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA

Via Tranzano n.820 47521
Rio Marano di Cesena

Cell. 3283646831
T. 0547 304662

info@terregiunchi.it
www.terregiunchi.it



Cesenate

Cesena, la città tra le vallate del Savio e del Rubicone. Dolce, gentile ed autentica come i suoi vini. I vigneti che si estendono dai confini cittadini, arrivano fino ai 250 metri sul livello del mare. Quando si raggiunge la cima, le brezze marine soffiano fresche e costanti sui promontori verdi alla vista dell'Adriatico. Luoghi di suoli fertili e freschi che si alternano alle argille ocre di Carpineta e Caliseo a terreni più sciolti e alti nei comuni di Saiano e Sogliano. Le uve più diffuse sono l'albana, il sangiovese e sta facendosi strada anche il famoso. Riscoperto nel 2000 e riconosciuto come varietà autoctona nel 2009 a Mercato Saraceno, sta conquistando anche le colline cesenate con versioni fragranti e profumatissime.

In generale il profilo organolettico dei vini di Cesena gioca sulla ricchezza e generosità, la beva è facile e croccante, ma mai banale.

Ilaria Di Nunzio

Cesena is fine and authentic like its wines. The vineyards extend from the boundaries of the town up to 250 metres above sea level. Here the fresh sea breezes blow constantly over green promontories, where the fresh fertile soils alternate with the ochre clays of Carpineta and Caliseo and looser soils higher up toward Saiano and Sogliano. The most common grapes are Albana and Sangiovese but a variety that is becoming established is Famoso, rediscovered in 2000, with fragrant versions having rich bouquets. In general the organoleptic profile plays on richness and generosity and on the palate it is crisp and highly drinkable, but never banal.

Le Cantine

- ✦ Cantina Bartolini
- ✦ Cantina di Cesena
Tenuta Amalia
- ✦ Castello Montesasso
- ✦ Galassi Maria
- ✦ Gaudia Vitae
- ✦ Il Gallo Nero - Guerra
- ✦ Il Glicine
- ✦ La Castellana
- ✦ Mongiusti
- ✦ Montaña
- ✦ Podere La Grotta
- ✦ Podere Palazzo
- ✦ Poderi dell'Airone
- ✦ Spalletti Colonna di Paliano
- ✦ Tenuta Casali
- ✦ Tenuta Colombarda
- ✦ Tenuta Santa Lucia
- ✦ Terre Giunchi
- ✦ Villa San Lazzaro
- ✦ Villa Zappi
- ✦ Zavalloni Stefano





1925
BARTOLINI
CANTINA

Cantina Bartolini

Via E. Fermi, 7 - 47025 Mercato Saraceno (FC)

Tel. 348.9167751 - www.cantinabartolini.it - info@cantinabartolini.it

Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, famoso. Proprietario: Davide e Nicola Bartolini. Conduzione enologica: Lisa Masini. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1925. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, famoso. Bottles produced: 85,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Famoso Rubicone Igp Famoso 2020



Paglierino con riflessi dorati. Profumi fragranti di erbe aromatiche, susina e pesca. Al palato si esprime con un piacevole equilibrio, buona struttura e magistrale coerenza olfattiva.

Lasagna vegetariana

Straw-yellow colour with golden highlights. Fragrant aromas of aromatic herbs, plum and peach on the nose. Well-balanced on the palate, with good structure, and notes perfectly mirror-ing the nose.

Vegetarian lasagne

famoso 100%
Alc. 13,5%
 1.300
 8°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio
bottiglia

Nobilis Rubicone Igp Famoso Zero Solfiti 2020



Oro antico vivace. Esordio di frutti maturi al naso: pesca gialla, albicocca e ananas su note di zenzero candito e camomilla. Sorso espressivo e agrumato, di decisa freschezza. Una leggera astringenza ne arricchisce il lungo finale di erbe aromatiche.

Crocchette di patate e gamberi

Vivid old gold colour. Nose of ripe fruit, with aromas of yellow peach, apricot, pineapple, candied ginger and camomile. Expressive on the palate, with citrus fruit notes, prominent freshness, and lingering finish of aromatic herbs.

Potato and prawn croquettes

famoso 100%
Alc. 12,5%
 448
 10°C.
€ 39,00
Vinificazione:
anfora
Maturazione:
anfora, bottiglia

Oro Romagna Doc Sangiovese San Vicinio 2019

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 1.300 16°C. € 12,00

Bocconcini di pollo fritti

Fried chicken nuggets



Cantina di Cesena Tenuta Amalia



Via Emilia Ponente, 2619 - 47522 Cesena (FC) - Tel. 0547.347037 - Fax 0547.347187
www.cantinacesena.it - info@cantinacesena.it

Anno di fondazione: 1933. Ettari Vitati: 180. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, cagnina. Presidente: Enrico Prugnoli. Conduzione enologica: Andrea Mambelli. Bottiglie prodotte: 450.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologico. Vendita diretta: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1933. Hectares of vines: 180. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, cagnina. Bottles produced: 450,000. Viticulture: conventional/organic. Direct sale: available. Tasting room: available.

Glam Romagna Doc Spumante Extra Dry



Paglierino vivace con riflessi verdi. Il naso ricco coinvolge esprimendo note di fiori di gelsomino, pesca bianca e erbe aromatiche. Sorso equilibrato, giocato tra freschezza e sapidità. Finale di media lunghezza con rimandi fruttati

Cannocchie alle erbe fini

Vivid straw-yellow colour with green high-lights. Rich nose, with notes of jasmine flow-ers, white peach and aromatic herbs. Well-balanced on the palate, with fruity finish.

Mantis shrimps with fine herbs

trebbiano 100%
Alc. 12%
 7.000
 6°C.
€ 9,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Barone Bartolomeo Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020



Rubino con riflessi porpora. Prugna e ciliegia compongono un quadro olfattivo integrato da note di rosa e viola e da un leggero tocco erbaceo. Intenso al palato e di buona struttura con un tannino scalpitante di gioventù. Fresco e fruttato il finale.

Lombatina al rosmarino

Ruby red colour with purple high-lights. Aromas of plum and cherry on the nose, with notes of rose and vio-let, and an herbaceous hint. Intense on the palate, with good structure, lively young tannins, and fresh, fruity fin-ish.

Sirloin steak with rosemary

sangiovese 100%
Alc. 13%
 35.000
 16°C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Le Case Rosse Romagna Doc Sangiovese Sup. 2019

sangiovese 100%
Alc. 13% 4.500 16°C. € 12,00
 Carrè d'agnello al forno
Baked lamb loin



Pergami Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018

sangiovese 100%
Alc. 13,5% 4.000 16°C. € 15,00
 Pasticcio di carne gratinato
Meatloaf au gratin





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: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 8.500. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: si.

Foundation: 2015. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: sangiovese, famoso, riesling. Bottles produced: 8.500. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: available.

Preludyo Spumante Brut Rosè 2019




Buccia di cipolla, perlage grossolano. Al naso si concede delicato con sentori di agrume maturo e tocchi floreali. Sorso veloce con freschezza posata e bollicina di medio spessore.

 Frittatine di zucchine

Onion skin colour with raw perlage. Delicate nose, with aromas of ripe citrus fruit and flowery hints. Supple on the palate, with moderate freshness, and medium-thick bubbles.


 Courgette omelette

 sangiovese
100%
Alc. 12%
 3.300
 8°C.
€ 10,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia


Rapsodya Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019





Rubino vivace. Al naso è fine, si esprime con un bouquet di fiori rossi fragranti, ribes rosso, leggera speziatura di tabacco dolce. In bocca entra con buona freschezza e una sottile trama tannica che sottolinea in chiusura sentori di spezie dolci.

 Carpaccio di manzo funghi e grana

Vivid ruby red colour. Fine nose, with fragrant aromas of red flowers, and slightly spicy notes of sweet tobacco. The palate features good freshness, delicate tannins, and notes of sweet spices in the finish.

 Beef carpaccio with mushrooms and Grana cheese

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 1.850
 14°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia



MARIA GALASSI
"L'AZZURRINA"

Galassi Maria

Via Casetta, 688 - 47522 Paderno di Cesena (FC) - Cell. 338.7230288/335.8412002
Fax. 0547.54054 - www.galassimaria.it - info@galassimaria.it

Anno di fondazione: fine 1800. Ettari Vitati: 29. Vitigni principali: sangiovese, barbera, rebola, famoso. Proprietario: Maria Galassi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1800. Hectares of vines: 29. Main vine varieties: sangiovese, merlot, barbera, grechetto gentile. Bottles produced: 50.000. Viticulture: organic. Direct sale: on booking. Tasting room: available.

Smembar

Romagna Doc Sangiovese Sup. Bio Senza Solfiti 2019



Rosso rubino. Propone intensi profumi centrati sulla ciliegia matura, ingentilita da una leggera balsamicità. Al palato entra con personalità e morbidezza, offrendo un tannino levigato. Di viva freschezza e buon equilibrio, chiude piuttosto velocemente.

Galletto in padella

Ruby red colour. Intense aromas of ripe cherry with a slight balsamic note on the nose. Assertive yet soft on the palate, with smooth tannins, lively freshness, and good balance.

Braised spring chicken

sangiovese
100%
Alc. 13%
 7.000
 16°C.
€ 9-10,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Stramat

Rubicone Igt Sangiovese Passito Biologico 2016



Rubino cupo. Al naso profuma di crème de cassis, mentre nuance burrose e di speziatura dolce scaturiscono nell'ultima olfazione. Il sorso è succoso, il tannino schietto accompagna un finale di karkadè e delicatamente balsamico.

Ossobuco con gremolata di limone

Dark ruby red colour. Aromas of crème de cassis with spicy notes on the nose. Juicy on the palate, with clean tannins leading to a slightly balsamic finish of rosella.

Osso buco with lemon gremolata sauce

sangiovese
100%
Alc. 14%
 1.200
 16°C.
€ 18,00

Vinificazione:
barrique
Maturazione:
barrique

Cà Storta Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2019

sangiovese 100%

Alc. 13,5% 8.000 14°C. € 7,00


Sgombro arrosto aromatizzato al timo

Roast mackerel seasoned with thyme



Gaudia Vitae

Via Sorrivoli, 601 - 47521 Cesena (FC)

Tel. 0547.405821 - www.villamontybanks.it - info@villamontybanks.it 

Anno di fondazione: 2016. Ettari Vitati: 4,7. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano. Proprietario: Gaudia Vitae Srl. Conduzione enologica: Vincenzo Vernocchi, Remigio Bordini. Bottiglie prodotte: 10.800. Tipo di viticoltura: convenzionale/biologica. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti. Ospitalità: 11 stanze.


Foundation: 2016. Hectares of vines: 4,7. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano. Bottles produced: 10,800. Viticulture: traditional/organic. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings. Accommodation: 11 rooms.

18/07


Spumante Metodo Classico Extra Brut 2017



Giallo con riflessi oro con una bolla fine e di media persistenza. Naso erbaceo con profumi di fieno di campo, camomilla, tarassaco e susina gialla. Struttura media sostenuta dalla cremosità della bollicina.

 Ricciola alle erbe aromatiche

Yellow colour with golden highlights and fine per-lage. Herbaceous nose, with aromas of hay, chamomile, dandelion and yellow plum. The palate features medium structure supported by the creaminess of the perlage.

 Amberjack with aromatic herbs


 trebbiano 100%
Alc. 12%
 1.100
 8°C.
€ 19,40
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia

Grande Banks

Romagna Doc Sangiovese Riserva 2016




Rubino dai riflessi granati. Olfatto intenso di balsami, completato con note di mora, liquirizia e tabacco. Sorso avvolgente e caldo e molto ben bilanciato dalla freschezza e sapidità. Il tannino è sottile ed elegante, con sapore speziato e tostato.

 Tartare di filetto di vitellone

Ruby red colour with garnet red highlights. Intense balsamic nose with notes of blackberry, liquorice and tobacco. Mouthfilling on the palate, which is well balanced by freshness and richness of flavour, with fine and elegant tannins.


 Veal fillet tartare

 sangiovese 100%
Alc. 14%
 1.200
 16°C.
€ 19,40
Vinificazione:
tonneau
Maturazione:
tonneau, bottiglia

Pittato Spumante Brut Rosato 2020

 sangiovese 100%


Alc. 12%  4.900  6°C. € 12,10

 Carpaccio di salmone

Salmon Carpaccio



Lo Sceriffo Romagna Doc Sangiovese Sup. 2018

 sangiovese 100%

Alc. 14%  3.600  16°C. € 12,10

 Rognone in padella alla veneziana

Venetian style pan-fried kidney fish



Il Gallo Nero - Guerra

Via Buondi, 2 - 47030 Borghi (FC)

Tel. 0541.947255 - www.agriturismo-ilgallonero.it - agricolaguerra@libero.it

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 8,5. Vitigni principali: sangiovese, syrah, bombino bianco, manzoni bianco. Proprietario: Giovanni Guerra. Conduzione enologica: Giovanni Guerra. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 8,5. Main vine varieties: sangiovese, syrah, bombino bianco, manzoni bianco. Bottles produced: 10,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings.

Tramontorosso Rubicone Igt Sangiovese 2020



Rubino con riflessi violacei. Al naso aromi intensi di matrice fruttata. Assaggio di corpo e morbido a cui si contrappone un tannino ancora scalpitante. Finale medio agrumato

Pollo alla cacciatora

Ruby red colour with violaceous highlights. Intense fruity aromas on the nose. Soft and full-bodied on the palate, with still lively tannins, and citrus fruit finish.

Hunter-style chicken

sangiovese 100%
Alc. 13%
 5.000
 16°C.
€ N.d.
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio

Borgorosso Rubicone Igt Sangiovese 2017



Rubino impenetrabile. Note evolute di spezie e cuoio, frutta rossa e fiori macerati. Al gusto ripercorre le sensazioni olfattive. Struttura media, ma dalla marcata percezione alcolica, che frena la freschezza. Finale di media persistenza.

Cosciotto di castrato al forno

Impenetrable Ruby. Notes of spices and leather, red fruit and macerated holes. To the taste it retraces the olfactory sensations. Medium structure, marked alcoholic perception, which brakes the freshness. Final of medium persistence.

Roast leg of mutton

sangiovese 100%
Alc. 14%
 1.000
 16°C.
€ N.d.
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio, bottiglia



Il Glicine

Via Cesuola, 701 - 47521 Rio Eremo di Cesena (FC) - Tel. 0547.613081
- www.cantinailglicine.it - cantina.ilglicine@libero.it

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, pinot bianco. Proprietario: famiglie Mazzoni e Caporali. Conduzione enologica: Raffaele Caporali, Gino Sacchetti. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì, su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, pinot bianco. Bottles produced: 25,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Satiro Romagna Dop Sangiovese Superiore 2017



Rubino pieno e lucente. La pungenza alcolica cela le note delicate di fiori e spezie. Anche al palato domina l'alcol, frenato dall'astringenza tannica. Finale sapido con ritorno di frutta rossa.

Gobbetti guanciale e piselli

Bright and deep ruby red colour. The alcoholic pungency hides the delicate notes of flowers and spices on the nose. The palate, too, is dominated by alcohol. Full-flavoured finish with notes of red fruit.

Gobbetti pasta with bacon and peas

sangiovese 100%
Alc. 14,5%
 1.500
 16°C.
€ 9,00
Vinificazione:
acciaio Maturazione:
acciaio, bottiglia

Eremo 1209 Romagna Dop Sangiovese Riserva 2017



Rubino dai riflessi granati. Profumi intensi di ciliegia, peonia, liquirizia e cipria. Sorso teso, dalla spiccata acidità ed un severo tannino che lascia sul palato sentori erbacei di mallo di noce e muschio.

Polpette di trippa

Ruby red colour with garnet red highlights. Intense aromas of cherry, peony and liquorice. Tense on the palate, with prominent acidity, and harsh tannins leaving herbaceous hints on the palate.

Tripe meat balls

sangiovese 100%
Alc. 14,5%
 2.000
 16°C.
€ 15,00
Vinificazione:
acciaio Maturazione:
acciaio, barrique, bottiglia

Biancospino Rubicone Igp Pinot Bianco 2020

pinot bianco 100%
Alc. 12,5% 1.000 8°C. € 8,00

Gamberi con salsa mousseline

Biancospino: shrimps with mousseline sauce



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, albana, 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.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 6,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, terrano. Bottles produced: 15,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: sì. Tasting room: available. Restaurant: 30-40 settings.


Quattro Stagioni Rubicone Igt Rosso 2016




Granato luminoso. Al naso emergono sentori di pout pourri di rose appassite, marasche sottospirito e note vegetali di humus. Il sorso caldo si contrappone ad un tannino grintoso in un finale leggermente sapido e ammandorlato. Buona persistenza.

 Grigliata di mora romagnola

Bright garnet red colour. Aromas of withered rose pout-pourri and morello cherries preserved in alcohol on the nose, with vegetal notes of humus. Warm on the palate, with lively tannins, and slightly full-flavoured almond finish.

 Grilled Mora romagnola beef

 sangiovese 50%, altri 3 vitigni a bacca nera 50%

Alc. 14,5%

 1.500

 16°C.

€ 16,00


Vinificazione: acciaio

Maturazione: tonneau

Uva Passa Rubicone Igp Rosso 2015



Rosso impenetrabile dai riflessi rubino. Aromi intensi di cacao e caffè, liquirizia e caramello, noce e prugna secca. Abboccato, caldo e robusto il sorso, tannino integrato dal sapore di mandorla tostata.

 cioccolato fondente

Impenetrable red colour. In-tense aromas of cocoa, coffee, liquorice, cara-mel, nut and dried plum on the nose. Sweetish, warm and full-bodied on the palate, with smooth tannins.

 Plain chocolate

 terrano 100%

Alc. 17%

 1.300


 14°C.

€ 28,00


Vinificazione: acciaio

Maturazione: barrique

Romagna Docg Albana 2018

 abana 100%


Alc. 14,5%  2.000  10°C. € 10,00



 Crescione salame e patate

Crescione stuffed with salami and potatoes



Cugini Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

 sangiovese 100%

Alc. 15,5%  1000  16°C. € 25,00

 Costata di scottona CBT con cipolline borrettane

Rib of Scottona beef cooked at low temperature with spring onions





Mongiusti

Via Casalecchio di Lizzano, 850 - Lizzano di cesena (FC) - Tel.347.1152873
www.vinimongiusti.it - info@vinimongiusti.it

Anno di fondazione: 1979. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, albana, incrocio manzoni. Proprietario: Daniele Mongiusti. Conduzione enologica: Daniele Mongiusti. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 1979. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, albana, incrocio manzoni. Bottles produced: 10,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.

Bianco Forlì Manzoni Bianco Forlì Igt Bianco 2019



Paglierino limpido. Profumi inediti e variegati di agrumi, ortica, bosso, geranio e mela renetta. Robusto e consistente al palato, con apporto sapido che insiste sul finale persistente.

Trancio di tonno al sesamo

Clear straw-yellow colour. Unusual aromas of citrus fruit, nettle, box, carnation and Re-netta apple on the nose. Full-bodied and thick on the palate, with tangy lingering finish.

Slice of tuna with sesame seeds

incrocio Manzoni 6:0:13 100%

Alc. 14%

1.000

10°C.

€ 12,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio

Perseo Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino luminoso. Importante nota alcolica che penalizza all'inizio i profumi, lasciando in evidenza un tocco pepato e mentolato. Il frutto rosso si ritrova al gusto. Si mette in mostra per un sorso caldo, incisivo, piacevole e di discreta freschezza.

Capretto al forno con erbe aromatiche

Bright ruby red colour. Prominent alcoholic note on the nose, which initially compromises the aromas, letting a peppery and minty hint emerge. Warm, assertive and delicious on the palate.

Baked kid with aromatic

sangiovese 100%

Alc. 14,5%

3.000

16°C.

€ 14,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, barrique

Beccavento Romagna Docg Albana 2019

albana 100%

Alc. 14% 700 10°C. € 10

Frittata con le cipolle

Onion omelette



Morfeo Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

sangiovese 100%

Alc. 15% 700 16°C. € 18,00

Coniglio ripieno

Stuffed rabbit





Montaia

Via Rio Donegallia, 944 - 47521 Cesena (FC) - Tel. 0547.646474

Fax 0547.647570 - www.montaiavini.it - commerciale@montaiasrl.it 

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay. Proprietario: vari soci. Conduzione enologica: equipe di consulenti. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay. Bottles produced: 180,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Vese Romagna Dop Sangiovese 2018



Rubino intenso, luminoso e limpido. Olfatto molto giocato sulla fragola matura, ciliegia e un tocco di rosa. In bocca scorre veloce, media freschezza superata dal calore, con un finale di modesta lunghezza.

 Spezzatino di seitan, funghi e melanzane

Deep, bright and clear ruby red colour. Prominent aromas of ripe strawberry and cherry on the nose, with a hint of rose. Supple on the palate, with rather short finish.


 Stewed seitan with mushrooms and aubergines

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 70.000
 14°C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.

Sangio Oro Romagna Dop Sangiovese Riserva 2016



Rosso rubino luminoso e vivace. Intensi e suadenti i profumi di peonia e ibiscus, frutti rossi in macerazione e pepe bianco. In bocca è muscoloso e avvolgente con vibrante freschezza e tannini scalpitanti. Persistente con ritorni fruttati.

 Cosciotto d'agnello al forno

Bright and vivid ruby red colour. Intense and charming aromas of peony, hibiscus, red soft fruit and white pepper on the nose. Mouthfilling on the palate, with lively tannins, and lingering fruity finish.


 Baked leg of lamb


 sangiovese
100%
Alc. 14%
 10.000
 16°C.
€ 12,50
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte

Pinò Rubicone Igp Pinot Grigio 2018



 pinot grigio 100%

Alc. 12,5%  40.000  8°C. € 8,00

 Tacchino con cedro candito

Turkey with candied citron



Podere La Grotta

Via Cimadori, 621 - 47521 Saiano di Cesena (FC)

Tel/Fax 0547.326368 - www.lagrottavini.it - info@lagrottavini.it


Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: n.d. Proprietario: Giovanni Amadori. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Damadora Romagna Docg Albana 2020



Giallo paglierino luminoso. Naso elegante e fragrante di pesca e cedro, con ricordi di fiori bianchi ed erbe aromatiche. Assaggio di decisa freschezza e buona struttura, ritorni di frutta che sfumano nel finale con sensazioni sapide.

 Risotto ai frutti di mare

Bright straw-yellow colour. Elegant and fragrant nose of peach, citron, white flowers, and aromatic herbs. Very fresh on the palate, with good structure, and tangy fin-ish.


 Risotto with sea-food

 albana 100%
Alc. 14%
 n.d.
 10°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Famoso Rubicone Igt Famoso 2020



Giallo paglierino intenso. Aromatico con fiori bianchi di sambuco e gelsomino, note agrumate di bergamotto e richiami di primizia di albicocca. Sorso impattante di sapore e di freschezza, con un finale energetico e dissetante.

 Ravioli alle ortiche


Deep straw-yellow colour. Flowery aromas of elderberry and jasmine, cit-rus fruit notes of bergamot and hints of apricot on the nose. Very savoury and fresh on the palate, with thirst-quenching finish.

 Ravioli stuffed with nettles

 famoso 100%
Alc. 13,5%
 n.d.
 10°C.
€ 11,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, bottiglia

Sallius Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018

 sangiovese 100%
Alc. 14%  n.d.  16°C. € 12,00


 Beccaccia lardellata al coccio

Larded woodcock cooked in an earthenware pot



Cleto Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

 sangiovese 100%
Alc. 14,5%  n.d.  16°C. € 17,00

 lasagna al forno

Baked lasagna



Podere
Palazzo

Podere Palazzo

Via Madonna dell'Olivo, 6455 - 47521 Carpineta di Cesena (FC) - Tel. 0547.314999
www.poderepalazzo.com - amministrazione@poderepalazzowines.it 

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese, merlot, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: Cesare Trevisani. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: su prenotazione 30 coperti.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese, merlot, trebbiano, bombino bianco. Bottles produced: 50,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: on booking 30 settings.

Rivola Rubicone Igt Bianco 2020




Giallo paglierino. Al naso sentori di pesca e susina gialla e sinistra. Palato invitante, fresco e leggermente sapido; finale di buona persistenza dove tornano le note fruttate con delicate sensazioni agrumate

 Risotto al porro mantecato allo squacquerone

Straw-yellow colour. Aromas of peach, Mira-belle plum, and genista. Deli-cious, fresh and slightly tangy on the palate, with lingering fruity finish.

 Leek risotto creamed with Squacquerone cheese

 bombino bianco, ramato della fiamma, chardonnay

Alc. 13,5%

 6.000

 10°C.

€ 9,50

Vinificazione:

acciaio, tonneau


Maturazione:

barrique

Don Pasquale Romagna Doc Sangiovese Superiore



Rosso impenetrabile. Naso attraente per ricchezza ed intensità, con toni di frutta nera, caffè e balsami. Palato succoso, con la freschezza che cede un sapore netto di melagrana. Il tenore alcolico bilancia l'irruenza giovanile dei tannini. Un vino opulento, dal glorioso avvenire.

 Cinghiale in umido

Impenetrable red colour. Aromas of black fruit and coffee and balsamic notes on the nose. Juicy on the palate, with notes of pomegranate. The alcoholic component balances the lively young tannins. A very rich wine with great potential for development.

 Wild boar stew

 sangiovese 100%

Alc. 14%

 12.000

 16°C.

€ 12,50

Vinificazione:

acciaio


Maturazione:

tonneau, barrique

Ramato della Fiamma Rubicone Igt Bianco 2018

 ramato della fiamma 100%


Alc. 14,5%  1.200  12°C. € 19,00

 Sgombro affumicato, patate e polvere di capperi


Smoked mackerel with potatoes and caper powder



Caesena Romagna Doc Sangiovese 2016

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  700  16°C. € 25,00

 Stinco di maiale laccato al miele

Honey-laquered shin of pork





Poderi dell'Airone

Poderi dell'Airone

Via Garampa, 6062 - 47521 Montereale di Cesena (FC)

Tel. 0547.326225 - www.poderidellairone.it - lorenzobellagamba@libero.it 


Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 5,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, merlot. Proprietario: Fausto e Lorenzo Bellagamba. Conduzione enologica: Stefano Delbono. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d.. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 5,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, famoso, merlot. Bottles produced: 20,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Tasting room: available.


Airone Superiore Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019






Rubino compatto. Note di frutta rossa matura, petali di rosa appassiti e un tocco erbaceo e speziato nel finale. Sorso strutturato, caldo, dalla nota alcolica domata dalla freschezza. Chiusura persistente e fruttata.

 Gnocchi speck e provola affumicata

Dense ruby red colour. Notes of ripe red fruit and withered rose petals on the nose, with herbaceous and spicy hints in the finish. Full-bodied and warm on the palate, with alcoholic component mitigated by freshness.

 Potato dumplings with speck and smoked provola cheese

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 4.000
 16°C.
€ 9,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio, barrique

Airone Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva 2018






Rubino, con sensazioni nette di susina, muschio e moce moscata. Bocca di attenuata freschezza, con tannino rustico, che rimanda a sentori vegetali. La generosa nota alcolica avvolge il palato.

 Tagliata di pollo al parmigiano

Ruby red colour. Clean aromas of plum, musk and nutmeg on the nose. The palate features moderate freshness, raw tannins recalling vegetal aromas, and a prominent alcoholic component.


 Thin slices of chicken with Parmesan cheese


 sangiovese
100%
Alc. 14%
 3.000
 16°C.
€ 13,00


Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique, bottiglia

Airone bianco Vino Bianco 2020



 albana 40% famoso 40% gold traminer 20%

Alc. 12%  3.000  8°C. € 7,00

 Sedanini alle cozze

Sedanini pasta with mussels



Spalretti Colonna di Paliano

Via Sogliano, 100 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC) - Tel. 0541.945111
www.spalretticolonnadipaliano.com - info@spalretticolonnadipaliano.com

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 52. Vitigni principali: sangiovese, albana.
 Proprietario: Giovanni Colonna. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì.
 Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 200 coperti.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 52. Main vine varieties: sangiovese, albana.
 Bottles produced: 250,000. Viticulture: in conversion to organic. Direct sale: available.
 Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 200 settings.

Montemar Romagna Docg Albana 2020



Paglierino con riflessi dorati. Timbro olfattivo di ananas, pesca gialla, camomilla e tocco balsamico. Il sorso è pieno, con bell'equilibrio fresco-sapido che accompagna la bevuta verso una chiusura persistente con ritorno di frutta tropicale.

Sella di coniglio lardellata

Straw-yellow colour with golden high-lights. Nose of pineapple, yellow peach and camomile with balsamic notes. Full on the palate, with a good balance between freshness and tanginess, and notes of exotic fruit in the finish.

Larded saddle of rabbit

albana 100%
 Alc. 13%
 15.000
 10°C.
 € 9,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: acciaio

Rocca di Ribano Vigna della Croce Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018



Rubino concentrato. Evolute, ampie e fini le note aromatiche. Cannella, chiodi di garofano, confettura di frutta rossa, fiori secchi. Sorso avvolgente e corpolento, con tannini fruttati ed un allungo sapido di ottima persistenza.

Ossobuco in umido

Dense ruby red colour. Nose of cinnamon, cloves, red fruit jam and dried flowers. Mouthfilling on the palate, with fruity tannins, and lingering full-flavoured finish.

Stewed osso buco

sangiovese
 100%
 Alc. 14,5%
 15.000
 16°C.
 € 13,00

Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte

Maolù Rubicone Igt Bianco 2020



trebbiano 35%, bombino 35%, riesling 30%

Alc. 13% 10.000 10°C. € 7,50

Gallinella al forno con verdure

Baked seacock with vegetables

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: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, famoso, cabernet sauvignon. Bottles produced: 100,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Famoso Rubicone Igp Famoso 2020



Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si evidenzia immediatamente la nota varietale, che però lascia spazio a note di pesca gialla, ginestra ed erba sfalciata. Sorso di buon equilibrio, con la freschezza che ne sostiene la struttura. Finale saporito.

Insalata di baccalà con patate

Straw-yellow colour with golden highlights. The nose opens with varietal aromas, followed by notes of yellow peach, genista and cut grass. Well-balanced on the palate, with savoury finish.

Salted cod and potato salad

famoso 100%
 Alc. 13,5%
 6.000
 10°C.
 € 12,00
 Vinificazione: n.d.
 Maturazione: n.d.

Vigna Baruccia Romagna Doc Sangiovese San Vicinio 2018



Rosso rubino luminoso. Elegante al naso con profumi tipici del vitigno, ciliegia e violetta piacevolmente integrate da lievi note balsamiche. Sorso di grande equilibrio, struttura, tannini e freschezza ne esaltano il sapore e gli regalano slancio e bevibilità.

Carrè di capriolo alle spezie

Bright ruby red colour. Elegant nose, with aromas of cherry and violet typical of the vine, and slight balsamic notes. Very well-balanced and full-bodied on the palate.

Lamb hot from the grill

sangiovese 100%
 Alc. 14%
 10.000
 16°C.
 € 14,00
 Vinificazione: n.d.
 Maturazione: n.d.

Vigna Cavaliere Bianco Colli Romagna Centr. Doc Bianco 2020

trebbiano 100%
 Alc. 13% 6.000 10°C. € 12,00

Caramelle di orata con verdure
 Gilthead stuffed caramelle pasta with vegetables



Vigna Damianus Colli Romagna Centr. Doc Cabernet S. Ris. 2017

cabernet sauvignon 100%
 Alc. 14% 5.000 16°C. € 23,00

Agnello scottadito
 Lamb hot from the grill





Tenuta Colombarda

Via Rio Acqua, 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: 20. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, cagnina. Proprietario: famiglia Dionigi. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: late XIX century. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, cagnina. Bottles produced: 30,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Romagna Docg Albana 2020



Paglierino lucente. Naso preciso con erbe aromatiche, salvia, camomilla, agrumi e sensazioni erbacee. Al sorso si evidenzia la piacevole freschezza, con lieve astringenza e note agrumate di cedro e pompelmo che accompagnano il finale di media persistenza.

Branzino all'acqua pazza

Shining straw-yellow colour. Nose of aromatic herbs, sage, camomile and citrus fruit, with herbaceous hints. The palate features good freshness, and citrus fruit notes of citron and grapefruit in the finish.

"Acqua pazza" style sea-bass

albana 100%
 Alc. 13%
 5.000
 8°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2020



Rubino con riflessi porpora. Al naso ciliegia, viola, china, chiude con note erbacee e balsamiche. Palato di corpo, morbido e caldo, fresco e tannico per un giusto equilibrio. Conclude con note fruttate nel finale di media persistenza.

Spezzatino di manzo con peperoni

Ruby red colour with purple highlights. Nose of cherry, violet, cinchona, with herbaceous and balsamic notes in the finish. Full-bodied, soft and warm on the palate, with a good balance between freshness and tannins.

Beef stew with peppers

sangiovese 100%
 Alc. 14%
 10.000
 14°C.
 € 9,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 bottiglia

Romagna Doc Pagadebit Bertinoro 2020

bombino bianco 100%
 Alc. 12% 8.000 8°C. € 9,00

Orata al cartoccio con patate
 Gilthead in tinfoil with potatoes





Tenuta Santa Lucia

Via Giardino, 1400 - 47025 Mercato Saraceno (FC) - Tel. 0547.90441
www.santalucivinery.it - tenuta@santalucivinery.it

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: sangiovese, centesimino, albana, famoso. Proprietario: Paride Benedetti. Conduzione enologica: Paride Benedetti. Bottiglie prodotte: 110.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 23. Main vine varieties: sangiovese, centesimino, albana, famoso. Bottles produced: 110.000. Viticulture: organic and biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Albarara Selezione Artigianale Romagna Docg Albana 2018



Paglierino con accenni dorati. Variegato spettro aromatico giocato sull'alternanza di frutta e spezie: albicocca, papaia, e dattero fresco con sandalo e vaniglia. Gusto equilibrato e dotato di dinamica persistenza, tra la freschezza e la sapidità.

Linguine alle cozze e pomodorini secchi

Straw-yellow colour with golden highlights. The nose shows an alternation of fruity and spicy aro-mas of apricot, papaya, fresh date, sandal and va-nilla. Well-balanced on the palate, with proper freshness and tanginess.

Linguine pasta with mussels and dried tomatoes

albana 100%
 Alc. 14,5%
 3.300
 10°C.
 € 18,00

Vinificazione:
acciaio, barrique
 Maturazione:
acciaio, barrique,
bottiglia

S-cètt Rubicone Igt Sangiovese Senza Solfiti 2019



Rubino pieno, di buona trasparenza. Profumi delicati, ma vari di frutti e fiori rossi: ciliegia, mora e violetta. Sorso affusolato, dalla freschezza piacevole e tannino dalla tipica centralità, fine e succoso di amarene.

Petto d'anatra con cipolla e noci

Deep ruby red colour. Delicate fruity and flowery aromas of cherry, blackberry and violet on the nose. The palate features delicious freshness, typical rough tannins, and juicy notes of sour cherry.

Duck breast with onion and nuts

sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 6.000
 16°C.
 € 20,00

Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
acciaio, bottiglia

Albarara Romagna Docg Albana 2020

albana 100%
 Alc. 14% 14.000 10°C. € 14,00

Tagliata di pollo alle erbe fini

Thin slices of chicken with fine herbs



Sassignolo Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

sangiovese 100%
 Alc. 15% 4.000 18°C. € 20,00

Tagliata alla brace con funghi porcini

Grilled thin slices of beef with ceps



Terre Giunchi

Via Tranzano, 1100 - 47521 Cesena (FC)


Tel./Fax 0547.304662 - www.terregiunchi.it - info@terregiunchi.it 

Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario e conduzione enologica: Enrico Giunchi. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 5 camere.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano. Bottles produced: 15.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 60 settings. Accommodation: 5 rooms.

Sapiénte Romagna Dop Sangiovese Riserva 2015


Rubino con accenni granato. Intenso e ricco al naso, con pepe nero, cannella, tabacco e frutta sotto spirito. Sorso pieno, gustoso con tannino in integrazione, buono l'equilibrio fresco-sapido, il finale persistente è accompagnato da frutta e spezie.

 Lepre alla ghiotta

Ruby red colour with garnet red highlights. Intense and rich nose of black pepper, cinnamon, tobacco and fruit preserved in alcohol. Full and tasty on the palate, with integrating tannins, and proper balance between freshness and richness of flavour.

 Hare "Ghiotta style"



 sangiovese
100%

Alc.

 14%

 16°C.


€ 14,00

Vinificazione:
acciaio


Maturazione:
barrique, bottiglia

Essia Vino Bianco da Uve Stramature


Ambrato lucente. Sentori suadenti ed intensi di dattero, fico e pesca sciroppata. Sorso dolce supportato da una attraente acidità e di mirabile coerenza gusto olfattiva. Persistente ed elegante, nella chiusura a ricordo del mallo di noce.

 Formaggio di grotta noci e pere

Shining amber colour. Charming, intense nose of date, fig and peach in syrup. Sweet on the palate, with proper acidity. Lingering and elegant, with a hint of nut husk in the finish.

 "Formaggio di grotta" cheese with nuts and pears



 albana 100%

Alc. 13%

 700


 10°C.

€ 18,00

Vinificazione:
barrique

Maturazione:
barrique

Nòmina Rubicone Igp Bianco 2019

 trebbiano 55% albana 45%

Alc. 12,5%  3.000  8°C. € 8,00



 Anelli di totani in pastella


Fried calamari



Attèsa Romagna Dop Sangiovese Superiore 2018

 sangiovese 100%

Alc. 14,5%  2.000  16°C. € 10,00

 Filetto al pepe verde

Fillet with green pepper



Villa San Lazzaro

Via Emilia Levante, 1416 - 47521 Carpineta di Cesena (FC)
Cell. 338.3189999 - www.aziendasanlazzaro.it - gagliotto@fastwebnet.it

Anno di fondazione: anni '20 del Novecento. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: sangiovese, ancillotta. Proprietario: Ghini Anna Carla e F.Ili.. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Lisa Masini. Bottiglie prodotte: 4.500. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Foundation: in the 1920s. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: sangiovese, ancillotta. Bottles produced: 4,500. Viticulture: traditional. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking.

Gagliotto Romagna Doc Sangiovese Superiore



Rosso rubino intenso. Un'evidente nota alcolica prevale al naso su sentori di frutta rossa matura, rosa appassita, iris e pepe nero. Al sorso è il tannino a prevalere sulla struttura. Di buona freschezza, chiude con ritorni di frutta sotto spirito.

Salsiccia con verza

Deep ruby red colour. Nose of ripe red fruit, withered rose, iris and black pepper, with a prominent alcoholic component. On the palate, tannins prevail over structure.

Sausage with Savoy cabbage

sangiovese
100%
Alc. 14%
 3.900
 16°C.
€ 8,50-9,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio



Villa Zappi

Via Felice Cavallotti 21, 47025 Mercato Saraceno (FC) - Tel. 0547.690334
www.tenutacasali.it - info@tenutacasali.it

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, famoso. Proprietario: Famiglia Casali. Conduzione enologica: Emiliano Falsini e Matteo Taroni. Bottiglie prodotte: 30.000 Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazioni: sì.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: albana, sangiovese, trebbiano, famoso. Bottles produced: 30.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Villa Zappi Rubicone Igt Spumante Brut Nature



Paglierino brillante con spuma fine. All'olfatto svela intense note floreali e fruttate, mela, agrumi, fiori di sambuco, erbe aromatiche a completare il quadro. Sorso accattivante con freschezza che rende stuzzicante la beva. Chiusura amman-dorlata.

Razza al vapore con salsa olandese

Bright straw-yellow colour with fine mousse. Fruity and flowery notes of apple, citrus fruit, elder flowers and aromatic herbs on the nose. Deliciously fresh on the palate, with almond finish.

Steamed ray with hollandaise sauce

sangiovese 100%
 Alc. 12%
 15.000
 6°C.
 € 14,00
 Vinificazione: n.d.
 Maturazione: n.d.

Villa Zappi Rubicone Igt Spumante Rosè Brut



Rosa confetto con fine perlage. Subito frutti rossi, ciliegia, fragola fanno da contorno a note di iris e giaggiolo. L'assaggio è stimolato dalla freschezza, coerente nel frutto e di apprezzabile persistenza. Il finale accompagna un retrogusto cremoso.

Rosti di salmone e patate

Baby pink colour with fine perlage. The nose opens with aromas of red soft fruit, cherry and strawberry, followed by notes of iris and Florentine iris. The palate features lively freshness and a creamy finish.

Salmon and potato rosti

sangiovese
 100%
 Alc. 12%
 15.000
 6°C.
 € 14,00
 Vinificazione: n.d.
 Maturazione: n.d.

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: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano. Proprietario: Famiglia Zavalloni. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 95.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano. Bottles produced: 95,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Amedeo Bianco Romagna Docg Albana 2019




Giallo dorato luminoso. Profumi intensi e attraenti, albicocca disidratata e scorza di cedro, cenni di ginestra e nocciola. Assaggio avvolgente, dalla morbidezza ben bilanciata dalla freschezza e dalle note sapide. Conclude con richiami di frutta candita e mandorla tostata.

 Gamberoni al sale

Bright golden colour. Intense, charming nose of dried apricot and citron rind with hints of genista and hazelnut. Mouthfilling on the palate, with soft-ness well balanced by freshness, and tangy notes.


 Prawns in salt crust

 albana 100%
 Alc. 15 %
 4.000
 10°C.
 € 15,00
 Vinificazione:
 tonneau
 Maturazione:
 tonneau


Solaris Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino intenso. Esordio olfattivo di frutta rossa matura, fiori e spezie per uno spettro odoroso intenso e complesso. Sorso pieno e dinamico, con tannino ancora teso, ma di grande finezza. Acidità in evidenza, finale persistente sulle note fruttate.




 Oca al forno


Deep ruby red colour. Nose of ripe red fruit, flowers and spices. Full and dynamic on the palate, with tight yet very fine tannins, and prominent acidity.

 Baked goose

 sangiovese
 100%
 Alc. 14%
 6.500
 16°C.
 € 14,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 cemento,
 tonneau

Romagna Docg Albana 2020

 albana 100%
 Alc. 14%  21.000  8°C. € 9,00

 Risotto alla marinara

Seafood risotto



E' Passi Vino Passito Rosso da Vendemmia Tardiva 2018

 sangiovese passito 100%
 Alc. 15,5%  1.000  14°C. € 15,00

 Cappelletto dolce ripieno di crema di pistacchi

Sweet cappelletto filled with pistachio cream



Consigli pratici dal padre della cucina italiana

1. Rispettate gli ingredienti naturali
2. Usate ingredienti di qualità
3. Usate ingredienti di stagione
4. Siate semplici
5. Mettete passione, siate attenti e precisi
6. Esercitatevi con pazienza
7. Variate, ma rispettando il territorio e la stagionalità
8. Se variate, fatelo con semplicità e buon gusto
9. Valorizzate la cucina povera
10. Diffidate dei libri di cucina (anche del mio)

Pellegrino Artusi


CASA ARTUSI

il gusto della cultura incontra la cultura del gusto

CASA ARTUSI è

il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica a Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, autore del manuale "La Scienza in Cucina e l'Arte del Mangiar Bene"

CASA ARTUSI è

Biblioteca civica, collezione Artusiana e raccolta di Gastronomia Italiana
Sito Internet con accesso al portale della cucina domestica, Le Chiavi di Casa Artusi
Postazioni Internet
Scuola di Cucina e di Educazione al Gusto aula attrezzata, 20 postazioni per cucinare
Cantina affiliata Enoteca Regionale Emilia-Romagna 
Ristorante da 90 fino a 150 posti
Spazio Congressi salotti e sale con attrezzatura audio e video;
sale da 40, 70 fino a 150 posti; spazio mostre; ambienti climatizzati

CASA ARTUSI è

in centro storico a Forlimpopoli, nel complesso monumentale de La Chiesa dei Servi

info@casartusi.it www.casartusi.it
via A. Costa 27/31 Forlimpopoli (FC) 0543 743138

GARDEN CENTER

scarpellini

natura&design



Cesena

Via Cervese, 4215 Cesena tel. 0547 324541
www.scarpellinigardencenter.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 dicondra, pianta antizanzare, piante, fiori e alberi da giardino.

Interni: le migliori marche per vasi classici, vasi contemporanei, vasi retroilluminati, piante grasse, fiori, oggettistica.



BERTINORO

it's Magic

WWW.VISITBERTINORO.IT

VINI CHE FANNO INNAMORARE

Bertinoro t'incanta con i suoi paesaggi, l'ospitalità proverbiale, gli itinerari tutti da scoprire in bike o a piedi, il piacere di sostare nei ristoranti, nelle osterie, negli agriturismi, nelle cantine dove si producono vini sorprendenti

**IL BALCONE DI ROMAGNA
A MEZZ'ORA DA TUTTO**



Bertinoro

Tutti i colori dell'ospitalità





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

Riminese

In passato, gli ospiti della riviera romagnola, attratti dal mare e dalla dolce vita, ignoravano quasi completamente l'esistenza dell'entroterra riminese, oggi oggetto di una vera e propria riscoperta. Grazie all'influsso delle brezze marine e un suolo principalmente argilloso, di natura marina e risalente a milioni di anni fa, le colline riminesi sono da sempre vocate alla coltivazione della vite, con testimonianze risalenti a ben oltre la nascita di Cristo. Radici vitivinicole profonde e intraprendenza dei produttori hanno creato i presupposti per un livello qualitativo sempre più alto. Molte sono le varietà coltivate in provincia, sia bianche che rosse e se il sangiovese la fa ancora da padrone in quantità di produzione, l'attenzione si sta sempre più spostando verso nuove realtà tra le quali spicca sicuramente il grechetto gentile, qui conosciuto come rebola. Un'uva dal carattere poliedrico, che si presta alla declinazione in diverse tipologie. Anche i vitigni internazionali, in primis il cabernet-sauvignon, esprimono qui appieno le loro potenzialità, con vini che sposano perfettamente anche una Piadina Romagnola Igp alla Riminese.

Stefano Quagliere

Thanks to the sea breezes and mainly clayey soils, the hills of Rimini have always been suited to vine growing. Many white and red varieties are grown in the province. Sangiovese still predominates but interest in new vines is growing, in particular the Grechetto gentile, known locally as Rebola, with a polyhedral character that translates into various wine types. Here international vines, firstly Cabernet-Sauvignon, express their qualities fully, with wines that pair well also with the Rimini version of the Piadina Romagnola IGP (a flat bread typical of Romagna).

Le Cantine

- ❖ Cà Perdicchi
- ❖ Cantina Fiammetta
- ❖ Cantina Franco Galli
- ❖ Case Marcosanti
- ❖ Collina dei Poeti
- ❖ Fattoria del Piccione
- ❖ Fattoria Poggio S. Martino
- ❖ I Muretti
- ❖ Il Mio Casale
- ❖ Le Rocche Malatestiane
- ❖ Ottaviani Enio
- ❖ Podere dell'Angelo
- ❖ Podere Vecciano
- ❖ San Patrignano
- ❖ Tenuta Carbognano
- ❖ Tenuta Sant'Acquolina
- ❖ Tenuta Santini
- ❖ Villa Otto Lune



Ca' Perdicchi

Via San Rocco, 8 - 47923 San paolo Rimini - Cell. 339.3286675 - Tel/Fax 0541.767024
www.caperdicchi.it - info@caperdicchi.it 


Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 31. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, merlot, cabernet. Proprietario: F.lli Gessaroli. Conduzione enologica: Renato Beozzo. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: n.d.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 31. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, merlot, cabernet. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: n.d..


SettantaSette Colli di Rimini Doc Rebola 2020




Paglierino verdolino di buona luminosità. Discreta intensità al naso, con note floreali e agrumate ed un tocco di pesca gialla. Gusto vivace giocato sulla contrapposizione tra freschezza e calore. Media persistenza nel finale

 Garganelli al ragù di coniglio

Bright and greenish straw-yellow colour. Fairly intense nose, with flowery and citrus fruit notes, and a hint of yellow peach. The play between freshness and warmth make the palate lively. Medium-long finish.

 Garganelli pasta with rabbit meat sauce

 grechetto gentile 100%

Alc. 14%

 3.300

 8°C.

€ 18,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio


Maestrale Rubicone Igp Sangiovese 2020




Rosso rubino con riflessi porpora. Naso franco e diretto con sentori di ciliegia, violetta di bosco e cannella. Sorso scorrevole, fluido con freschezza e tannini contenuti. Finale di media persistenza con ritorni fruttati e floreali

 Straccetti di vitello al pepe rosa

Ruby red colour with purple highlights. Clean nose, with aromas of cherry, violet and cinnamon. Supple on the palate, with moderate freshness and tannins, and medium-long finish.

 Veal strips with pink pepper

 sangiovese 80%
merlot 20%

Alc. 12,5%

 40.000

 14°C.



€ 7,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio

SessantaNove Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 14%  10.000  16°C. € 16,00


 Spiedini di pollo alle verdure


Chicken skewers with vegetables



3 Anni Romagna Doc Sangiovese Riserva 2017

 sangiovese 100%

Alc. 14%  2.500  16°C. € 22,00

 Piccione allo spiedo

Spit-roast pigeon





Cantina Fiammetta

CANTINA FIAMMETTA

Via Provinciale, 909 - 47854 Croce di Montecolombo (RN) Cell. 339.1210019
Tel/Fax 0541.28983 - www.cantinafiammetta.it - info@cantinafiammetta.it

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, montepulciano, trebbiano. Proprietario: Fiammetta Piva. Conduzione enologica: Andrea Sintoni. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 2 appartamenti.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, montepulciano, trebbiano. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 2 apartments

Favola Colli di Rimini Doc Rebola 2020



Giallo paglierino tenue. Quadro olfattivo delicato ed elegante, con note di macchia mediterranea, bouquet di fiori e accenno di pesca bianca nel finale. Assaggio di corpo, con una vivace scia fresca e fruttata nel finale ammandorlato

Risotto alla pescatora

Pale straw-yellow colour. Delicate and elegant nose, with notes of maquis, mixed flowers, and white peach. The palate features lively fresh and fruity notes, and an almond finish.

Fisherman-style risotto with seafood

grechetto gentile
100%
Alc. 13%
 3.000
 10°C.
€ 15,00
Vinificazione: acciaio
Maturazione: acciaio bottiglia

Sogni Colli di Rimini Doc Cabernet Sauvignon 2019



Rubino limpido. Delicato profilo olfattivo con sentori di more, lamponi e sottobosco. Il sorso è scorrevole, slanciato da una vivace freschezza ed un tannino sottilmente erbaceo.

Timballo di riso

Clear ruby red colour. Delicate nose, with aromas of blackberry, raspberry, and undergrowth. Supple on the palate, with lively freshness, and slightly herbaceous tannins.

Rice timbale

cabernet sauvignon 100%
Alc. 13%
 5.000
 16°C.
€ 12,00
Vinificazione: botte
Maturazione: botte e bottiglia

Nero Eron Colli di Rimini Doc Rosso 2018



sangiovese 70% cabernet sauv. montepulciano 30%

Alc. 13% 1.800 16°C. € 18,00

Arista in camicia di pancetta

Chine of pork wrapped with bacon



CANTINA
FRANCO GALLI

Cantina Franco Galli

Via Pianventena, 681 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN)

Tel./Fax 0541.955195 - 347.4305989 - www.cantinefrancogalli.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, Riccardo Galli. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 30 coperti. Ospitalità: 2 camere.

Foundation: 1900. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: grechetto gentile, sangiovese, bombino bianco, biancame. Bottles produced: 30,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 2 rooms. Restaurant: 30 settings.

Colli di Rimini Dop Biancame 2020



Luminoso paglierino dai riflessi dorati. Profumi agrumati e vegetali, di natura primaria. Sorso intenso, dalla persistenza misurata e dal finale salino.

 Seppioline in umido

Bright straw-yellow colour with golden highlights. Primary citrus fruit and vegetal aromas on the nose. Intense on the palate, with moderate length, and saline finish.

 Stewed small cuttle-fishes

 biancame 100%

Alc. 12,5%

 6.500

 8°C.

€ 9,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
acciaio


Fidati di me Colli di Rimini Dop Rebola passito 2013




Ambra brillante. L'ampio bouquet di papaia, albicocca essiccata e miele è corroborato da accenni di zafferano e curcuma. Il sorso dolce, ricco e avvolgente è ben bilanciato da freschezza e sapidità. Lunga chiusura agrumata e di frutta candita.

 Scroccadenti ai pistacchi

Bright amber colour. Rich nose of papaya, apricot and honey, with hints of saffron and curcuma. Sweet and mouthfilling on the palate, which is well balanced by freshness and tanginess. Lingering citrus fruit finish.

 Scroccadenti biscuits with pistachios

 grechetto
gentile 100%

Alc. 14,5%

 1.100


 12°C.



€ 28,00


Vinificazione:
barrique

Maturazione:
barrique

Colli di Rimini Dop Rebola 2020

 grechetto gentile 100%

Alc. 13,50%  6.500  10°C. € 15,00

 Cartoccio di pesce con patate al timo

Fried fish with potato



CANITNA



CASE MARCOSANTI

Case Marcosanti

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Berni (RN) - Tel. 329.2179588 - 0541627138
 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: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, montepulciano, cabernet. Bottles produced: 90,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Follia Spumante Brut Rosato 2020



Di colore rosa antico luminoso, dal perlage fine e persistente, dona all'olfatto note floreali e vegetali. Fresco al sorso, di piacevole persistenza e sapidità.

Crudità di crostacei

Bright old rose colour with fine and lingering perlage. Flowery and vegetal aromas on the nose. Fresh on the palate, with good length and richness of flavour.

Shellfish crudités

sangiovese 80%
 chardonnay 20%
 Alc. 12%
 10.000
 6°C.
 € 14,00
 Vinificazione: n.d
 Maturazione: n.d

Pompeo Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019



Rubino pieno. Naso speziato di vaniglia, incenso, chiodi di garofano. Frutta scura e surmatura. Al palato gioca sulla morbidezza e sul frutto. Tannino di buona fattura, media persistenza su sensazioni di spezie dolci.

Ossobuco di tacchino con lenticchie

Deep ruby red colour. Spicy nose of vanilla, incense, cloves, and dark fruit. The palate features good tannins, medium length, and notes of sweet spices.

Turkey osso buco with lentils

sangiovese 100%
 Alc 13,5%
 15.000
 16°C.
 € 12,00
 Vinificazione: n.d
 Maturazione: n.d

Giullare Spumante Brut 2020



trebbiano 65% chardonnay 35%
 Alc. 12% 10.000 6°C. € 14,00

Antipasto freddo di pesce

Cold seafood appetizers

Il Dongiovanni Vino Bianco Frizzante 2020



trebbiano 70% chardonnay 30%
 Alc. 11,50% 15.000 8°C. € 8,50

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams



Collina dei Poeti

Via Gavine, 97 - 47822 Santarcangelo di Romagna (RN) Tel. 0547.620042
 Fax 0541.326205 - 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: 15.000/18.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 15,000/18,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Albachiara Spumante Brut Rosato 2018



Rosato vivo con i riflessi ramati e bollicine fini e persistenti. Naso vivace di piccoli frutti rossi, iris e note mentolate. Al sorso si presenta coerente e spicca una piacevole nota sapida. Finale di media persistenza con rimandi balsamici

Frittura di gamberi

Vivid rosé colour with auburn highlights and lingering perlage. Lively nose of red soft fruit and iris, with minty notes. The palate mirrors the nose and features a full-flavoured note, and balsamic finish.

Fried prawns

sangiovese 100%
 Alc. 12%
 7.000
 6°C.
 € 12,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 acciaio e botte

Oro della Vigna Vino Bianco da Uve Stramature 2018



Oro zecchino brillante con riflessi ambrati. Dolci profumi di mela golden, pesca gialla, albicocche e curcuma. Al palato si rivela caldo, morbido, avvolgente, con sorprendente acidità di fondo. Termina con note agrumate.

Selezione di formaggi e confetture

Bright pure gold colour with amber highlights. Sweet nose of Golden apple, yellow peach, apricot and curcuma. Warm, soft and mouthfilling on the palate, with notes of citrus fruit in the finish.

Mixed cheeses with jams

albana 100%
 Alc. 14%
 450
 12°C.
 € 18,00
 Vinificazione:
 acciaio
 Maturazione:
 botte

Teatro 40 Colli di Rimini Doc Sangiovese 2018

sangiovese 100%
 Alc. 13,5% 9.000 16°C. € 8,00

Petto d'anatra al sangiovese

Duck breast with Sangiovese sauce



Spinalberto Colli di Rimini Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%
 Alc. 14% 3.300 16°C. € 12,00

Involtini di manzo al fossa

Beef rolls with Fossa cheese





FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA

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, ancellotta. Proprietario: Stefano Pasini. Conduzione enologica: Stefano Pasini, Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1989. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, ancellotta, grechetto gentile, bombino bianco. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Villa Massani Colli di Rimini Doc Rebola 2020




Oro appena accennato, dai profumi intensi e nitidi. Ricorda la frutta estiva matura a polpa gialla e le erbe aromatiche. Il sorso avvolge ed appaga nel suo gusto persistente di ananas e pesca. Corpo rotondo e dal finale salino.

 Triglie arrosto

Very pale golden colour. Nose of yellow pulp summer fruit and aromatic herbs. Delicious and mouthfilling on the palate, with lingering notes of pineapple and peach, round body, and saline finish.

 Roast mullets




 grechetto gentile 100%
Alc. 13,5%
 4.000
 10°C.
€ 15,00


Vinificazione: cemento
Maturazione: cemento

Tintorio 2019 Rubicone Igp Ancellotta 2019




Rosso impenetrabile. Aromi intriganti di incenso e sottobosco, grafite e china, liquirizia e pot pourri. Gusto deciso con tannini ben bilanciati e corpo avvolgente. Finale fresco con note di arancia essiccata.

 Tagliata di maiale ai porcini.

Impenetrable red col-our. Charming nose of incense, undergrowth, graphite, cinchona, liquorice and pot-pourri. Assertive on the palate, with well-balanced tannins, mouthfilling body, and fresh finish.

 Sliced pork steak with ceps




 ancellotta 100%
Alc. 13,50%
 2.000
 14°C.
€ 17,00

Vinificazione: cemento
Maturazione: tonneau

SanSavino Colli di Rimini Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13%  4.000  16°C. € 12,00

 Polenta con ragù d'anatra

Polenta with duck meat sauce





Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventana, 763 - 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 s., grechetto g., bombino. Proprietario: Antonio Galli. Conduzione enologica: Sara Galli, Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1958. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, cabernet s., grechetto g., bombino. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Colli di Rimini Dop Rebola 2019



Giallo dai riflessi dorati. Naso attraente, che apre con note iodate e balsamiche e si arricchisce di sentori di mango e pesca sciroppata. In bocca è rotondo, dal gusto incalzato da sapidità e freschezza. Il sorso persiste con equilibrio e finezza.

Tagliata di tonno al sale di Cervia

Golden colour. Bal-samic notes and aro-mas of mango and peach in syrup on the nose. Round, tangy and fresh on the palate, with good balance and fineness.

Sliced tuna steak with Cervia salt

grechetto gentile 100%
 Alc. 14%
 3.000
 10°C.
 € 15,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: bottiglia

Marignanum Romagna Dop Sangiovese Riserva 2017



Rubino compatto. Aromi terziari, eterei e speziati. Un sorso di corpo, che mostra i caratteri dell'evoluzione con tannini carezevoli, sapore rotondo e balsamico ed una chiusura persistente, su ritorni sapidi e amaricanti.

Filetto di capriolo al vino rosso

Dense ruby red colour. Spicy nose. Full-bodied, round and balsamic on the palate, with velvety tannins, and slightly bitter finish.

Fillet of roe-deer cooked in red wine

sangiovese 100%
 Alc. 14%
 550
 18°C.
 € 30,00

Vinificazione: acciaio
 Maturazione: barrique, bottiglia

Rubicone Igp Cabernet Sauvignon 2019



cabernet sauvignon 100%
 Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 15,00

Pasta e fagioli con le cotiche
 Pasta with beans and pork rinds

Salus Decii Romagna Dop Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%
 Alc. 14,5% 5.000 16°C. € 15,00

Penne al ragu di salsiccia
 Penne pasta with sausage meat sauce



I Muretti

- Via Sarciano 5 - 47854 Montescudo Montecolombo (Rn)
Tel.3331009520- www.imuretti.it - agricola@imuretti.it 


Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: grechetto gentile, famoso, sangiovese, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Bianchini Varo. Conduzione enologica: Nicolò Bianchini, Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 29.000 Tipo di viticoltura: biologica. Visita all'Azienda: sì Sala degustazione: sì. Ospitalità: sì.

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: grechetto gentile, famoso, sangiovese, cabernet sauvignon Proprietario: Famiglia Bianchini Varo. Conduzione enologica: Nicolò Bianchini, Fabio Rossi Bottiglie prodotte: 29.000 Viticulture: organic. . Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Complice Colli di Rimini Doc Sangiovese Superiore 2019



Rubino vivo. Naso intrigante con sentori fruttati di ribes e marasca su sottofondo vegetale. Al palato entra fresco e dinamico con beva snella. Abbastanza caldo, con tannino misurato e buona morbidezza. Chiude con scia piacevolmente fruttata.

 Filetto di maiale alle erbe

Bright ruby red colour. Charming nose with fruity aromas of currant and morello cherry. Fresh and dynamic attack on the palate. Fairly warm, with moderate tannins, good softness, and fruity finish.


 Fillet of pork with herbs

 sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 4.530
 16°C.
€ 12,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
tonneau, bottiglia


Oltre Colli di Rimini Doc Cabernet Sauvignon Riserva 2017



Rubino fitto. Olfatto dal profilo erbaceo, arricchito da sentori di vaniglia, ciliegia sottospirito e grafite. Al palato la freschezza è esuberante e modula una possente impronta alcolica. Tannino dai tratti balsamici e sapidi.

 Cosciotto di castrato arrosto

Dense ruby red col-our. Herbaceous nose, with hints of vanilla, cherry pre-served in alcohol and graphite. Prominent freshness on the pal-ate, with balsamic and tangy tannins.

 Roast leg of mutton

 cabernet s. 90%
cabernet f.10%
Alc. 14,5%
 1.505
 16°C.
€ 20,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
tonneau, bottiglia



Il Mio Casale

Via Canepa, 700 - 47854 Montescudo - Monte Colombo (RN) - Tel. 0541.985164
www.ilmiocasale.it - info@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.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, pignoletto, biancame. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 12 rooms. Restaurant: 120 settings.

Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018



Rosso rubino trasparente. Naso avvolgente con profumi di ciliegia, viola, sottobosco e pepe bianco. L'assaggio, di medio corpo, è caratterizzato da una piacevole freschezza e da un tannino croccante. Nel finale ritornano le note floreali

Polenta con sugo di carne

Ruby red colour with garnet red highlights. Intense nose of cherry, peony, liquorice and powder. Tense on the palate, with prominent acidity, and harsh tannins leaving herbaceous hints of nut husk and musk on the palate.

Polenta with meat sauce

sangiovese 85%
caberner, merlot
montepulciano 5%

Alc. 13,5%

3.500

14°C.

€ 11,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli di Rimini Doc Cabernet 2019



Rubino intenso, naso intrigante con note vegetali e fruttate di piccoli frutti viola. Il sorso è pieno, avvolgente e caldo con tannino snello ed integrato, in ingresso sapido e gustoso e nel finale pulito e piacevole.

Rollè d'agnello ai carciofi

Deep ruby red colour. Charming nose with vegetal and fruity notes of soft fruit and violet. Full, mouthfilling and warm on the palate, with supple and smooth tannins.

Lamb roll with artichokes

cabernet
sauvgnon 100%

Alc. 14%

3.000

16°C.

€ 10,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

acciaio

Colli di Rimini Doc Rebola 2019



grechetto gentile 85%, chardonnay 15%

Alc. 13,5% 2.000 10°C. € 10,00

Filetto di cernia alle erbe

Fillet of grouper with aromatic herbs



Colli di Rimini Doc Biancame 2019



biancame 85%, chardonnay 15%

Alc. 12,5% 3.000 8°C. € 8,00

Branzino al sale

Sea-bass in salt crust

Le Rocche Malatestiane

Via Cella, 7 - 47921 Coriano (RN) - Tel. 0543.473300

www.lerocchemalatestiane.it

eventi@lerocchemalatestiane.com 



**LE ROCCHHE
MALATESTIANE**


I Vini della Tenuta di Malatesta

Anno di fondazione: 1959. Ettari Vitati: 800. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Terre Cevico Soc. Coop. Agricola. Conduzione enologica: Enrico Salvatori. Bottiglie prodotte: 700.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: via Emilia, 104 Rimini. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ospitalità: su prenotazione.


Foundation: 1959. Hectares of vines: 800. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 700.000. Viticulture: traditional. Direct sale: via Emilia, 104 Rimini. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: on booking

Larus Colli di Rimini Doc Rebola 2019

Paglierino luminoso. Fini sentori di prugna gialla succosa e fiori di zagare sono accompagnati da note di timo e melissa. Snello all'assaggio scorre su una piacevole scia citrina, che ne ravviva il sorso e porta ad un allungo finale agrumato.

 Tagliolini al ragù di coniglio

Bright straw-yellow colour. Fine aromas of juicy yellow plum and orange blossom on the nose, with notes of thyme and lemon balm. Supple on the palate, with a delicious citrine note, and citrus fruit finish.

 Tagliolini with rabbit meat sauce



 grechetto gentile 100%

Alc. 12,5%

 6.000

 10°C.


€ 7,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
bottiglia

Tre Miracoli Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

Rubino luminoso e trasparente. Il naso elegante spazia da rose rosse, prugne e note di vaniglia. Fresco e sapido in bocca mostra il suo carattere vivace che rende più evidente il gusto del frutto e lo accompagna in un finale di buona persistenza.

 Pasta e ceci con pancetta

Bright and transparent ruby red colour. Elegant nose ranging from red roses to plums and vanilla notes. Fresh and full-flavoured on the palate, with lingering finish.

 Pasta with chickpeas and bacon



 sangiovese 100%

Alc. 12,50%

 6.000


 14°C.

€ 10,00


Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
cemento

I diavoli Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%

Alc. 13%  6.000  16°C. € 10,00



 Stufato di fagioli e costine


Bean and spare-rib stew



Il Mastino Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

 sangiovese 100%

Alc. 13,50%  9.000  16°C. € 16,00

 Salsiccia con fagioli borlotti

Sausage with kidney-beans





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, cabernet sauvignon. Proprietario: Soc.Agr. Enio Ottaviani. Conduzione enologica: team coadiuvato da Davide Lorenzi. Bottiglie prodotte: 140.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: bombino bianco, sangiovese, chardonnay, cabernet sauvignon. Bottles produced: 140,000. Viticulture: convenzionale. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Colli di Rimini Dop Rebola 2020






Interpretazione di notevole spicco per questa Rebola. Una raccolta anticipata e la produzione in cemento l'hanno resa compatta nei suoi aromi vegetali ed erbacei. Il sorso è scattante, gusto pieno di frutti tropicali ed un rapporto equo tra freschezza e sapidità.

 Julienne di seppia, su crema di ceci

Excellent white colour. Early vintage and ageing in concrete have intensified its vegetal aromas. Lively on the palate, with strong notes of exotic fruit.

 Cuttlefish julienne with chickpea cream


 grechetto
gentile 100%
Alc. 12,5%
 5.760
 10°C.
€ 15,00

Vinificazione:
cemento
Maturazione:
cemento, bottiglia


Clemente I Rubicone Igp Bianco 2020






Oro pieno e luminosissimo. Intensità olfattiva di grande impatto, con sentori salmastri e iodati, legati al varietale d'oltralpe e di frutta gialla matura. Sorso pieno, grasso ed appagante con ritorno fresco e sapido, dalla lunga persistenza.

 Passatelli vongole e limone




Very bright and deep golden colour. Powerful nose, with saline and iodine aromas linked to ripe yellow fruit. Full and delicious on the palate, with fresh and tangy finish.


 Passatelli in clam and lemon sauce

 bombino bianco
40%, sauvignon
30%, riesling 30%
Alc. 12,5%
 16.600
 10°C.
€ 10,00

Vinificazione:
cemento
Maturazione:
cemento

Strati Romagna Dop Pagadebit 2020


 bombino bianco 100%
Alc. 12,5%  13.500  8°C. € 10,00

 Insalata di melone, gamberi e feta
Melon, shrimps and feta cheese salad



Dado Romagna Dop Sangiovese 2018

 sangiovese 100%
Alc. 13,5%  4.000  16°C. € 45,00

 Piada riminese con salsiccia passita Rimini-style thin
Piadina with "salsiccia passita" (a type of sausage)





Podere dell'Angelo

Via Rodella, 40 - 47923 Vergiano (RN) - Tel. 3397542711 Fax 0541.727332
www.vinidellangelo.it - info@vinipoderedellangelo.it

Anno di fondazione: 1923. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Angelo e Giacomo Bianchi, Milena Falcioni. Conduzione enologica: Giacomo Bianchi. Bottiglie prodotte: 45.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1923. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, cabernet sauvignon. Bottles produced: 45,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

Quaranta Colli di Rimini Dop Rebola 2019



Giallo paglierino lucente. Naso intrigante e vario con sentori sulfurei, seguiti da timo, origano e mela verde. Bocca di carattere e di estratto, ricco di struttura, freschezza e sapidità. Appagante, invoglia a ripetuti sorsi.

Rombo al forno con patate

Bright straw-yellow colour. Charming nose opening with sulphurous aromas, followed by notes of thyme, oregano and green apple. Full-bodied and very fresh and tangy on the palate, which is so delicious that makes you wish to drink more.

Baked turbot with potatoes

grechetto gentile 100%
 Alc. 13,5%
 4.000
 10°C.
 € 12,00

Vinificazione:
acciaio, barrique
 Maturazione:
bottiglia

Novanta Colli di Rimini Dop Cabernet Sauvignon 2018



Rubino fitto. Ventaglio odoroso balsamico e resinoso, a seguire note di vaniglia, pepe nero e mallo di noce. Bocca possente, avvolgente, dotato di tannini saporiti e ricche percezioni gustative fruttate e sapide

Filetto di cervo su fondo bruno

Dense ruby red colour. The nose opens with balsamic and resin aromas, followed by notes of vanilla, black pepper and nut husk. Powerful and mouthfilling on the palate, with tasty tannins, and great richness of flavour.

Fillet of venison with demi-glace

cabernet sauvignon 100%
 Alc. 14,5%
 3.000
 16°C.
 € 11,00

Vinificazione:
acciaio, botte
 Maturazione:
bottiglia

Fulgor Colli di Rimini Dop Sangiovese Superiore 2020

sangiovese 90%, syrah 10%
 Alc. 13,5 % 3.500 14°C. € 7,00

Rustida di pesce azzurro

Grilled bluefish



Angelico Romagna Dop Sangiovese Superiore 2018

sangiovese 100%
 Alc. 14,5% 3.500 16°C. € 11,00

Cavatelli al ragù d'agnello

Cavatelli pasta with lamb meat sauce





PODERE VECCIANO

Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 - 47853 Coriano (RN) Tel./Fax 0541.658388
www.poderevecciano.it - poderevecciano@gmail.com 


Anno di fondazione: 1990. Ettari Vitati: 21. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco. Proprietario: Davide Bigucci. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 110.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1990. Hectares of vines: 21. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, chardonnay. Bottles produced: 110,000. Viticulture: organic and biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Vigna la Ginestra Colli di Rimini Doc Rebola 2020






Giallo paglierino intenso. Al naso regala profumi di mela gialla matura, ananas, nuance di frutta secca. Assaggio avvolgente caratterizzato da una decisa componente alcolica. Finale persistente, con tocco amaricante in chiusura.

 Crepès di ricotta e spinaci

Deep straw-yellow colour. Nose of ripe yellow apple and pineapple, with hints of dried fruit. Mouthfilling on the palate, with prominent alcoholic component, and lingering finish.

 Crepès stuffed with spinach and ricotta cheese


 grechetto gentile 100%
 Alc. 14,5%
 7.000
 10°C.
 € 13,00

Vinificazione:
acciaio, barrique
 Maturazione:
acciaio, barrique

Vignalmonte Romagna Dop Sangiovese Superiore 2018



Rubino tendente al granato. Gradevoli sensazioni di evoluzione con profumi di sottobosco, liquirizia, cacao, note salmastre e erbe medicinali. La struttura è piena, il tannino è fine dal sapore fruttato. Chiude persistente e gustoso.

 Coniglio in porchetta

Ruby red colour edging to garnet red. Nose of undergrowth, liquorice and cocoa, with notes of officinal herbs and saline hints. Full-bodied on the palate, with fine tannins, and lingering tasty finish.

 Porchetta-style rabbit

 sangiovese 100%
 Alc. 13,5%
 10.000
 16°C.
 € 10,00
 Vinificazione:
acciaio
 Maturazione:
botte



San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano (RN) Tel. 0541.362362

www.vinisanpatrignano.org - mravagli@sanpatrignano.org

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 100. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon. Proprietario: Società cooperativa sociale. Conduzione enologica: Luca D'Attoma, Monia Ravagli. Bottiglie prodotte: 600.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: n.d. Sala degustazione: n.d.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 100. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon. Bottles produced: 600,000. Viticulture: traditional and organic. Direct sale: available. Tasting room: available. Restaurant: 200 settings.

Vie Rubicone Igt Sauvignon 2020



Giallo dorato tenue e luminoso. La nota varietale domina il quadro olfattivo senza essere invadente, accompagnata da frutti gialli, note agrumate e floreali. Il sorso ha un inizio avvolgente e ben sostenuto dalla freschezza, per poi chiudere amaricante.

Baccalà in tempura

Bright pale golden colour. Nose of yellow fruit, with flowery and citrus fruit notes. Mouthfilling on the palate, with good freshness, and slightly bitter finish.

Salted cod tempura

sauvignon blanc

100%

Alc. 13 %

7.000

8°C.

€ 15,00

Vinificazione:

acciaio

Maturazione:

bottiglia

Aulente Rosso Rubicone Igt Rosso 2019



Rosso rubino carico. Dominano il naso intensi profumi tostati e speziati, a cui si aggiungono note varietali di prugna e viola. Succoso il sorso, scorrevole e rinfrescante. I tannini integrati e fini sorreggono la struttura.

Ravioli al ragù

Deep ruby red colour. Intense toasty and spicy aromas dominate the nose, joined by notes of plum and violet. Juicy, smooth, and refreshing on the palate. The fine tannins support the structure.

Ravioli with meat sauce

sangiovese

100%

Alc. 13,5%

n.d.

16 °C.

€ 6,50

Vinificazione:

acciaio

Maturazione: botte

Aulente Bianco Rubicone Igt Bianco 2020



chardonnay 80% sauvignon blanc 20%

Alc. 13% 90.000 8°C. € 12,00

Involtoni di pollo e mortadella

Chicken and Mortadella rolls



Tenuta Carbognano

Via Carbognano, 3 - 47855 Gemmano (RN) Tel. 0541.984507
www.tenutacarbognano.com - info@tenutacarbognano.com

Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, syrah, rebo. Proprietario: Ornella Petz. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 10 coperti. Ospitalità: 4 camere

Foundation: 2005. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, syrah, rebo. Bottles produced: 15.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 10 settings. Accomodation: 4 rooms.

Virtù Rubicone Igt Rosso Bio 2019



Colore rosso rubino luminoso. Al naso spiccano profumi di rosa e viola macerata e sentori di piccoli frutti rossi. Fresco e scorrevole al palato, decisamente dissetante, seppur non particolarmente persistente.

Tagliere di affettati e piadina

Ruby red colour. Prominent aromas of rose and macerated violet with hints of red soft fruit on the nose. Fresh, supple and very thirst-quenching on the palate.

Mixed charcuterie with piadina

sangiovese
100%
Alc. 12,5%
 1.500
 14°C.
€ 7,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione: n.d.

Carbognano Romagna Doc Sangiovese Superiore Bio 2019



Rubino trasparente e vivace, al naso note di ciliegia e ribes con finale speziato. Il sorso è dinamico, sapido, succoso e di misurata freschezza e tannicità. La chiusura è di giusta persistenza e richiama un frutto rosso croccante

Stricchetti con ragu di animelle

Vivid, transparent ruby red colour. Notes of cherry and currant with spicy finish on the nose. Dynamic, full-flavoured and juicy on the palate, with moderate freshness and tannins, and notes of crisp red fruit in the finish.

Stricchetti pasta with sweetbread sauce

sangiovese
100%
Alc. 13,5%
 5.000
 16°C.
€ 10,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
bottiglia



TENUTA SANT'AQUILINA

Tenuta Sant'Aquilina

Via Sant'Aquilina, 46 - 47923 Rimini (RN) - Tel. 0541.729113
 tenutasantaquilina.com - info@tenutasantaquilina.com

Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 24. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, merlot. Proprietario: Gianluca Celli. Conduzione enologica: Giancarlo e David Soverchia. Bottiglie prodotte: 35.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 24. Main vine varieties: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, merlot. Bottles produced: 35.000. Viticulture: in conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

Almanini Rubicone Igt Bianco Frizzante 2019



Paglierino tenue luminoso con perlage di media finezza. Al naso è delicato, apre con sentori di fiori bianchi poi timidi cenni di mela e camomilla. Sorso di media intensità, decisa la freschezza, nel finale sfumano note agrumate di pompelmo.

Omelette al porro

Bright pale straw-yellow colour with medium-fine perlage. Delicate nose opening with aromas of white flowers, apple and camomile. Medium-intense on the palate, with citrus fruit notes of grapefruit in the finish.

Leek omelette

bombino bianco 100%
 Alc. 11%
 2.500
 8°C.
 € 10,00
 Vinificazione: bottiglia
 Maturazione: bottiglia

Aquilina Colli di Rimini Dop Rebola 2018



Si presenta di color giallo dorato e con intense note vanigliate, di banana, pesca in confettura e caramella d'orzo. Caldo l'ingresso in bocca, dove la struttura esile fatica a contrastare l'alcolicità.

Crostini al prosciutto e quartirolo

Golden colour. Intense notes of vanilla, banana, peach jam and barley candy on the nose. Warm on the palate, where the light structure hardly counterbalances the alcoholic component.

Canapés with ham and Quartirollo cheese

grechetto gentile 100%
 Alc. 14%
 1.500
 8°C.
 € 20,00
 Vinificazione: acciaio, barrique
 Maturazione: barrique, bottiglia

Dievli Colli di Rimini Dop Sangiovese Superiore 2019

sangiovese 100%
 Alc. 14% 3.500 14°C. € 15,00

Strozzapreti al ragu di castrato
 Strozzapreti with mutton sauce



Apodiano Colli di Rimini Dop Cabernet Sauvignon 2018

cabernet sauvignon 100%
 Alc. 14% 2.000 16°C. € 20,00

Fagiano in casseruola
 Braised pheasant



TENUTA
SANTINI

Tenuta Santini

Via Campo, 33 - 47853 Passano di Coriano (RN) - Tel. 338.1149085
www.tenutasantini.com - info@tenutasantini.com 

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 23. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, merlot, syrah. Proprietario: Famiglia Santini. Conduzione enologica: Lorenzo Landi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 6 coperti. Ospitalità: 3 stanze.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 23. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, merlot, syrah. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 6 settings. Accommodation: 3 rooms.


Orione Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018



Rubino luminoso con cenni granato. Intensi profumi di amarene sciroppate insieme a spezie balsamiche di pepe ed eucalipto. Sorso pieno e avvolgente dotato di marcata freschezza in sinergia con il tannino. Scia sapida salmastra nel finale persistente.

 Bocconcini di vitello alle spezie

Bright ruby red colour. Intense aromas of sour cherries preserved in alcohol mixed with balsamic and spicy notes of pepper and eucalyptus on the nose. Full and mouthfilling on the palate, with full-flavoured saline finish.


 Braised veal with spices

 sangiovese 100%
Alc. 14,5%
 2.300
 16°C.
€ 16,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
botte


Battarreo Colli di Rimini Doc Rosso 2018






Rubino, immediati i profumi di foglie di rovo, rabarbaro, muschio e vaniglia. Il sorso fresco e dal tannino dinamico apporta sapori energizzanti vegetali ed erbacei, stemperati dal calore alcolico. Chiude con note speziarie persistenti.



 Pappardelle al cinghiale

Ruby red colour. Aromas of bramble leaves, rhu-barb, musk and vanilla on the nose. Fresh on the palate, with dynamic tannins, vegetal notes, and lingering spicy notes in the finish.

 Pappardelle pasta with wild boar sauce

 sangiovese 60%,
cabernet sauvignon
25%, merlot 15%
Alc. 14,5%
 3.000
 16°C.
€ 13,00
Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
barrique

Beato Enrico Romagna Doc Sangiovese Superiore 2019

 sangiovese 100%
Alc. 14%  20.000  16°C. € 10,00
 Fegato con la rete alla griglia
Grilled liver wrapped in pork net



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: 2,5. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Matteo Dini. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2009. Hectares of vines: 2,5. Main vine varietis: sangiovese. Bottles produced: 8,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.


Marnoso Romagna Doc Sangiovese Superiore 2018



Rubino dai riflessi granati. Profilo aromatico ampio di rosa essiccata, erbe aromatiche, spezie dolci e frutta matura. In bocca è fruttato, con tannini di ottima fattura. Sapido ed elegante. Chiude con grande persistenza speziata.

 Guancia brasata al sangiovese

Ruby red colour with garnet red highlights. Rich nose of dried rose, aromatic herbs, sweet spices and fruit. Elegant and full-flavoured on the palate, with excellent tannins.

 Braised chop of beef in Sangiovese wine

 sangiovese

100%

Alc. 14,5%

 8.000

 16°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
barrique, bottiglia

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!





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 600.000 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.

The San Marino winery was officially established in 1979 with the name Consortium of Typical Wines of San Marino. For almost 40 years it has been developing the viticulture of this little Republic. Today the Consortium has about 100 vine grower members and transforms the grapes from 120 hectares of vineyards where traditional vines are grown such as sangiovese, biancale, moscato, ribolla di San Marino, canino, cargarello, and more recently introduced vines such as chardonnay, sauvignon, pinot, cabernet sauvignon, merlot and cabernet franc. Wine production, using both traditional and organic methods, is supervised by the oenologists Michele Margotti Aroldo Bellelli and the agronomist Federico Curtaz. Although the vine growers of San Marino are diverse they have some aspects in common, the centuries-old tradition, tenacity and passion with which they dedicate themselves to the cultivation of vines. This sentimental relationship is richly rewarded with noble wines that can accompany and enhance all types of cuisine thanks to their excellent quality and genuineness.




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 I.O. 2020





Giallo paglierino luminoso. Complesso al naso con profumi di frutta esotica come mango e ananas, accompagnati da fiori gialli di campo e ginestra. Saporito all'assaggio, di media struttura e buona freschezza. il finale si allunga su note di frutta matura.

 Insalata di gamberi e avocado

Bright straw-yellow colour. Aromas of exotic fruit, like mango and pineapple, with notes of wild yellow flowers and genista on the nose. Tasty on the palate, with medium structure, and good freshness.

 Shrimp and avocado salad

 biancale 100%
Alc. 13%
 10.000
 8°C.
€ 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Roncale di San Marino Ribolla di San Marino I.O 2019






Giallo paglierino con riflessi dorati. Gradevole all'olfatto con profumi di melone maturo e fiori di ginestra accompagnati da note di erbe balsamiche. Il sorso è piuttosto equilibrato con una freschezza decisa che lo allunga ad un finale piacevolmente saporito.

 Ravioli di baccalà burro e salvia

Straw-yellow colour with golden highlights. Nose of ripe melon and genista. Fairly well-balanced on the palate, with good freshness leading to a tasty finish.

 Ravioli filled with salted cod and seasoned with butter and sage

 grechetto
gentile 100%
Alc. 13,5%
 10.000
 8°C.
€ 7,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
acciaio


Sangiovese di San Marino I.O. 2019



 sangiovese 100%
Alc. 13%  30.000  16°C. € 6,00
 Medaglioni di maiale alla senape
Pork medallions with mustard

Brugneto di San Marino I.O. 2018




 sangiovese 100%
Alc. 13,5%  30.000  16°C. € 7,00
 Salsiccia e patate
Sausage with potatoes



CANTINA SAN MARINO

Tessano di San Marino I.O. 2017

Rosso rubino. Elegante al naso e di buona complessità, amarena e viole appassite si alternano a note speziate e di fieno arricchite da una piacevole balsamicità. Sorso di buon equilibrio con struttura e tannini sostenuti in allungo da sapidità e freschezza.

 Tagliata al ginepro.

Ruby red colour. Elegant and complex nose, with aromas of sour cherry and withered violet and notes of spices and hay. Well-balanced on the palate, with proper structure and tannins.

 Thin slices of beef with juniper



 sangiovese 100%

Alc. 14%

 6.000

 16°C.

€ 13,00

Vinificazione:
acciaio

Maturazione:
tonneau, bottiglia

Moscato Spumante di San Marino Moscato Spumante Dolce I.O. 2020

Giallo paglierino lucente. Naso elegante con profumi di pesca bianca, litchies, erbe aromatiche e fiori gialli. Il sorso è particolarmente gradevole, la dolcezza è ben supportata dalla cremosità delle bollicine e dalla freschezza. Finale fruttato e slanciato.

 Biscotti morbidi alle mandorle.

Shining straw-yellow colour. Nose of white peach, litchi, aromatic herbs and yellow flowers. Delicious on the palate, with sweetness well supported by creamy effervescence, and supple fruity finish.

 Soft almond biscuits



 moscato 100%

Alc. 6%


 15.000



 6°C.


€ 6,00

Vinificazione:
acciaio
Maturazione:
autoclave

Brugneto Riserva di San Marino I.O. 2017

 sangiovese 100%

Alc. 13,5%  3.000  16°C. € 9,00

 Lombo di maiale

Chine of pork



Sterpeto Vino Rosso 2017

 merlot 50%, cabernet sauvignon 30%, cabernet franc 20%

Alc. 14%  3000  16°C. € 19,00

 Maialino arrosto

Roast piglet





Tramonto DiVino[®] 2021

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

aCena con Tramonto DiVino

LE DATE DEL TOUR 2021

29 LUGLIO . CERVIA Notte Rosa, Torre San Michele

4 AGOSTO . FORLIMPOPOLI Piazza Garibaldi

6 AGOSTO . CESENATICO Piazza Spose dei Marinai

1 SETTEMBRE . FERRARA Piazza XXIV Maggio

8 SETTEMBRE . REGGIO EMILIA Piazza Martiri

18 SETTEMBRE . PIACENZA Piazza Cavalli

21 NOVEMBRE . BOLOGNA (Congresso Nazionale Ais)

Tramonto DiVino diventa lounge

Tramonto DiVino 2021 diventa lounge, apparecchiando le notti in Riviera, nei borghi e nelle città d'arte con il meglio del cibo e del vino dell'Emilia Romagna servito a tavola in sicurezza, seguendo le regole del distanziamento sociale. È quanto propone l'edizione di quest'anno del tour del gusto dell'Emilia-Romagna, giunto alla quindicesima edizione, che abbinerà i grandi prodotti Dop e Igp regionali, e i vini della guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare con la mediazione dei cuochi dell'associazione Chef to Chef e dei sommelier di Ais.

Tramonto DiVino 2021 becomes a lounge. It is going to set the nights on the Riviera, in the villages and art cities with the best food and wine of the Emilia-Romagna safely served at the table, according to the rules of social distancing. This year's edition of the Emilia-Romagna taste tour, will combine regional PDO and PGI products with the wines of the "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" guide.



Indice delle aziende

❖ Albinea Canali	104	❖ Cantina il Poggio	90
❖ Amadei Federico	86	❖ Cantina Masone-Campogalliano	111
❖ Ariola	87	❖ Cantina Primogenita	59
❖ Az. Agricola Pedroni	122	❖ Cantina Quadalti	226
❖ Azienda Agricola Camorali Pierluigi	56	❖ Cantina San Biagio Vecchio	227
❖ Azienda Agricola Reggiana	105	❖ Cantina San Marino	351
❖ Badenchini	57	❖ Cantina Settecani Castelvetro	130
❖ Balducci Alessandro	262	❖ Cantina Sociale di Argelato	165
❖ Balia di Zola	263	❖ Cantina Sociale di Gualtieri	109
❖ Ballardini Riccardo	222	❖ Cantina Soc. di Puianello e Coviolo	110
❖ Bandini Marco	223	❖ Cantina Valtidone	60
❖ Bertolani Alfredo	106	❖ Cantine Bergamaschi	91
❖ BiòSS	124	❖ Cantine Ceci	92
❖ Bissoni	264	❖ Cantine Cerdelli	93
❖ Botti	164	❖ Cantine Intesa	228
❖ Branchini	204	❖ Cantine Lombardini	112
❖ Brè del Gallo	88	❖ Cantine Riunite	113
❖ Cà Bruciata	205	❖ Cantine Romagnoli	61
❖ Cà di Sopra	224	❖ Casa Benna	62
❖ Cà Nova	89	❖ Casa Vinicola Poletti	207
❖ Cà Perdicchi	332	❖ Casadei	267
❖ Cà Rossa	206	❖ Casali Viticoltori	114
❖ Calonga	265	❖ Case Marcosanti	335
❖ Campana	58	❖ Caslen'na di Bocchi Paolo	94
❖ Campodelsole	266	❖ Castello di Luzzano	63
❖ Cantina Bartolini	306	❖ Castello di Montesasso	308
❖ Cantina della Volta	125	❖ Cavaliera	131
❖ Cantina di Arceto	107	❖ Caviro	229
❖ Cantina di Carpi e Sorbara	126	❖ Celli	268
❖ Cantina di Cesena Tenuta Amalia	307	❖ Chiara Condello	269
❖ Cantina di Faenza	225	❖ Cinti Floriano	166
❖ Cantina di Santa Croce	127	❖ Civ & Civ	132
❖ Cantina Divinja	128	❖ Cleto Chiarli	133
❖ Cantina Fantesini	108	❖ Collina dei Poeti	336
❖ Cantina Fiammetta	333	❖ Collina	230
❖ Cantina Formigine Pedemontana	129	❖ Condè	270
❖ Cantina Franco Galli	334	❖ Corte d'Aibo	167

❖ Corte Madonnina	156	❖ I Muretti	339
❖ Corte Manzini	134	❖ I Sabbioni	278
❖ Corte San Ruffillo	271	❖ Il Cortile del Castello-Cantine Dall'asta	95
❖ Dalfume Nobilvini	209	❖ Il Gallo Nero - Guerra	311
❖ Dalla Terra e Dal Mestiere	168	❖ Il Glicine	312
❖ Drei Donà - Tenuta La Palazza	272	❖ Il Mio Casale	340
❖ Due Tigli	273	❖ Il Monticino	173
❖ Erioli	169	❖ Il Poggiarello	65
❖ Fattoria Cà Rossa	274	❖ Isola	174
❖ Fattoria del Piccione	337	❖ L'Azdora	251
❖ Fattoria Monticino Rosso	210	❖ La Bandina	96
❖ Fattoria Moretto	135	❖ La Barchessa di Bertelli	158
❖ Fattoria Nicolucci	275	❖ La Battagliola	175
❖ Fattoria Paradiso	276	❖ La Casetta dei Frati	279
❖ Fattoria Poggio S. Martino	338	❖ La Castellana	313
❖ Fattoria Zerbina	231	❖ La Ciocca	66
❖ Fattorie Vallona	170	❖ La Collina del Tesoro	280
❖ Fedrizzi	171	❖ La Collina	176
❖ Ferrucci Stefano	232	❖ La Fornace	281
❖ Fiorentini	277	❖ La Marmocchia	177
❖ Folicello	136	❖ La Piana	140
❖ Fondo Cà Vecja	211	❖ La Sabbiona	235
❖ Fondo San Giuseppe	233	❖ La Tollara	67
❖ Francesco Bellei & C.	123	❖ La Tosa	68
❖ Fratelli Bonelli	64	❖ Lamoretti	97
❖ Gaggioli	172	❖ Le Rocche Malatestiane	341
❖ Galassi Maria	309	❖ Lini 910	115
❖ Gallegati	234	❖ Longanesi	252
❖ Garuti Vini	137	❖ Loschi	69
❖ Gaudia Vitae	310	❖ Lu. Va.	282
❖ Gavioli Antica Cantina	138	❖ Luretta	70
❖ Gennari Roberto	157	❖ Manaresi	178
❖ Giacobazzi	139	❖ Manicardi	141
❖ Giovanna Madonia	283	❖ Marengoni	71
❖ Giovanna Missiroli	284	❖ Mariotti	159
❖ Giovannini	212	❖ Mastrosasso - Torricella	179
❖ Gordini Paolo	250	❖ Mattarelli	160

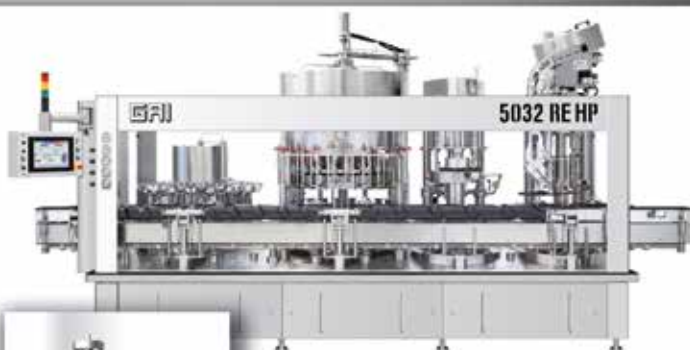
• Medici Ermete	116	• Randi	254
• Merlotta	213	• Righi	146
• Mongiusti	314	• Rontana	239
• Montaia	315	• Sadivino	292
• Monte delle Vigne	98	• San Patignano	345
• Montevecchio Isolani	180	• Società Agricola Scarabelli	76
• Mutiliana	285	• Spalletti Colonna di Paliano	319
• Nero del Bufalo	253	• Spinetta	240
• Noelia Ricci	291	• Tenuta Aljano	117
• Oinoe	99	• Tenuta Bonzara	182
• Opera02	142	• Tenuta Borri	77
• Oppizzi	72	• Tenuta Carbognano	346
• Ottaviani Enio	342	• Tenuta Casali	320
• Palazzo	100	• Tenuta Colombarda	321
• Paltrinieri Gianfranco	143	• Tenuta Colombarola	78
• Pandolfa	286	• Tenuta de' Stefanelli	293
• Perini & Perini	73	• Tenuta Diavoletto	294
• Persolino - Strocchi I.P.	236	• Tenuta Garusola	161
• Podere Baratta	287	• Tenuta Graziani	295
• Podere Crocetta	101	• Tenuta La Piccola	118
• Podere dell'Angelo	343	• Tenuta La Riva	183
• Podere Gaiaschi	74	• Tenuta La Viola	296
• Podere I Biagi	288	• Tenuta Lovatella	241
• Podere La Berta	237	• Tenuta Masselina	242
• Podere La Grotta	316	• Tenuta Nasano	243
• Podere Palazzo	317	• Tenuta Pennita	297
• Podere Riosto	181	• Tenuta Pertinello	298
• Podere Vecciano	344	• Tenuta Piccolo Brunelli	299
• Poderi dal Nespole	289	• Tenuta Sant'Acquilina	347
• Poderi dell'Airone	318	• Tenuta Santa Croce	184
• Poderi delle Rocche	214	• Tenuta Santa Lucia	322
• Poderi Fiorini	144	• Tenuta Santini	348
• Poderi Morini	238	• Tenuta Uccellina	255
• Poggio della Dogana	290	• Tenuta Vandelli	147
• Pusterla	75	• Tenute d'Italia	215
• Quintopasso	145	• Terraquila	148

❖ Terre Cevico	256
❖ Terre dei Gessi	244
❖ Terre Giunchi	323
❖ Terre Rosse Vallania	185
❖ Terzoni Claudio 'La Conchiglia'	79
❖ Tizzano	186
❖ Tomisa	187
❖ Torre Fornello	80
❖ Torre San Martino	300
❖ Tramosasso	216
❖ Tre Monti	217
❖ Trerè	245
❖ Umberto Cesari	208
❖ Vezzelli Francesco	149
❖ Viabizzunoagricola	257
❖ Vigna Cunial	102
❖ Villa Bagnolo	301
❖ Villa di Corlo	150
❖ Villa Otto Lune	349
❖ Villa Papiano	302
❖ Villa Poggiolo	218
❖ Villa Rosa	81
❖ Villa San Lazzaro	324
❖ Villa Zappi	325
❖ Vini Podere Vittoria	188
❖ Vitivinicola Valla	82
❖ Zanasi	151
❖ Zanetti Protonotari Campi	303
❖ Zavalloni Stefano	326
❖ Zeroli - Tenuta Pozzolo	83
❖ Zoli Paolo	246

Finito di Stampare nel mese di Luglio 2021
Stampa Nuova Tipografia Forlimpopoli

TECNO PI

MACCHINARI ENOLOGICI



Richiedete maggiori informazioni sulla nuova VALVOLA DI RIEMPIMENTO ELETTRO-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 snc
Carpi (MO) - Faenza (RA)
Vecchi Giovanni - Cell. 335 8023513
g.vecchi@tecnopi.com
www.tecnopi.com

Vini, prodotti, terroir, ma anche ricette e abbinamenti perfetti per ogni occasione e per ogni vino: troverete questo tra le pagine di Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, la guida regionale dell'Associazione Italiana Sommelier. Giunta quest'anno alla diciassettesima edizione, quella che avete tra le mani è una pratica bussola per orientarsi nel mondo del vino del territorio, ma anche fra le eccellenze gastronomiche della regione italiana che vanta il primato del maggior numero di Dop e Igp. Nelle quasi 400 pagine della guida, la Via Emilia dei sapori più autentici viene raccontata passando in rassegna a circa 300 cantine, 1.000 nuove etichette con schede di degustazione, prezzo, abbinamenti e caratteristiche. E ancora tutte le info sui terroir del vino, sui prodotti della gastronomia locale e la segnalazione dei vini top premiati dalle commissioni dei sommelier Ais come 'Eccellenze del territorio'.

Being comprehensive, practical and user-friendly, the 17th edition of "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare", the regional guidebook of Associazione Italiana Sommelier (Italian Sommelier Association), is an invaluable compass to gain your bearings in the world of Emilia-Romagna wines. It contains a full description of each wine, providing information about its terroir and suggesting suitable food pairings for any occasion. 360 colour pages with lots of contents, maps, information and curiosities. 300 mapped wineries to promote the circulation of wine tourists. Over 1,000 wines tasted by commissions of sommeliers. Top wines and products, typical dishes, wine and food matchings, and the best restaurant.



€ 15,00

Collegati al sito