



Associazione Italiana Sommelier  
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

# Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI  
E CUCINE DEL TERRITORIO



PRIMAPAGINA  EDITORE

**Cib | food**  
2018  
anno  
del  
CIBO  
Italiano



 **Regione Emilia-Romagna**  
Assessorato Agricoltura

PRIMAPAGINA  EDITORE

Edizione 2018/2019 Italian and english version



[www.emiliaromagnavini.it](http://www.emiliaromagnavini.it)



# Associazione Italiana Sommelier AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

## Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

**EDIZIONI** PrimaPagina, via Sacchi, 31 - 47521 Cesena (FC) - Anno VII n°1

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

**COORDINAMENTO AIS** Roberto Giorgini, Gian Carlo Mondini, Annalisa Barison

**RESPONSABILE DI PROGETTO** Anna Frabotta / press@agenziaprimapagina.it

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

**PUBBLICITÀ** Serena Maldini

**HANNO COLLABORATO** Giulia Fellini, Filippo Fabbri, Cristina Zani

**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

**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 - Lorenzo Fiumana

**SI RINGRAZIANO** Cantina Corte Beneficio e Segreteria Ais Romagna



**PRIMAPAGINA** **EDITORE**

Copyright PrimaPagina Editore - riservati tutti i diritti di riproduzione totale o parziale su qualsiasi mezzo senza permesso dell'editore



# IL SOMMARIO

## TABLE OF CONTENTS

- 5 ❖ LA PRESENTAZIONE  
5 ❖ INTRODUCTION
- 12 ❖ LA LEGENDA  
Come si legge la guida
- 13 ❖ LEGEND  
How to read the guide
- 14 ❖ I VINI TOP  
Eccellenze ed eccellenze Oro 2018  
Menzioni 2018
- 14 ❖ THE BEST WINES  
The best wines 2018
- 22 ❖ AIS EMILIA AIS ROMAGNA  
• Cos'è Ais Emilia  
• Cos'è Ais Romagna  
• Le commissioni di degustazione
- 22 ❖ AIS EMILIA AIS ROMAGNA  
• What is Ais Emilia?  
• What is Ais Romagna?  
• Panels of tasting
- 24 ❖ ANALISI SENSORIALE  
• A scuola da sommelier  
• Degustare, tecnica e emozione
- 24 ❖ SENSORIAL ANALYSIS  
• Sommelier in three steps
- 26 ❖ Sense testing: instructions for use
- 27 ❖ VINI E VITIGNI  
• Vini, denominazioni e App  
• Docg, Doc e Igt  
dell'Emilia Romagna
- 27 ❖ WINES AND GRAPES  
• Wines, denominations  
and the app
- 28 ❖ Docg, Doc and Igt labels  
of Emilia Romagna
- 36 ❖ Spumante Metodo Classico:  
eccellenza italiana, eccellenza  
dell'Emilia Romagna
- 38 ❖ Classic Method Spumante:  
Italian excellence, the excellence  
of Emilia Romagna
- 40 ❖ PRODOTTI  
E GASTRONOMIA  
• Sulle tracce del gusto  
I 44 prodotti Dop e Igp  
dell'Emilia Romagna
- 44 ❖ La Notte Bianca del cibo Italiano  
nel nome di Pellegrino Artusi
- 40 ❖ PRODUCTS AND CUISINE  
• The 44 typical gem
- 44 ❖ Italian food night
- 46 ❖ LE STRADE DEI SAPORI  
46 ❖ ON THE STREETS OF TASTE
- 49 ❖ I CONDIMENTI  
L'olio extravergine  
in Emilia Romagna
- 49 ❖ DRESSING  
Extra-virgin oil in Emilia Romagna



# IL SOMMARIO

## TABLE OF CONTENTS

- 57  PIACENTINO  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 99  PARMENSE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 113  REGGIANO  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 135  MODENESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 169  FERRARESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 179  BOLOGNESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 201  AMICI DEL VINO
- 207  IMOLESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 227  FAENTINO  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 255  RAVENNATE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 266  FORLIVESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 313  CESENATE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 337  RIMINESE  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 355  SAN MARINO  
I vini, le cantine *Wines and wineries*
- 358  INDICE / INDEX

## Un rinnovato impegno nella comunicazione del vino

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



PrimaPagina continua il suo impegno nella comunicazione e nel racconto del vino della Romagna e dell'Emilia attraverso un ventaglio di iniziative consolidate e aprendo il proprio raggio d'azione verso nuovi scenari. Punto di partenza di questo lavoro che ha come obiettivo l'accreditamento, la reputazione e la divulgazione del 'wine&food' regionale, sono questa guida e gli eventi di Tramonto DiVino. Iniziative nate ormai da 15 anni e portate avanti con

impegno e cura insieme alle associazioni sommelier di Emilia e Romagna e dai più qualificati e autorevoli partner istituzionali: l'assessorato all'Agricoltura della Regione, Apt servizi, Enoteca regionale, UnionCamere Emilia Romagna. Ma come una buona madre e un buon padre Guida ed eventi negli anni hanno tenuto a battesimo nuove iniziative, prima fra tutte l'App Via Emilia Wine & Food che racconta in doppia lingua a un potenziale di decine di milioni di utenti vini, cibi, ricette, eventi e offerte vacanze dell'Emilia Romagna. Quest'anno a completamento di questo 'pacchetto di iniziative' in parallelo all'uscita della Guida prevista per fine luglio, la rete si arricchirà di un rinnovato attore sui vini regionali. Nasce infatti, rilevando e sostituendo il precedente sito, il nuovo portale emiliaromagnavini.it, metà guida e metà giornale online dove attingere notizie, informazioni e approfondimenti sull'arcipelago dei vini regionali e su tutto ciò che ci gira intorno. Un'iniziativa che, promettiamo, non rimarrà circoscritta alla sola rete, ma sarà perfezionata con nuove uscite di Emilia Romagna da bere e da mangiare, che da guida annuale verrà completata da un'agile rivista per horeca e pubblico per raccontare e approfondire in stile monografico i vini del nostro territorio, le iniziative e gli attori collegati. Per far conoscere e apprezzare in modo diretto e capillare il vigneto dell'Emilia Romagna.

### ❖ RENEWED COMMITMENT TO COMMUNICATION ON WINE

PrimaPagina continues with its commitment to communication and informing the public on the wine of Romagna and Emilia. The starting point of this work, which has objectives concerning the accreditation, reputation and popularisation of the regional 'wine&food', is this guide and the events of Tramonto DiVino. These schemes which started 15 years ago and have been continued with dedication and care together with the sommelier associations of Emilia and Romagna and the Regional Department of Agriculture, Apt servizi, regional wine promotion body, UnionCamere Emilia Romagna. New schemes are now in the making: after the AppVia Emilia Wine & Food which contains foods, recipes and holiday offers in Emilia Romagna and in two languages, this year at the end of July a new portal (emiliaromagnavini.it), half guide and half newspaper online, will be available on the internet. The scheme is completed by a new magazine for the horeca sector and the general public in which the wines of our land, the schemes and related players are discussed in depth in a monographic style.

## Sommelier ambasciatori in Italia e nel mondo

di Annalisa Barison presidente Ais Emilia

**A**mbasciatori dei nostri vini in Italia e nel mondo. Ecco qual è uno dei principali obiettivi dell'Associazione Italiana Sommelier. Un obiettivo che noi di Ais Emilia vogliamo diventi il mantra dei prossimi anni. E' infatti divulgando la conoscenza e il racconto del vino della nostra terra emiliana, che noi possiamo aiutare e affiancare i nostri produttori in un percorso di crescita e maggior conoscenza delle nostre belle territorialità. Ho accolto



questa sfida, sviluppandola in un nuovo palcoscenico di lavoro, ossia con la partecipazione a Vinitaly, lo scorso aprile, insieme agli amici e colleghi di Ais Romagna. Questo evento, ha segnato per noi una tappa importante attraverso l'allestimento di uno spazio Ais all'interno del padiglione dell'Emilia Romagna. I contatti, il racconto del vino, l'esperienza delle degustazioni guidate e trasmesse ad un pubblico curioso, eterogeneo ma qualificato ha rappresentato il frutto concreto del nostro impegno. Un impegno che da oltre 10 anni portiamo avanti anche attraverso questa guida che è diventata la fotografia e il termometro di crescita della nostra enologia. Circa 130 cantine per oltre 500 vini degustati descritti e valutati da decine di commissioni di degustatori costituiscono, insieme agli eventi di Tramonto Di Vino, una parte importante del nostro annuale contributo al racconto e alla divulgazione del vino emiliano e sono un continuo stimolo e un punto di riferimento per produttori e addetti ai lavori, in Emilia Romagna, in Italia e anche fuori, grazie alla traduzione in lingua e alla trasposizione della guida nell'App Via Emilia Wine e Food. Per tutto questo lavoro un sincero ed accorato grazie va a tutti i colleghi sommelier impegnati volontariamente in questo progetto, agli amici di PrimaPagina da sempre al nostro fianco per la parte editoriale e di comunicazione e naturalmente ai produttori emiliani che negli anni continuano a credere in noi e a darci fiducia. In vino veritas!!!

### ❖ SOMMELIER AMBASSADORS IN ITALY AND THE WORLD

Ambassadors for our wines in Italy and the world. This is an objective that we at Ais Emilia realised last April by participating in Vinitaly with a stand at AIS in the Emilia Romagna pavilion. But communication and popularisation of wine from Emilia is a commitment we have had for more than 10 years using this guide among other things. It has become a photograph and thermometer recording the growth of our wine production, with 130 wineries and more than 500 wines tasted, described and evaluated by dozens of AIS wine tasting commissions to whom we owe a debt of thanks for this voluntary undertaking. Thanks also go to PrimaPagina which has always been at our side providing support for publishing and communication activities and of course to the wine producers who have continued to believe in us over the years.

## Una guida migliore, per i migliori vini della Regione

di Pietro Roberto Giorgini presidente Ais Romagna



Quante emozioni legate a quest'ultima edizione della nostra guida. Dovete sapere che la stesura delle schede e gli assaggi hanno coinciso con la mia lunga campagna elettorale, conclusasi a giugno con la mia rielezione per altri quattro anni alla guida di AIS Romagna.

Gli impegni politici non mi hanno allontanato dai panel di degustazione, insieme ai miei soci e associati abbiamo preso coscienza, ancora una volta, di quanta potenzialità e qualità possa esprimersi attraverso la viticoltura regionale.

Ricordo con precisione ogni sfumatura di ogni Albana assaggiata e sono fiero che in questa nuova edizione sia protagonista proprio lei, in tutte le sue versioni.

Insieme all'Albana, si sono distinti altri vitigni autoctoni bianchi come la Rebola ed il Trebbiano, vitigno quest'ultimo davvero mal considerato dai più, ma come ogni brutto anatroccolo sa trasformarsi in cigno se gli si concedono tempo e spazi adatti. Partecipare ai panel e sedere tra i giovani degustatori, mi ha anche fatto pensare ad un progetto nuovo per questa Guida, che non può più e non dovrà mai essere un lavoro a tempo determinato, ma un lungo progetto che inizi a settembre, a conclusione di TramontoDiVino e si protragga di anno in anno. I nostri giovani degustatori dovranno essere educati ai vini regionali, parlare loro delle mille sfaccettature che ogni collina, ogni terra può donare al medesimo vitigno. Non penalizzare Sangiovese sottili e dissetanti, ma comprendere che un vino immediatamente godibile può essere alla stregua di un rosso da evoluzione. Basta parlarvi con il linguaggio corretto, carissimi lettori. Rinnovo il mio grazie alla Regione Emilia-Romagna, ai Consorzi, ai colleghi sommelier capi-panel, redattori e degustatori che si sono prodigati nelle degustazioni, ai colleghi del Gruppo di Servizio che collaborano a tutte le nostre manifestazioni. Un grazie grande ai produttori, che ogni anno ripongono in queste pagine la loro fiducia.

### ❖ A BETTER GUIDE TO THE BEST WINES OF THE REGION

The tastings and writing up of the information coincided with my long election campaign, which ended in June with my reappointment for another four years at the helm of AIS Romagna. My political commitments did not take me away from the tasting panel: together with my partners and associates we have become, once again, aware of the potential and quality that can be found in our regional viniculture. I can remember every detail of each Albana tasted and I am very proud that it is the protagonist of this edition, with all its variations. Along with Albana, other indigenous white wines, such as Rebola and Trebbiano, also stood out. Participating in the panel and sitting among the young tasters also made me think of a new project for this Guide, which can no longer be and should never be a temporary occupation, but a long-term project that starts in September and continues every year.

# Tramonto DiVino® 2018

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

Emilia  
Romagna  
**daBere**  
e da Mangiare  
VINI CANTINE PRODOTTI  
E CUCINE DEL TERRITORIO

## IL CALENDARIO

25 LUGLIO . IMOLA Piazza Matteotti dalle 19.30

3 AGOSTO . CESENATICO Piazza Spose dei Marinai dalle 19.30

4 AGOSTO . FORLIMPOPOLI Piazza Garibaldi dalle 19.30

25 AGOSTO . RIMINI Piazza Cavour dalle 19.30

29 AGOSTO . FERRARA Piazza Municipio dalle 19.30

13 SETTEMBRE . ZOLA PREDOSA Bologna - Via dell'Abazia dalle 19.00

15 SETTEMBRE . FONTANELLATO Parma - Corte della Rocca dalle 19.00

22 SETTEMBRE . SCORTICHIINO Ferrara - Campo sportivo dalle 19.00

28 SETTEMBRE . PIACENZA Piazza Cavalli dalle 19.00

In degustazione in ogni tappa oltre 200 vini regionali in abbinamento ai grandi prodotti della gastronomia dell'Emilia Romagna: Prosciutto di Parma DOP, Prosciutto di Modena DOP, Salumi Piacentini DOP, Mortadella di Bologna IGP, Patata di Bologna DOP, Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio DOP, Piadina Romagnola IGT, Aglio di Voghiera DOP, Olii Extravergine di Oliva DOP e tanti altri prodotti certificati

Each stop has tastings with over 200 regional wines paired with great food produce from Emilia Romagna: Parma Ham PDO, Modena Ham PDO, Piacentini Cold Meats PDO, Bologna Mortadella PGI, Bologna Potato PDO, Traditional Balsamic Vinegars from Modena and Reggio PDO, Piadina Romagnola PGI, Extra Virgin Olive Oils PDO and many other certified products

Info e aggiornamenti [www.emiliaromagnavini.it](http://www.emiliaromagnavini.it)  Emilia Romagna da Bere e da mangiare

Scarica l'App via [emilia wine&food](https://play.google.com/store/apps/details?id=com.emiliaromagnavini) 

2018  
edizione 2018

## 2018 l'Anno del cibo italiano nel mondo

di Simona Caselli - Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna

**I**l 2018 è l'Anno del cibo italiano, presentato congiuntamente dai Ministeri della Cultura e dell'Agricoltura e la nostra regione si presenta, a buon titolo, come l'ambasciatrice nel mondo dell'enogastronomia di qualità con i suoi ben 44 prodotti DOP e IGP. L'occasione è "ghiotta" per confermare il grande investimento che questa regione ha voluto fare già dagli anni '90 in questo comparto, seguendo da subito le linee politiche dell'UE. Le celebrazioni



avranno come punto focale la giornata del 4 agosto, data di nascita di Pellegrino Artusi, autore del libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", l'opera di cucina italiana più tradotta e famosa nel mondo. Questo sarà anche il terzo anno delle missioni della nostra Amministrazione all'estero in occasione della "Settimana della cucina italiana nel mondo". Il Canada è il mercato di riferimento per il 2018, dopo gli USA nel 2016 e la Cina nel 2017. L'intento è quello di consolidare i rapporti commerciali con quel Paese mettendo in campo la nostra migliore diplomazia agroalimentare. Il vino è normalmente il primo prodotto agroalimentare usato per aprire un mercato e il Canada è il 5° paese per importanza nell'importazione di vino e riceve il 7% del vino italiano destinato all'export. L'Emilia-Romagna è tra le prime tre nella produzione di vino ed è al quinto posto per valore di vino esportato tra le regioni italiane. La qualità del nostro vino continua a salire e lo dimostrano gli innumerevoli premi ottenuti a livello mondiale dalle nostre oltre 19.000 aziende impegnate in questo settore. Un biglietto da visita che ci consente di affrontare da protagonisti queste sfide internazionali.

### 🌐 2018 YEAR OF ITALIAN FOOD IN THE WORLD

by Simona Caselli Councillor for Agriculture, Region of Emilia-Romagna

2018 is the year of Italian food, presented jointly by the Ministries of Culture and Agriculture and our region is presenting itself rightly as the ambassador in the world of food and wine with no less than 44 PDO and PGI products. The main day of the celebrations will be 4 August, the birthday of Pellegrino Artusi, author of the book entitled *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Science in the kitchen and the art of eating good food), the Italian cookbook translated more than any other and also the most famous in the world. Emilia-Romagna is one of the major wine-producing regions of Italy and ranks fifth for the value of wine exports. The quality of our wine continues to improve and this is demonstrated by the many prizes obtained at the global level by our companies (numbering more than 19,000) operating in this sector. This achievement enables us to accept these international challenges as a leading player.



**ER** GENERATION

EMILIA-ROMAGNA

HOOP

**ER** racconta la trasformazione e il rinnovamento dell'ambiente e del territorio dell'Emilia Romagna.

**ER** è una rigenerazione di valori per una coltivazione davvero sostenibile, più etica e rispettosa dell'ecosistema; una rigenerazione di persone che vede protagonisti i giovani agricoltori, in un cambio generazionale che mette in campo nuove idee ed entusiasmo.

**ER** è anche riciclo in un sistema economico-produttivo capace di riutilizzare gli elementi naturali per creare energia e risparmio.

**ER** come le iniziali di Emilia Romagna allo specchio, perché questo percorso di rigenerazione è un grande circolo virtuoso, dove il nostro impegno poi ritorna indietro, a tutta la comunità, in termini di qualità e benessere.

## ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

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

Enoteca Regionale Emilia Romagna  
Rocca Sforzesca - 40026 Dozza (BO)  
Tel. 0542 367700  
info@enotecaemiliaromagna.it

Se desideri essere aggiornato su eventi e degustazioni  
iscriviti alla newsletter su

[www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it)



Seguici su



## REgeneration Emilia Romagna

Pierluigi Sciolette, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna

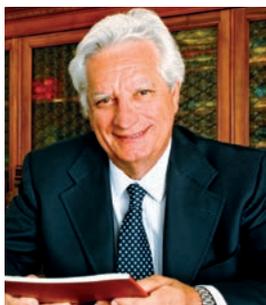
**R**E racconta la trasformazione e il rinnovamento dell'ambiente e del territorio dell'Emilia Romagna.

RE è una rigenerazione di valori per una coltivazione davvero sostenibile, più etica e rispettosa dell'ecosistema; una rigenerazione di persone che vede protagonisti i giovani agricoltori, in un cambio generazionale che mette in campo nuove idee ed entusiasmo. RE è anche riciclo in un sistema economico-produttivo capace di riutilizzare gli elementi naturali per creare energia e risparmio.

RE come le iniziali di Emilia Romagna allo specchio, perché questo percorso di rigenerazione è un grande circolo virtuoso, dove il nostro impegno poi ritorna indietro, a tutta la comunità, in termini di qualità e benessere.

Enoteca Regionale ha avviato un percorso di REgeneratione che vuole mantenere come punto di riferimento la "Via Emilia" che dal 187 A.C. dà continuità e unità a tutta la regione, abbracciando al contempo le peculiarità dei diversi territori che, man mano, attraversa: cultura, gastronomia, paesaggi, tradizioni e naturalmente i vini.

La guida Emilia Romagna da bere e da mangiare rappresenta il meglio della nostra enologia ricca di prodotti, uomini ed entusiasmo. Molti fra i vini presenti nella guida sono anche acquistabili presso la suggestiva sede di Enoteca Regionale Emilia Romagna all'interno della Rocca di Dozza, che dal 1970, promuove e valorizza l'intero territorio vitivinicolo della regione.



### ❖ EMILIA ROMAGNA REGENERATION

RE recounts the transformation and renewal of the Emilia Romagna environment and area. RE is a regeneration of values for a truly sustainable cultivation that is more ethical and respectful of the ecosystem. RE is also recycling in an economic and productive system that reuses natural elements to create energy and save power.

RE like the initial of Emilia Romagna backwards, because this regeneration project is a large virtuous cycle. Enoteca Regionale has created a REgeneration project with the "Via Emilia", which has brought continuity and unity to the whole region since 187 BC, as its point of reference. The Emilia Romagna guide to food and drink represents our best wines. Many of the wines in the guide can be purchased in the charming headquarters of Enoteca Regionale Emilia Romagna, inside the Rocca di Dozza, that has been promoting the entire viticultural area of the region since 1970.

## 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:

 Enoteca Regionale Emilia Romagna

 Consorzio Vini di Romagna

 Consorzio Lambruschi Modenesi

 Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma

 Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini

 Consorzio Vini Reggiani

 uvaggi

 Alc. alcol

 bottiglie prodotte

 temperatura di servizio

 prezzo in enoteca

 abbinamento cibo/vino

Scarical'App



Per tutti gli approfondimenti scarica gratuitamente l'App *Via Emilia Wine&Food* da Apple Store e Google Play

**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 Coeur** 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 shows 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.

 This symbol indicates that the company is a member of the Enoteca Regionale di Dozza.

Below you can find more symbol, which identify the membership of the single wine cellar to company or territory consortium:



 Grapes

 Alc. alcohol

 bottles produced

 serving temperature

 price

 food matching

For more info download the App *Via Emilia Wine&Food* in the Apple Store or Google Play



## Le Eccellenze 2018

### PIACENZA

- ★ Albarola Vin Santo Colli Piacentini Doc 2006 • **Barattieri**
- ★ Astrea Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2015 • **Cantina di Vicobarone**
- ★ Romeo Gutturnio Doc Classico Riserva 2013 • **Castello di Luzzano**
- ★ Gutturnio Doc Classico Riserva 2012 • **Ganaghello**
- ★ Myrrha Colli Piacentini Doc Malvasia 2015 • **I Perinelli**
- ★ Harmonia Colli Piacentini Doc Pinot Nero 2015 • **I Perinelli**
- ★ La Barbona Gutturnio Doc Superiore 2014 • **Il Poggiarello**
- ★ L'Angelico Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2011 • **La Tollara**
- ★ Vignà Vino Rosso s.a. • **La Torretta**
- ★ Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2015 • **La Tosa**
- ★ Boccadirosa Colli Piacentini Doc Malvasia 2017 • **Luretta**
- ★ Come la Pantera e i Lupi nella Sera Vino Rosso D'Italia 2015 • **Luretta**
- ★ Al Lädar Colli Piacentini Doc Bonarda Riserva 2015 • **Montesissa**
- ★ Artemide Colli Piacentini Doc Bonarda 2015 • **Oppizzi**
- ★ Querce Rosse Gutturnio Doc Classico Superiore 2016 • **Pusterla**
- ★ Poggio al Frassino Gutturnio Doc Superiore 2016 • **Tenuta Villa Tavernago**
- ★ UNA Colli Piacentini Doc Malvasia 2014 • **Torre Fornello**
- ★ Diacono Gerardo 1028 Gutturnio Doc Riserva 2009 • **Torre Fornello**
- ★ Inventato dell'Uccellaia Emilia Igt Rosso 2011 • **Uccellaia**
- ★ Merum Gutturnio Doc Superiore 2016 • **Vitivinicola Valla**
- ★ Tenuta Pozzolo Gutturnio Doc Riserva 2011 • **Zerioli Tenuta Pozzolo**

### PARMA

- ★ Il Poggio Emilia Igt Rosso 2015 • **Cantina Il Poggio**
- ★ Sogni Emilia Igt Bianco 2015 • **Monte delle Vigne**
- ★ Franc Emilia Igt Rosso Riserva 2013 • **Monte delle Vigne**
- ★ Sial odato Emilia Igt Rosso 2014 • **Palazzo**

### REGGIO EMILIA

- ★ Enrico IV Colli di Scandiano e di Canossa Doc  
L. Grasparossa 2017 • **Cantina Due Torri**
- ★ Amarcord Colli di Scandiano e di Canossa Doc  
L. Montericco 2017 • **Cantina Sociale di Puianello e Coviolo**
- ★ Cà Besina Pas Dosè Colli di Scandiano e di Canossa Dop  
Spergola Spumante 2011 • **Casali Viticoltori**
- ★ Assolo Reggiano Doc Rosso 2017 • **Medici Ermete**

## The best wines

### MODENA

- ★ Il Mattaglio Blanc de Noirs Spumante Metodo Classico 2012 • Cantina della Volta
- ★ Rosé del Cristo Lambrusco di Sorbara Doc  
Spumante Brut Metodo Classico 2014 • Cavicchioni
- ★ Lambrusco del Fondatore Lambrusco di Sorbara Doc 2017 • Cleto Chiarli
- ★ Lambrusco di Modena Doc 2016 • Gavioli Antica Cantina
- ★ Capriccio di Bacco Lambrusco Grasparossa Dop 2016 • La Piana
- ★ Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc 2017 • Paltrinieri Gianfranco
- ★ Radice Lambrusco di Modena Doc 2017 • Paltrinieri Gianfranco
- ★ Ringadora Lambrusco di Sorbara Dop Spumante Brut Nature 2015  
Podere Il Saliceto
- ★ Quintopasso Rosé Brut Modena Doc Spumante 2014 • Quintopasso

### BOLOGNA

- ★ Il Passito Colli Bolognesi Doc Pignoletto 2007 • Bonfiglio
- ★ SassoBacco Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2016 • Cinti Floriano
- ★ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2017 • Fedrizzi
- ★ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2016 • Il Monticino
- ★ Bolognino Colli Bolognesi Doc Bologna Rosso Riserva 2012 • Il Monticino
- ★ Vecchie Vigne Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2016 • Isola
- ★ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2017 • Podere Riosto
- ★ Vigna Antica Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2016 • Tenuta Bonzara
- ★ Bonzarone Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2014 • Tenuta Bonzara
- ★ Al Campédi Colli Bolognesi Doc Cabernet Sauvignon 2015 • Tenuta Santa Croce
- ★ Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2017 • Vallona Fattorie
- ★ Affederico Colli Bolognesi Dop Bologna Rosso 2015 • Vallona Fattorie

### IMOLA

- ★ Blanc de Blanc Spumante Metodo Classico Pas Dosè s.a  
Fattoria Monticino Rosso
- ★ Codronchio Romagna Docg Albana 2016 • Fattoria Monticino Rosso
- ★ Gioja Romagna Docg Albana 2017 • Giovannini
- ★ Vitalba Romagna Docg Albana 2017 • Tre Monti
- ★ Thea Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • Tre Monti

## Le Eccellenze 2018

### FAENZA

- ★ I Gessi Romagna Dop Sangiovese Riserva Brisighella 2013 • Cab Brisighella
- ★ Crepe Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017 • Ca' di Sopra
- ★ Poderi delle Rose Romagna Docg Albana 2017 • Cantine Intesa
- ★ Pietramora Romagna Doc Sangiovese Riserva Marzeno 2015 • Fattoria Zerbina
- ★ Domus Caia Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • Ferrucci
- ★ Domus Aurea Romagna Docg Albana Passito 2016 • Ferrucci
- ★ Tera Colli di Faenza Doc Trebbiano 2017 • Fondo San Giuseppe
- ★ Corallo Giallo Romagna Docg Albana 2017 • Gallegati
- ★ Romagna Docg Albana Passito 2011 • Podere La Berta
- ★ Max Ravenna Igt Uva Longanesi 2012 • Spinetta
- ★ Amarcord d'un Ross Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • Trerè
- ★ Don Ravenna Igt Rosso 2014 • Villa Liverzano

### RAVENNA

- ★ Bursôn Selezione Ravenna Igt Uva Longanesi 2012 • Randi
- ★ Soprano Romagna Docg Albana Passito 2016 • Tenuta Uccellina

### FORLÌ

- ★ Redinoce Romagna Doc Sangiovese Riserva Modigliana 2015 • Balia di Zola
- ★ Ronco dei Ciliegi Forlì Igt Sangiovese 2012 • Castelluccio
- ★ Ronco delle Ginestre Forlì Igt Sangiovese 2012 • Castelluccio
- ★ I Croppi Romagna Docg Albana 2017 • Celli
- ★ Bron & Ruseval Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2015 • Celli
- ★ Romagna Doc Sangiovese Predappio 2013 • Condè
- ★ Notturmo Romagna Doc Sangiovese Predappio 2016  
Drei Donà Tenuta La Palazza
- ★ Magnificat Forlì Igt Rosso 2013 • Drei Donà Tenuta La Palazza
- ★ Vigna del Generale Predappio di Predappio Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015 • Fattoria Nicolucci
- ★ Cleonice Romagna Docg Albana 2017 • Fiorentini
- ★ Fornace Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016 • La Fornace
- ★ Profondo Rosso Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio 2013 • La Fornace
- ★ Cucco Nero Romagna Dop Sangiovese Riserva Modigliana 2015 • Lu.Va

## The best wines

- ★ Ombroso Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2015  
**Giovanna Madonia**
- ★ Il Nespoli Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • **Poderi dal Nespoli**
- ★ Il Sangiovese Romagna Doc Sangiovese Predappio 2016 • **Noelia Ricci**
- ★ Simonà Romagna Dop Sangiovese 2016 • **Sadivino**
- ★ In Terra Forlì Igt Bianco 2016 • **Tenuta La Viola**
- ★ P. Honorii Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2014 • **Tenuta La Viola**
- ★ Edmeo Forlì Igp Rosso 2013 • **Tenuta Pennita**
- ★ Terradelsol Romagna Dop Sangiovese Riserva 2015 • **Tenuta Pennita**
- ★ Blanc de Noir Spumante Metodo Classico Extra Brut 2014 • **Tenuta Pertinello**
- ★ Dante 1872 Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • **Tenuta Piccolo Brunelli**
- ★ Il Prugnolo di Villa Trentola Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015  
**Tenuta Villa Trentola**
- ★ Vigna 1922 Romagna Doc Sangiovese Riserva 2014 • **Torre San Martino**
- ★ Sassetto Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016 • **Villa Bagno**
- ★ Colmano di Predappio Romagna Doc Sangiovese Predappio 2016  
**Zanetti Protonotari Campi**

### CESENA

- ★ Don Pasquale Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015 • **Podere Palazzo**
- ★ Villa Rasponi Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015  
**Spalletti Colonna di Paliano**
- ★ Famoso Rubicone Igp Famoso 2017 • **Tenuta Casali**
- ★ Quartosole Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015 • **Tenuta Casali**
- ★ Longiano Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva Longiano 2013 • **Villa Venti**
- ★ Amedeo Romagna Docg Albana 2016 • **Zavalloni Stefano**
- ★ Solaris Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016 • **Zavalloni Stefano**

### RIMINI

- ★ Settantuno Colli di Rimini Doc Cabernet Riserva 2012 • **Cà Perdicchi**
- ★ Quaranta Colli di Rimini Dop Rebola 2017 • **Podere dell'Angelo**
- ★ Montepirollo Colli di Rimini Doc Cabernet Sauvignon 2015 • **San Patrignano**

## Menzioni

### COUP DE COEUR

#### EMILIA

- ♥ Spergolino Colli di Scandiano e di Canossa Doc 2017 • Bertolani Alfredo
- ♥ Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut s.a. • Francesco Bellei
- ♥ Picri Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Brut 2017 • Isola
- ♥ Vignamorello Gutturnio Doc Superiore 2016 • La Tosa
- ♥ Sorsi d'Incanto Colli Piacentini Doc Malvasia 2017 • Soc. Agr. Terzoni

#### ROMAGNA

- ♥ Bissoni Romagna Doc Sangiovese Riserva Bertinoro 2015 • Bissoni
- ♥ 1858 Spumante Metodo Classico Brut s.a. • Branchini
- ♥ Artemisia Colli d'Imola Dop Bianco 2014 • Poderi delle Rocche
- ♥ Vigna la Ginestra Colli di Rimini Doc Rebola 2016 • Podere Vecciano
- ♥ Savignone Ravenna Igt Centesimino 2016 • Poderi Morini

### QUALITÀ/PREZZO

#### EMILIA

- ⚙ Rosso del Casale Emilia Igt Lambrusco 2017 • Amadei
- ⚙ Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2016 • Bonfiglio
- ⚙ Bosco Eliceo Doc Fortana 2017 • Ca' Nova
- ⚙ Colli Bolognesi Doc Barbera 2015 • Cinti Floriano
- ⚙ Corleto Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Doc 2017 • Villa Di Corlo

#### ROMAGNA

- ⚙ Albana Romagna Docg Albana 2017 • Az. Agr. Balducci
- ⚙ Campo Mamante Romagna Docg Albana 2016 • Cantina Braschi
- ⚙ Leà Colli di Rimini Dop Rebola 2015 • Cantina Franco Galli
- ⚙ Rondò Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017  
Country Resort Tenuta de Stefanelli
- ⚙ Caciara Romagna Dop Sangiovese Superiore 2017 • Enio Ottaviani

# MY EXPERIENCE VDGLASS



VETRO DUE SRL INFO@VDGLASS.IT WWW.VDGLASS.IT

Testati da



**CIAS INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



## L'impegno per la qualità e la promozione del vino e del territorio

Se è vero che un vino è il frutto del lavoro della terra e della gente che l'abita, per apprezzarne tutte le sfumature è necessario conoscere il territorio, gli uomini e le donne che l'hanno prodotto. I vitivinicoltori romagnoli hanno imparato a governare l'intero ciclo del vino nel cui contenuto il consumatore attento coglie i fattori ambientali e storici, insieme alla sapienza e alla personalità di chi l'ha prodotto. Il vino parla la lingua di una terra, la Romagna, un fazzoletto rigoglioso che corre tra il mare e gli Appennini, increspandosi in poggi e colli disegnati dalle geometrie di frutteti e vigneti alternati da case coloniche, borghi, torri e rocche. Da questi paesaggi e grazie a queste persone nascono Romagna Albana DOCG – primo vino bianco italiano riconosciuto a Denominazione di Origine Controllata e Garantita – Romagna Sangiovese DOC, Romagna Albana Spumante DOC, Romagna Trebbiano DOC, Romagna Pagadebit DOC, Romagna Cagnina DOC, senza dimenticare le altre DOC romagnole: Colli d'Imola, Colli di Faenza, Colli Romagna Centrale, Colli di Rimini. Il Consorzio Vini di Romagna, fondato nel 1962, è la realtà associativa che riunisce cantine, aziende vinicole e produttori di vino al fine di tutelare la produzione della Romagna. Opera da sempre per sostenere la qualità dei vini, l'equilibrio dei prezzi e la promozione del prodotto e del suo territorio. Tutelare una cultura vitivinicola significa valorizzare e farsi portavoce di un'eccellenza. Proprio per curarne gli interessi, il Consorzio Vini di Romagna ha ottenuto nel 2012 dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali il prestigioso riconoscimento Erga Omnes. In base a tale riconoscimento è stata ufficialmente sancita la centralità del Consorzio in tutte le attività di promozione e di valorizzazione dei vini a Denominazione d'Origine – e dall'ultima vendemmia anche per i vini IGT - di tutti i produttori romagnoli. Perché l'unione fa la forza. Perché cresca sempre più la percezione di valore dei vini e con essa quella della Romagna, che ha grandi potenzialità e vocazione in quanto ricca di cultura, arte, tradizione e accoglienza che si coniugano con l'eccellenza dell'enogastronomia. Perché sostenendo i vini della Romagna e promuovendoli in Italia e nel Mondo il Consorzio contribuisce e contribuirà alla fortuna del territorio, in maniera trasversale. Nel corso degli anni l'attività del Consorzio Vini di Romagna si è dunque ampliata notevolmente e il numero dei viticoltori e delle cantine associate è incrementato, di pari passo con l'innalzamento dei livelli qualitativi dei vini. A oggi ne fanno parte 116 soci, di cui 102 vitivinicoltori, 7 cantine cooperative e 7 imbottigliatori, con 5800 aziende viticole iscritte agli albi delle vigne DOC e DOCG.

Giordano Zinzani  
Enologo - Presidente Consorzio Vini di Romagna

*Wine speaks the language of a land. In this case Romagna, a thriving patch of ground between the sea and the Apennines, ridged with hills and with orchards and vineyards that alternate with farmhouses, villages, towers and fortresses. It is in this landscape that many wines are born: Romagna Albana DOCG, Romagna Sangiovese DOC, Romagna Albana Spumante DOC, Romagna Trebbiano DOC, Romagna Pagadebit DOC, Romagna Cagnina DOC. And let's not forget the other Romagna DOC wines: Colli d'Imola, Colli di Faenza, Colli Romagna Centrale, Colli di Rimini. The Consorzio Vini di Romagna, founded in 1962, is the association that brings together the wine cellars, wineries and wine producers. Over the years the activities of the Consorzio have expanded considerably and the number of growers and associated cellars has increased, while at the same time raising the quality of the wines.*

“ Sono nati da una terra unica.  
Sono cresciuti  
con la nostra passione.  
I Vini di Romagna ti aspettano.

Scopriili nelle 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 VEN**  
Via Corrado Ricci 24  
Ravenna (RA)  
tel. 0544 30163

[www.romagnavini.it](http://www.romagnavini.it)



VINI DI  
**ROMAGNA**  
DOP E IGP

L'eccellenza è un'arte.  
La schiettezza una garanzia.

## Cos'è Ais Emilia

**A**is Emilia nasce a metà degli anni '70. La squadra di Ais Emilia svolge attività didattica e divulgativa nelle singole aree territoriali in modo continuo e professionale. Abbiamo visto crescere negli ultimi anni il numero dei nostri Soci che oggi sono oltre 2000. Nel 2015 è stata inaugurata la nuova sede legale di Ais Emilia in Via Foro Boario, 89 a Ferrara.

Le Delegazioni territoriali organizzano per i nostri associati non solo i corsi didattici professionalizzanti, ma degustazioni guidate, seminari a tema e di aggiornamento, viaggi studio in Italia all'Estero. Continuamente siamo in relazione con Enti pubblici, Scuole superiori e Università del nostro territorio. Stiamo sviluppando progetti nuovi

per cercare di portare i nostri neo diplomati Sommeliers ad avere una preparazione sempre più ricca. Stiamo vivendo un momento di entusiasmo e di crescita davvero importante e continua. Ci auguriamo di poter essere sempre stimolati, per dare il meglio ad Ais Emilia.

---

✿ **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.

## Cos'è Ais Romagna

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

zioni a carattere enologico di livello nazionale ed internazionale. Ricordiamo, a titolo di esempio, il convegno dedicato ai vini affinati in anfora e quello dedicato al mondo del biologico-biodinamico. Citiamo inoltre la trasmissione radiofonica Sommelier On Air, nata in collaborazione con Radio Studio Delta, dove i sommelier di AIS Romagna si avvicinano ai microfoni per approfondire diversi argomenti legati al mondo del vino. 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 Emilia

**Referente Guida** Giulio Balsarin

**Ottimizzazione testi**

Annalisa Barison

**Capi Panel** Giulio Balsarin, Fabrizio Bandiera, Paolo Benetti, Fausto Catellani, Anna Maria Compiani, Giovanni Derba, Flavio Marzo, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli, Gabriella Rossi

**Redattori** Annalisa Barison, Daniela Cavina, Massimo Modè, Gabriella Rossi.

**Sommelier degustatori**

Serena Amaduzzi, Luca Ariani, Elisa Balsarin, Giulio Balsarin, Fabrizio Bandiera, Annalisa Barison, Paolo Benetti, Federica Bertuletti, Mariolina Bolzoni, Barbara Boni, Andrea Borsotti, Gabriele Casagrande, Fausto Catellani, Daniela Cavina, Alessandra Chiarini,

Carmine Ciocca, Anna Maria Compiani, Marcello Contro, Domenico De Paola, Roberto Delfi, Giovanni Derba, Lelio Donelli, Tiziano Fantini, Barbara Fini, Maria Teresa Fortini, Stefano Franzoni, Arianna Fugazza, Alessandra Giovanelli, Giancarlo Gnudi, Lola Gomar, Marco Gorreri, Guglielmo Immovilli, Lorenzo Marcheselli, Massimiliano Marruchi, Flavio Marzo, Elena Melchiorri, Massimo Modè, Lazzaro Mussini, Claudia Nicoli, Stefano Padovan, Giuseppe Paparella, Manuel Pianazzi, Antonella Pizzi, Antonella Rambaldi, Alessandro Ranieri, Adriano Rioli, Gabriella Rossi, Brunella Sgarbi, Gabriele Sighinolfi, Alessandro Ticci, José Todisco, Giuseppe Uberti, Fabio Vezzani, Andrea Zanirati, Laura Zini

[www.aisemilia.it](http://www.aisemilia.it)

## Commissioni di degustazione Ais Romagna

**Referente Guida**

Ilaria Di Nunzio, Vitaliano Marchi

**Ottimizzazione testi**

Ilaria Di Nunzio, Vitaliano Marchi, Gian Carlo Mondini

**Capi Panel**

Ilaria Di Nunzio, Anna Grossi, Vitaliano Marchi, Gian Carlo Mondini, Cristiano Morini

**Redattori**

Stefano Buda, Eros Camporesi, Flavio Carlini, Silvia Carloni, Cristina Cavina, Ilaria Di Nunzio, Oriana Gavelli, Anna Grossi, Carla Laghi, Vitaliano Marchi, Stefano Morgagni, Stefano Quagliere, Riccardo Ravaoli, Claudio Veroli

**Sommelier Degustatori**

Alessandra Amici, Donatella Benini, Ivana Berti, Maurizio Brasini, Matteo Calvaresi, Eros Camporesi, Flavio Carlini, Angela Casadei, Marco Casadei, Antonio Corsini, Flavio Della Luna, Fabio Gentilini, Elsa Martini, Raffaele Nanni, Giuseppe Palareti, Riccardo

Ravaoli, Raffaella Sangiorgi, Giovanni Solaroli, Adolfo Treggiari, Carlo Zoffoli  
**Sommelier** Andrea Ambrosani, Ettore Arru, Andrea Baldisserri, Marianna Barbani, Flavio Bartilucci, Cesare Benvivogli, Massimo Betti, Daniele Biguzzi, Corrado Bizzocchi, Renata Bonara, Marcello Buccoleri, Kristian Cantaboni, Alessandro Carloni, Mauro Casadei, Iacopo Casadio, Maida Cattaruzza, Stefano Costa, Andrea Damassa, Jilles Degboe Coffi, Maurizio Drudi, Giulia Farneti, Fabio Farolfi, Angela Fascetta, Fabio Giannettoni, Labarile Francesco, Claudia Leurini, Stefano Mariotti, Gavino Masia, Cristian Mastrangelo, Simone Mauri, Giancarlo Melandri, Roberto Mingarelli, Alessandro Missiroli, Graziella Moscatelli, Antonella Rambaldi, Gianluca Ravaoli, Luca Giuliano Salvigni, Dionisia Stefanini, Andrea Tarlazzi, Fernanda Tella, Caterina Valbonesi, Enrico Verlicchi, Maurizio Verlicchi

[www.aisromagna.it](http://www.aisromagna.it)

## A scuola da sommelier

**N**ati 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'es-

ame finale. Al termine del 3° livello viene rilasciato il diploma di Sommelier. Superati 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

**D**egustare 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, denominazioni e App

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. Per approfondire la realtà enologica emiliano romagnola è disponibile un'app dedicata al mondo eno-gastronomico dell'intera regione.

**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. To find out more about Emilia Romagna's wine there is an app dedicated to the entire region's food and wine.

Tutti gli approfondimenti e le caratteristiche  
di vini e prodotti certificati le trovi **scaricando l'App**  
**Via Emilia Wine & Food**  
in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



Scarical'App



## CARTA DEI VINI D.O.P. DE



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

# DELL'EMILIA-ROMAGNA

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



- Colli di Faenza D.O.P.
- Colli Romagna Centrale D.O.P.
- Colli di Rimini D.O.P.
- Romagna D.O.P. Sengiovese
- 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 Grasparròssa (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 Gutturino. Among the white wines there is Ortrugo.

**GUTTURNIO** In the past Gutturino 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 cotichino 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 uvaaggio di albana e trebbiano romagnolo al 40% e altri vitigni a bacca bianca, il Pignoletto originario del comune di Bentivoglio.

## Docg Colli Bolognesi Pignoletto

Quattro le tipologie: Frizzante, Spumante, Superiore, Classico Superiore già Doc dal 1997, guadagna nel 2010 la Docg. Si ottiene dal vitigno grechetto gentile (min. 85%) e da pinot bianco, riesling italoico 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, Casalfiumanese, 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.

## Colli di Faenza Doc

Doc riconosciuta nel 1997, comprende interamente i comuni di Brisighella, Ca-



sola 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 ciliegiolo 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 Cotechino 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.

# X B O L É

Bolé,  
il Novebolle  
Romagna DOC Spumante

**NOVEBOLLE**  
ROMAGNA **DOC** SPUMANTE

Visione  
Coraggio  
Sinergia

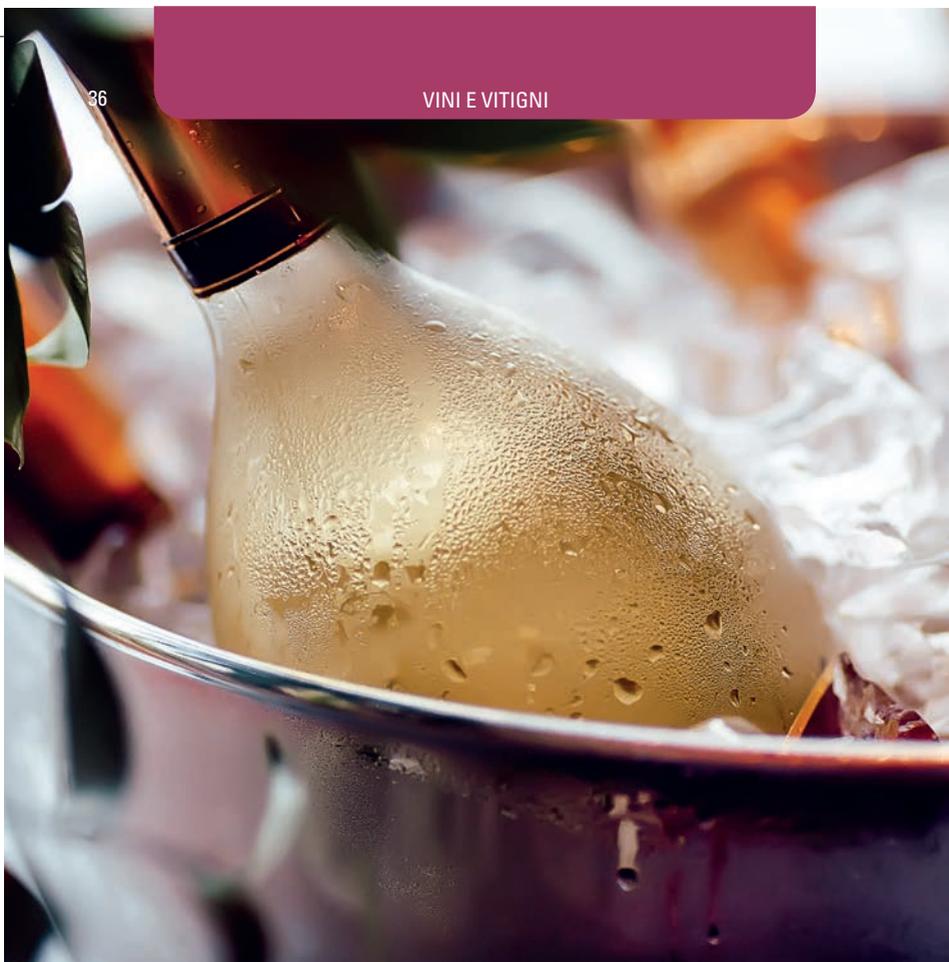
Le nuove bollicine  
romagnole risplendono  
su nuovi orizzonti



ILLUSTRATION ALESSANDRO CRIPSTA

Scopri il visionario che c'è in te su  
[BOLEWINE.COM](http://BOLEWINE.COM)

Tagga il tuo momento Bolé [f](#) [@](#) #bolewine #bollicineromagnole



## Spumante Metodo Classico: eccellenza italiana, eccellenza dell'Emilia Romagna

di Vitaliano Marchi

**B**ollicine per eccellenza uguale vino spumante, vino spumante per eccellenza uguale Metodo Classico, Metodo Classico per eccellenza, nella mente della maggior parte delle persone, è lo Champagne. Inevitabile l'associazione, unico caso in cui il metodo di produzione si identifica con il vino e viceversa... ma anche le bollicine nostrane si identificano oggi sia con alcuni vini ben

localizzati, ottenuti da uve e zone altrettanto nobili da cui si ricavano vini eccellenti e famosi, sia con vini ottenuti in zone ritenute meno vocate e ricavati da vitigni non tradizionali. Dove e quando nasce il vino spumante? Difficile da stabilire. Di sicuro non in Francia come credenza vuole. Sarebbe più corretto immaginare che nasca da una scoperta del tutto casuale di qualche ancestrale

contadino che nella notte dei tempi si accorse che il proprio vino stranamente riprendeva a fermentare grazie al caldo primaverile che attivava quei lieviti che col freddo autunnale erano caduti in un placido letargo. Una effervescenza quasi ete-rea ma presente.

In fondo il sistema per ottenere uno spumante metodo classico è sempre lo stesso dalla notte dei tempi: ad un vino base si aggiungono leviti e zuccheri in percentuali conosciute, lo si imbottiglia e lo si lascia riposare per tempi variabili che vanno da alcuni mesi ad alcuni anni, fino ad ottenere quel vino effervescente con cui tutti noi amiamo brindare.

Testimonianze di vini con la presenza di bollicine arrivano addirittura dall'anno 1000 a.C. citate in alcuni salmi della Bibbia, per poi attraversare i millenni evocati da tantissimi autori, che ne hanno celebrato l'allegria e la bontà.

Come è noto, in Italia abbiamo quattro importanti "Pilastrì" per la produzione di Metodo Classico, stiamo parlando di Franciacorta, Trentino, Oltrepò Pavese ed Alta Langa ognuno con delle peculiarità che li caratterizzano e li hanno resi famosi nel mondo. Ciò non significa che solo in tali zone si producano vini di qualità, ma semplicemente la loro tradizione vitivinicola ed enologica negli anni ha puntato in modo deciso alla valorizzazione della rifermentazione in bottiglia.

In queste zone, pur con percentuali variabili, i vitigni utilizzati sono principalmente Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco che rappresentano

forse le tipologie più utilizzate a livello mondiale per la produzione di spumanti Metodo Classico.

E in Emilia Romagna? Anche nella nostra regione, molto nota tra l'altro per la vastissima produzione di vini frizzanti, in cui il Lambrusco nelle sue più svariate denominazioni la fa da padrone, negli ultimi anni si è puntato sul Metodo Classico per ottenere Spumanti sempre più complessi e raffinati.

Proprio dalle più affermate aziende produttrici di Lambrusco sono arrivati i primi spumanti ottenuti con rifermentazione in bottiglia, immediatamente seguite da aziende di altre zone dell'Emilia e della Romagna. La particolarità di questi spumanti è quella di non utilizzare quasi mai quei vitigni internazionali caratteristici di altre zone, ma di puntare ai vitigni autoctoni, ai lambrusco appunto, piuttosto che alle malvasie nel parmense, o ai sangiovesi vinificati in bianco in Romagna o al pignoletto nei Colli Bolognesi.

Si tratta quindi di Spumanti di carattere, molto legati al territorio regionale ed alla sua cucina, alla quale si abbinano alla perfezione tanto da destare l'interesse e l'attenzione di tanti Chef famosi.

Questo tipo di prodotti sta rapidamente facendosi largo nel panorama vinicolo regionale, tanto che negli ultimi anni si è dato vita ad un vero e proprio concorso attraverso il quale una giuria di esperti ed una giuria popolare votano gli Spumanti Emiliano Romagnoli, determinando una classifica ed il migliore Metodo Classico dell'annata.

### ❖ CLASSIC METHOD SPUMANTE: ITALIAN EXCELLENCE, THE EXCELLENCE OF EMILIA ROMAGNA

'Bubbly' is synonymous with the Classic Method, the Méthode Champenoise used to produce Champagne. The association is spontaneous, this being the only case in which the production method is identified with the wine and vice versa ... But today our sparkling wines are closely identified with some strongly-localized wines, obtained from grapes and in production zones that are equally noble, as well as with wines obtained in zones considered less suitable and obtained from non-traditional grape varieties. Where and when was spumante born? It is difficult to say with certainty. Certainly not in France, as some believe. It is much more likely that it was the result of a completely casual discovery by a peasant in times long past when his wine underwent a second fermentation in the spring heat.

After all, the system for obtaining a Classic Method spumante has always been the same, since the dawn of time: known percentages of yeasts and sugars are added to a base wine; it is then bottled and left

to rest for a variable period ranging from a few months to some years, until you obtain the sparkling wine. As we know, in Italy we have four important "Pillars" of Classic Method production: Franciacorta, Trentino, Oltrepò Pavese and Alta Langa. In these areas the grapes used are predominantly Chardonnay, Pinot Nero and Pinot Bianco, which are perhaps the most widely used types in the world for the production of Classic Method Spumante.

And in Emilia Romagna? In our region, well-known among other things for the vast production of sparkling wines and undoubtedly dominated by the various designations of Lambrusco, there has also been an ever-growing focus on the Classic Method to obtain increasingly complex and refined spumante wines.

The peculiarity of these varieties of spumante is that they rarely use the international grape varieties that characterize other zones but focus on native grape varieties: Lambrusco as well as Malvasia in the Parma area; Sangiovese vinified as a white wine in Romagna, or again Pignoletto in the Colli Bolognesi.

These spumante, therefore, have a strong personality, closely linked to the regional territory and its cuisine, with which they combine to perfection, thus arousing the interest and attention of many famous chefs.

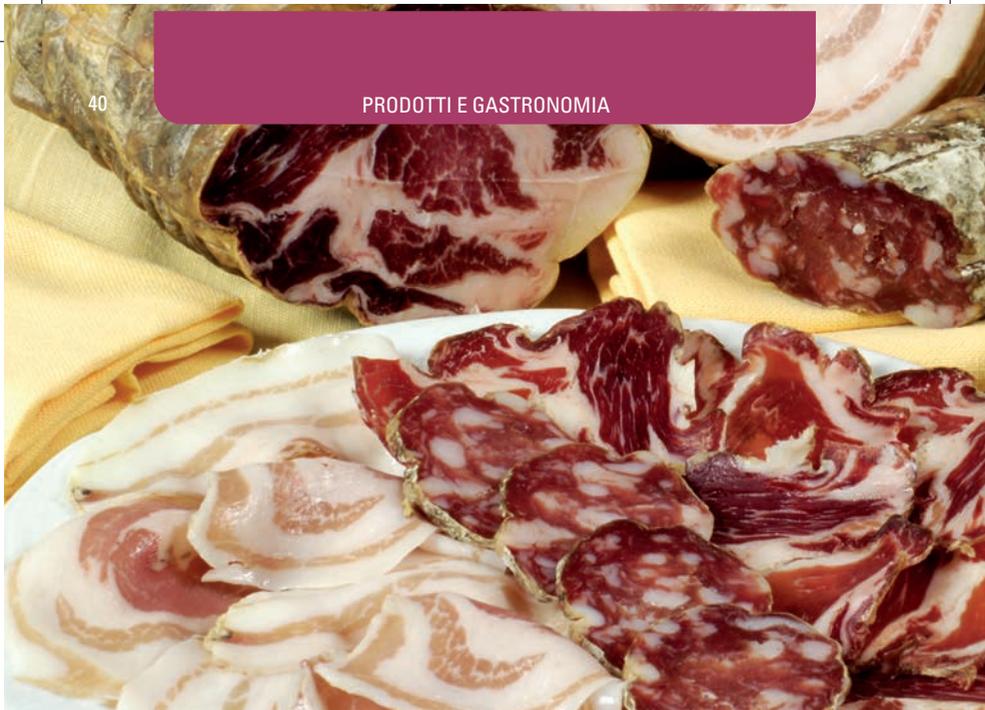


Senza la passione nel dna  
non saremmo quelli che siamo.



[www.partesa.it](http://www.partesa.it) **partesa**   
per il vino  
passione per il vino

Sede di Imola  
800 203521



## Sulle tracce del gusto

Percorrendo l'antica 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, sinonimi di qualità, genuinità e rigorosi disciplinari di produzione, oltre che testimoni del Made in Italy enogastronomico conosciuto in tutto il mondo e che nel 2018 si celebra con l'Anno del cibo Italiano. L'Emilia-Romagna è la regione europea con il più alto numero di prodotti certificati. Tra i più famosi il Parmigiano Reggiano Dop e il Prosciutto di Parma Dop, fino ai più recenti come la Piadina Romagnola Igp, il Melone Mantovano Igp, i Cappellacci di zucca ferraresi e l'Anguria Reggiana. 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 la storia, agendo come una sorta di garanzia di una tradizione gastronomica che pone la nostra Regione ai vertici dell'enogastronomia mondiale. Questi tesori del gusto caratterizzano le diverse aree regionali tanto da andare a costituire veri itinerari storico-culturali ed

eno-gastronomici. È un viaggio tra aromi e sapori, tracciato in una sorta di "mappa", che si snoda in quindici "strade del gusto", tra le colline e le valli, partendo dal piacentino per giungere al riminese, con piacevoli soste in ben 19 Musei del gusto, luoghi di cultura del cibo.

✿ With its 44 certified products, accounting for more than 2.5 billion euros in terms of production, 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 24 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. The leadership belongs to the unparalleled classics: Parmigiano Reggiano PDO, Prosciutto di Parma PDO, Aceto Balsamico PGI and Mortadella Bologna PGI, without forgetting newcomers such as Pampepato and Cappellacci di Zucca from Ferrara. Ranging from meat products to fruit, Emilia-Romagna PDO and PGI products are the result of strict product regulations protecting their quality and history and guaranteeing a long-standing culinary tradition.



Scarica l'App

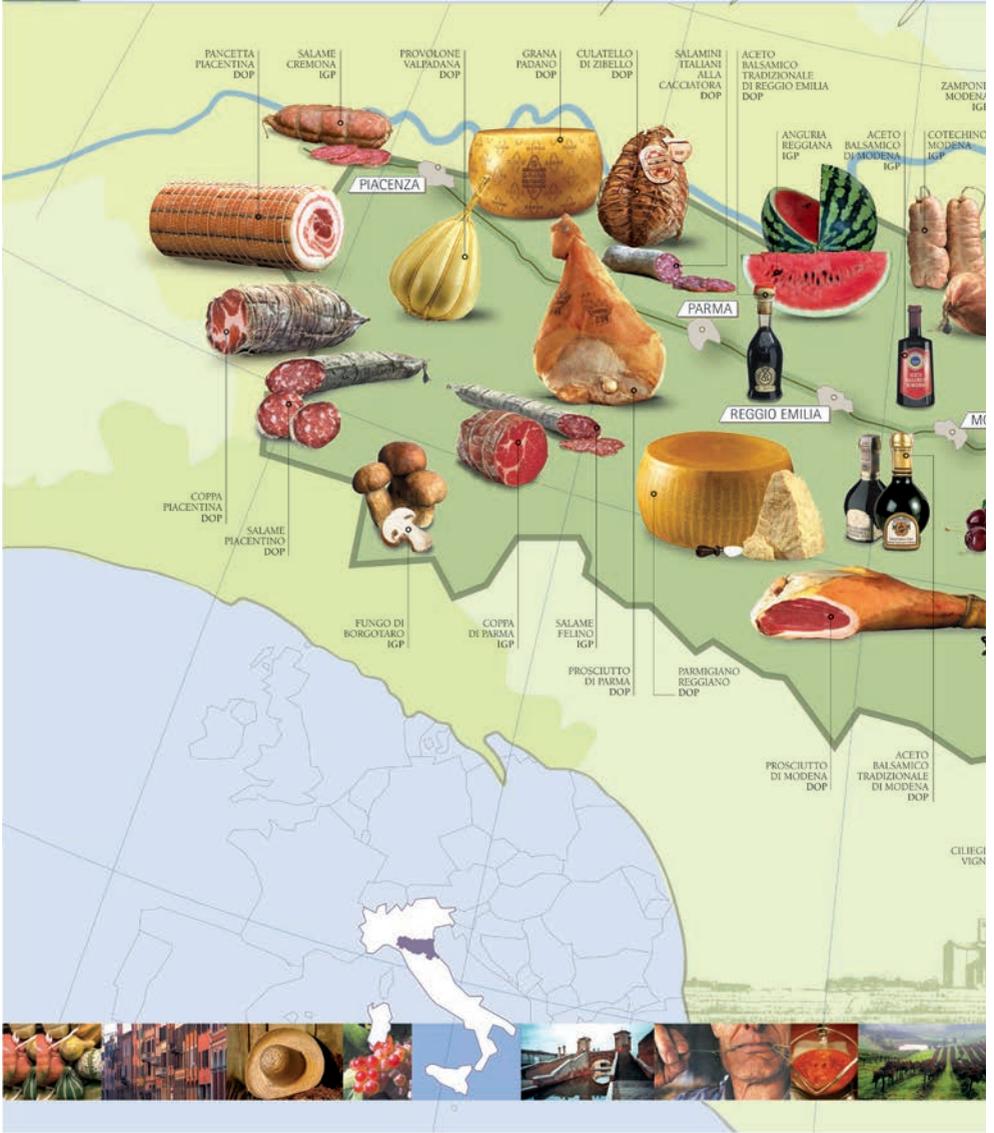


## I 44 prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna

- Aceto balsamico di Modena Igp
- Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop
- Aglio di Voghiera Dop
- Agnello del Centro Italia Igp
- Amarene brusche di Modena Igp
- Anguria reggiana Igp
- Asparago verde di Altedo Igp
- Cappellacci di zucca ferraresi Igp
- Casciotta d'Urbino Dop
- Ciliegia di Vignola Igp
- Coppa di Parma Igp
- Coppa piacentina Dop
- Coppia ferrarese Igp
- Cotechino Modena Igp
- Culatello di Zibello Dop
- Formaggio di Fossa di Sogliano Dop
- Fungo di Borgotaro Igp
- Grana Padano Dop
- Marrone di Castel del Rio Igp
- Melone mantovano Igp
- Mortadella Bologna Igp
- Olio extravergine di oliva Brisighella Dop
- Olio extravergine di oliva Colline di Romagna Dop
- Pampapato o Pampepato di Ferrara Igp
- Pancetta piacentina Dop
- Parmigiano-Reggiano Dop
- Patata di Bologna dop
- Pera dell'Emilia-Romagna Igp
- Pesca e nettarina di Romagna Igp
- Piadina Romagnola Igp
- Prosciutto di Modena Dop
- Prosciutto di Parma Dop
- Provolone Valpadana Dop
- Riso del Delta del Po Igp
- Salama da sugo Igp
- Salame Cremona Igp
- Salame Felino Igp
- Salame piacentino Dop
- Salamini italiani alla cacciatora Dop
- Scalogno di Romagna Igp
- Squacquerone di Romagna Dop
- Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp
- Zampone Modena Igp

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

*The PDO and PGI products of Emilia-Romagna:*



# ati qui, apprezzati in tutto il mondo

*regina: born here, enjoyed worldwide*



The map displays various food products from the Emilia-Romagna region, categorized by province or area:

- ZAMPONE MODENA IGP**: Ham from Modena.
- MELONE MANTOVANO IGP**: Melon from Mantova.
- TERA DELL'EMILIA-ROMAGNA IGP**: Regional designation.
- COPPA FERRARESE IGP**: Coppa ham from Ferrara.
- SALAMA DA SUGO IGP**: Salami from the Sugo area.
- COTECHINO MODENA IGP**: Cotechino ham from Modena.
- PAMPARATO FIMPERATO DI FERRARA IGP**: Pamparato from Ferrara.
- CAPELLACCI DI ZUCCA FERRARESE IGP**: Zucchini flowers from Ferrara.
- RISO DEL DELTA DEL PO IGP**: Rice from the Po Delta.
- AGLIO DI VOGHERA DOP**: Garlic from Voghera.
- ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP**: Green asparagus from Altedo.
- MORTADELLA BOLOGNA IGP**: Mortadella from Bologna.
- PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP**: Peach and nectarine from Romagna.
- PIADINA ROMAGNOLA IGP**: Piadina from Romagna.
- SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP**: Squacquerone cheese from Romagna.
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA DOP**: Olive oil from the hills of Romagna.
- MODENA**: Various products including cherries and wine.
- BOLOGNA**: Various products including salami and wine.
- RAVENNA**: Various products including apples and wine.
- FORLÌ**: Various products including wine and cheese.
- CESENA**: Various products including wine and cheese.
- RIMINI**: Various products including wine and cheese.
- AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP**: Amarene from Modena.
- PATATA DI BOLOGNA DOP**: Potato from Bologna.
- AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP**: Lamb from Central Italy.
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA DOP**: Olive oil from Brisighella.
- SCALOGNO DI ROMAGNA IGP**: Scalognon from Romagna.
- VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP**: Vitellone bianco from Central Apennines.
- CILIEGIA DI VIGNOLA IGP**: Cherry from Vignola.
- MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP**: Chestnut from Castel del Rio.
- FORMAGGIO DI FESSA DI SOGLIANO DOP**: Cheese from Fessa di Sogliano.
- CASCIOTTA DURRINO DOP**: Casciotta cheese from Durrino.

At the bottom, there is a banner for **Regione Emilia-Romagna Assessorato Agricoltura** with the website [agricoltura.regione.emilia-romagna.it](http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it) and images of various agricultural products.



## La Notte Bianca del cibo Italiano nel nome di Pellegrino Artusi

**D**i qua e di là dalla via Emilia, in tutta Italia e Oltreoceano, il 4 agosto la **Notte Bianca del Cibo Italiano** omaggia Pellegrino Artusi nel giorno della sua nascita. Eventi, mostre, degustazioni, appuntamenti a tema fra arte, cultura e buona tavola, partendo da Forlimpopoli città natale, che apre le danze con numerose iniziative. Tra cultura e spettacolarizzazione del cibo anche le iniziative al Grand Hotel di Rimini, nel nome di Artusi e di Fellini, e a Cesenatico con una grande anteprima il 3 agosto durante il road show di Tramonto DiVino. L'Emilia-Romagna tutta è protagonista del gran tour della Notte Bianca del Cibo italiano che il Ministero dei Beni Culturali e Turismo in accordo con il Ministero delle Politiche Agricole ha proclamato per il 4 agosto 2018, Anno del Cibo Italiano, per valorizzare il patrimonio enogastronomico nazionale. Menù artusiani, degustazioni a tema, show cooking e laboratori del gusto anche nell'entroterra e in Emilia con iniziative enogastronomiche nel circuito dei castelli del ducato da Reggio fino a Piacenza. La Notte Bianca è protagonista anche nelle decine di ristoranti e punti ristoro FICO Eataly World a Bologna con piatti della cucina artusiana in degustazione. Diver-

se le Città coinvolte, i Musei del gusto, l'Enoteca Regionale, i ristoratori cominciando da quelli che si trovano sulla Via Artusiana che da Forlimpopoli conduce a Firenze, dall'Associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi, i Cuochi dell'Alleanza Slow Food, l'Associazione Cuochi Pellegrino Artusi, i Consorzi Food Valley e Wellness Valley. Fuori regione, la Notte Bianca passerà da Firenze, città di adozione del grande gastronomo romagnolo, negli Eataly di Torino, Firenze e Roma.

### ❖ ITALIAN FOOD NIGHT

On either side of Via Emilia, throughout Italy and abroad, on August 4 the Italian Food Night pays homage to Pellegrino Artusi, on the day of his birth. Events, exhibitions, tastings, themed events with art, culture and good food, naturally starting from Forlimpopoli that opens the dance with many initiatives. Cultural events and food-based entertainment at the Grand Hotel of Rimini and in Cesenatico with a grand premiere on August 3 during the Tramonto DiVino road show. All of Emilia Romagna is the protagonist of the grand tour of the Italian Food Night that the Ministry of Culture and Tourism, in agreement with the Ministry of Agriculture, has proclaimed for 4 August 2018, Year of Italian Food, to promote the national food and wine heritage.

## 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

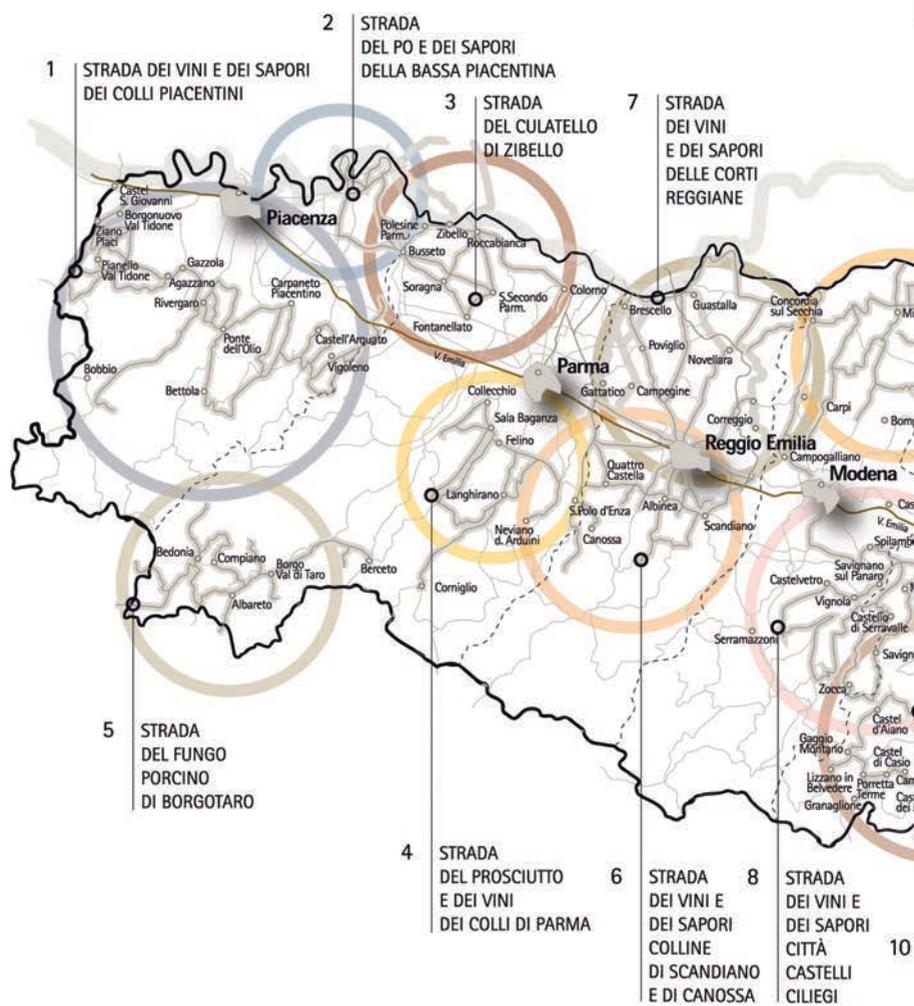


CASA ARTUSI è

in centro storico a Forlimpopoli, nel complesso monumentale de La Chiesa dei Servi

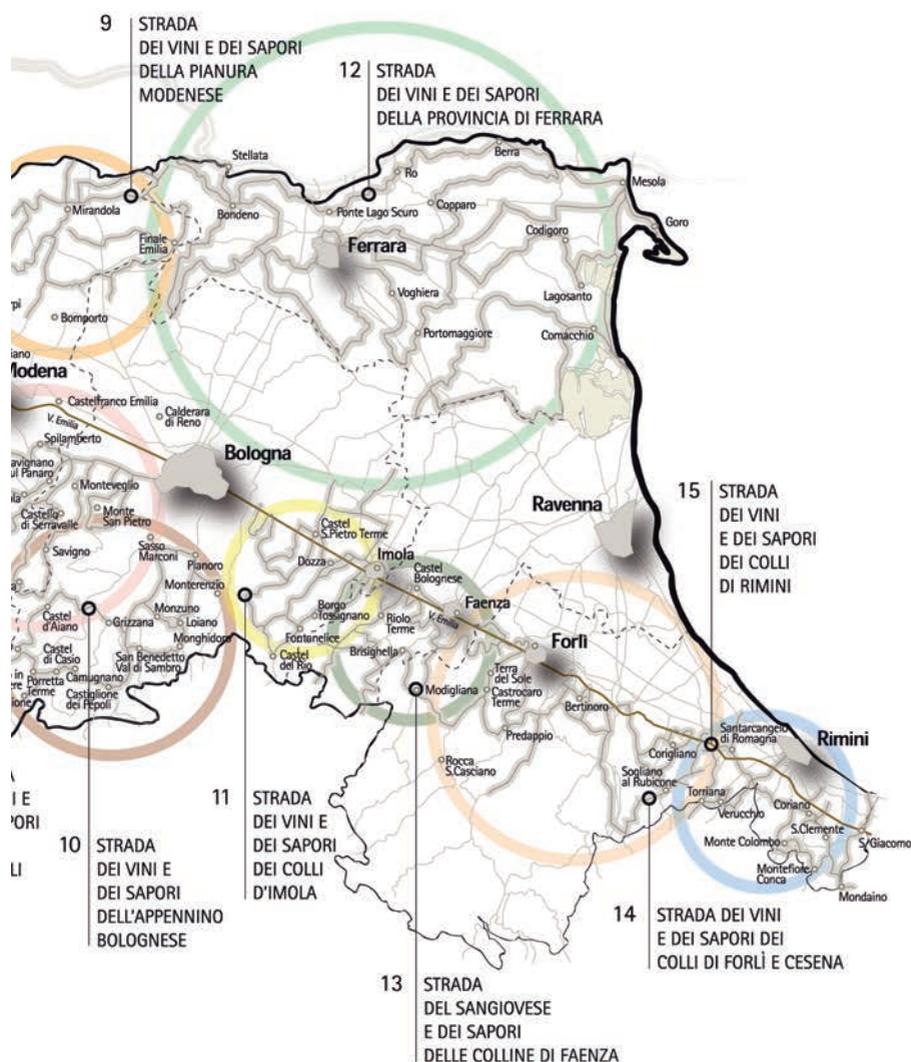
[info@casartusi.it](mailto:info@casartusi.it) [www.casartusi.it](http://www.casartusi.it)

via A. Costa 27/31 Forlimpopoli (FC) 0543 743138



[www.emilia-romagnaturismo.it](http://www.emilia-romagnaturismo.it)  
[www.strade.emilia-romagna.it](http://www.strade.emilia-romagna.it)

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



# Latte, formaggi e gelati di Romagna



www.cesena.it



## il Buono della tua Terra

segui su  [www.centralelattecesena.it](http://www.centralelattecesena.it)

Centrale del latte di Cesena - Via Violone di Gattolino, 201  
Martorano di Cesena (FC) - Tel. 0547.380292



## L'olio Extra Vergine 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.

## Le Aziende

Azienda Agricola Bonazza  
Azienda Agricola Bononi  
CAB - Terra di Brisighella  
Centro lo Conte  
Frantoi del Borgo  
Fraternali Grilli Primo  
La Pace di Monte Canneto  
Podere dell'Angelo  
Podere La Torre  
Ricchi Loris  
San Patrignano  
Tenuta Pennita



## Panel assaggiatori

Roberto Giorgini Presidente AIS Romagna, Presidente di commissione  
Gianluca Tumidei Esperto e Produttore Olio  
Antonietta Mazzeo Tecnico assaggiatore iscritta all'Albo Nazionale  
Sara Barbieri Capo Panel Università di Bologna  
Angelica Corrado Tecnico assaggiatore iscritta all'Albo Nazionale  
Maida Cattaruzza Strada della Romagna  
Gian Carlo Mondini Docente AIS sull'Olio



## Az. Ag. Bonazza

Via del Pozzo, 2 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) Tel. 339.8952270  
051.473919 - [www.saporidelpodere.it](http://www.saporidelpodere.it) - [saporidelpodere@libero.it](mailto:saporidelpodere@libero.it)

### Caparbio Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: correggiolo 90%  
Produzione: 300 l.  
Prezzo consigliato: €12.  
Florale e mandorlato all'ofatto.  
Gusto dolce, leggermente piccante,  
poco persistente.  
Consigliato con focacce con olio,  
cous cous, verdure e pesci a vapore.

### Caparbio Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: correggiolo 90%  
Production: 300 l.  
Retail price: €12.  
Floral and almond on the nose.  
Sweet flavour, slightly spicy, not very  
persistent.  
Food pairings: focaccia with oil,  
couscous, vegetables and steamed fish.



## Az. Ag. Bonazza

Via del Pozzo, 2 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO) Tel./Fax 339.8952270  
[www.saporidelpodere.it](http://www.saporidelpodere.it) - [saporidelpodere@libero.it](mailto:saporidelpodere@libero.it)

### Superbio Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: nostrana 90%  
Produzione: 300 l.  
Prezzo consigliato: €12.  
fruttato medio-intenso piuttosto  
deciso con netti sentori di  
cardo, carciofo, cicoria e pomodoro.  
Gusto deciso, fresco e piuttosto  
equilibrato.  
Consigliato con spaghetti aglio e olio,  
piatti speziati, fegato alla griglia.

### Superbio Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: nostrana 90%  
Production: 300 l.  
Retail price: €12.  
Medium-intense fruit with clear hints  
of thistle, artichoke, chicory and  
tomato. Strong, fresh and  
well-balanced flavour.  
Food pairings: spaghetti with garlic  
and oil, spicy dishes, grilled liver.



## Az. Ag. Bononi

Località Perossi, 20 - 29025 Gropparello (PC) Tel. 335.7763152  
[www.bononi.net](http://www.bononi.net) - [info@bononi.net](mailto:info@bononi.net)

### Incanto Sublime Olio Extra Vergine di Oliva 2017

Varietà: leccina 40%, frantoio 30%,  
bianchera 15%, aut. locali 15%  
Produzione: 250 l.  
Prezzo consigliato:  
bottiglia 250 ml. €7,00.  
Profumo delicato con sfumature  
di fiori e mandorla verde. Poco amaro,  
pulito ed elegante. Piccante appena  
pronunciato. Consigliato con paste  
lievitate con olio, maionese e salse,  
piatti delicati.

### Incanto Sublime Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: leccina 40%, frantoio 30%,  
bianchera 15%, aut. local 15%  
Production: 250 l.  
Retail price: bottle 250 ml. €7,00  
Delicate aroma of flowers  
and green almond. Slightly bitter,  
clean and elegant. Hint of spice.  
Food pairings: leavened pastries  
with oil, mayonnaise and sauces,  
delicate dishes.



## C.A.B. Brisighella

Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA) Tel./Fax 0546.81103 - 0546.81497  
www.brisighello.net - commerciale@brisighello.net

### Brisighello Olio Extra Vergine di Oliva Brisighella Dop 2017

Varietà: nostrana di Brisighella 100%  
Produzione: 6000/8000 bottiglie.  
Prezzo consigliato: bottiglia 750 ml. €22,50 - bottiglia 500 ml. €14,80  
Protagonista nelle note erbacee all'olfatto. Netti sentori di carciofo e pomodoro. Equilibrato al gusto con note amare e piccanti decise e persistenti.  
Consigliato con pasta e ceci, costata e tagliata di manzo, radicchio e bruciatini.

### Brisighello Extra-Virgin Olive Oil Dop 2017

Varieties: nostrana di Brisighella 100%  
Production: 6000/7000 bottles.  
Retail price: bottle 750 ml. €22,50 bottle 500 ml. €14,80  
Herbaceous notes on the nose. Clear hints of artichoke and tomato. Balanced on the palate with clear and persistent bitter and spicy notes.  
Food pairings: pasta and chickpeas, ribs and flank steak, radicchio and "bruciatini".



## Centro Lo Conte

Via Arti e Mestieri, 2/4 - 47838 Riccione (RN) Tel./Fax 0541.604260 - 0541.606313  
www.loconteilbenedellanatura.it - info@loconteilbenedellanatura.it

### Colline di Romagna Dop Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: correggiolo, moraiolo, leccino, pendolino  
Produzione: n.d.  
Prezzo consigliato: bottiglia 500 ml. €140.  
Fruttato leggero con sfumature erbacee e mandorla verde.  
Piccante appena pronunciato e amaro persistente sul finale.  
Consigliato con verdure in south, pollame grigliato, crostacei.

### Colline di Romagna Dop Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: correggiolo, moraiolo, leccino, pendolino  
Production: n.a.  
Retail price: bottle 500 ml. €14,00.  
Light fruit with herbaceous nuances and green almond. Hint of spice and persistent bitterness on the finish.  
Food pairings: vegetables in south, grilled poultry, shell fish.



## Frantoio del Borgo

Via dalla Chiesa, 80 - 47015 Modigliana (FC) Tel./Fax 0546.940393  
www.frantoiodelborgo.it - info@frantoiodelborgo.it

### Il Sentiero Olio Extra Vergine di Oliva 2017

Varietà: nostrana di Brisighella 100%  
Produzione: n.d.  
Prezzo consigliato: €8,50.  
Fruttato delicato con note mandorlate. Gusto vivace con un gradevole finale piccante e fresco.  
Consigliato con spaghetti alle vongole, cozze, tartare di pesce, zuppe.

### Sentiero Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: nostrana di Brisighella 100%  
Production: n.a.  
Retail price: €8,50.  
Delicate fruit with almond notes. Lively flavour with a pleasant spicy and fresh finish.  
Food pairings: spaghetti with clams, mussels, fish tartare, soups.



## Fraternali Grilli Primo

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



### Uliveto del Fattore Selezione "Rodolfo" Olio E.V.O. 2017

Varietà: correggiolo 100%  
Produzione: 700 l.  
Prezzo consigliato: bottiglia 500 ml.  
€13,00 - bag in box 3 l. €48,00.  
Fruttato intenso con spiccati sentori di  
carciofo, erba e mandorla verde; gusto  
con media amaro di media intensità,  
piccante lungo e fresco sul palato.  
Consigliato con carni e verdure grigliate,  
pinzimonio, pasta e fagioli.

### Uliveto del Fattore Selection Rodolfo Oil E.V.O. 2017

Varietà: correggiolo 100%  
Production: 700 l.  
Retail price: bottle 500 ml. €13,00  
bag in box 3 l. €48,00.  
Intense fruit with hints of artichoke,  
grass and green almond; medium-bitter  
flavour with average intensity, spicy,  
long and fresh on the palate.  
Food pairings: grilled meats and  
vegetables, vegetable crudité, pasta  
and beans.



## La Pace di Monte Canneto

Via Via del Suffragio, 21 - 48013 Fognano (Ra) Tel./Fax 0461.990786  
www.lapacedimontecanneto.it - info@lapacedimontecanneto.it



### Crù Olio Extra Vergine di Oliva 2017

Varietà: nostrana di Brisighella 100%  
Produzione: n.d.  
Prezzo consigliato: n.d.  
Profumi vegetali con prevalenza di  
erba fresca e carciofo. Gusto con  
prevalenza dell'amaro e piccante  
appena pronunciato.  
Consigliato con formaggi caprini,  
insalate di riso, pesci e carni bianche.

### Crù Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varietà: nostrana di Brisighella 100%  
Production: n.a.  
Retail price: n.a.  
Vegetal aromas with a prevalence of  
fresh grass and artichoke. Flavour with  
prevalence of bitter and hint of spice.  
Food pairings: goat cheeses, rice  
salads, fish and white meats.



## Podere dell'Angelo

Via Rodella, 40 - 47922 Vergiano di Rimini (RN) Tel./Fax 0541.727332  
www.vinidellangelo.it - info@vinipoderedellangelo.it



### Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: correggiolo 60%, leccino 30%,  
moraiolo 10%  
Produzione: 70 q.l.  
Prezzo consigliato: €12/l.  
Fruttato medio e vegetale, salvia,  
mandorla e pomodoro da insalata.  
Gusto equilibrato con delicato piccante  
e retrogusto ammandorlato. Consigliato  
con insalate fresche, legumi, piatti di  
pesce, frittate.

### Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varietà: correggiolo 60%,  
leccino 30%, moraiolo 10%  
Production: 70 q.l.  
Retail price: €12/l.  
Medium and vegetal fruit, sage,  
almond and salad tomato.  
Balanced flavour with delicate  
spice and almond aftertaste.  
Food pairings: fresh salads, pulses,  
fish dishes, omelette.



## Podere La Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949143  
www.poderelatorrerubicone.com - learbern@libero.it

### Ascolana Olio Extra Vergina di Oliva 2017

Varietà: ascolana 100%  
Produzione: 700 bottiglie da 0,50 l.  
Prezzo consigliato:  
bottiglie 500 ml. €13,00.  
Fruttato verde con sentori  
di pomodoro e mela verde.  
Gusto morbido sul palato, dolce  
e con finale piccante.  
Consigliato con pesce spada,  
grigliate di pesce, brodetti.

### Ascolana Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: ascolana 100%  
Production: 700 bottles of 0,50 l.  
Retail price: bottles 500 ml. €13,00.  
Green fruit and hints of tomato and  
green apple. Mellow flavour on the  
palate, sweet and with a spicy finish.  
Food pairings: swordfish, grilled fish,  
light soups.



## Podere La Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949143  
www.poderelatorrerubicone.com - learbern@libero.it

### Selvatico Olio Extra Vergina di Oliva 2017

Varietà: selvatico 100%  
Produzione: 280 bottiglie da 0,50 l.  
Prezzo consigliato:  
bottiglie 500 ml. €11,00.  
Profumo verde e vivace con note  
pronunciate di erbe aromatiche  
e mandorla. Gusto fresco con un  
buon equilibrio tra amaro e piccante.  
Consigliato con paste fredde, insalate  
di pesce, salse a base  
di erbe aromatiche.

### Selvatico Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: selvatico 100%  
Production: 280 bottles of 0,50 l.  
Retail price: bottles 500 ml. €11,00.  
Lively fragrance with notes of aromatic  
herbs and almond. Fresh flavour with  
a good balance between bitter and  
spicy.  
Food pairings: cold pasta, fish salads,  
sauces based on aromatic herbs.



## Ricchi Loris

Via Ossi, 12 - 41014 Castelvetro Modena (MO) Tel. 340.8708102  
luca.ricchi89@gmail.com

### Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: varie  
Produzione: 120 kg  
Prezzo consigliato:  
bottiglie 500 ml. €10,00.  
Fruttato verde e vivace, sentori di erba  
fresca, carciofo e cicoria. Amaro e  
piccante medi. Pulito e fresco il finale.  
Consigliato con carni bianche, pesci  
affumicati, verdure grigliate, formaggi  
freschi.

### Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: varie  
Production: 120 kg  
Retail price: bottles 500 ml. €10,00.  
Green and lively fruit, hints of fresh  
grass, artichoke and chicory. Medium-  
bitter and spicy. The finish is clean  
and fresh.  
Food pairings: white meats, smoked  
fish, grilled vegetables, fresh cheeses.



## San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano di Rimini (RN) Tel./Fax 0541.362362  
www.spaziosanpa.org - pprenna@sanpatrignano.org

### ÈVO

#### Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: correggiolo 65%, leccino 25%,  
rossina 5%, altre 5%

Produzione: 6.800 bott. da 0,50 l.

Prezzo consigliato: bottiglia 0,50 l.

€11,50.

fruttato medio con note vegetali di  
erba, carciofo e foglia di pomodoro;  
gusto con amaro di media persistenza.  
Consigliato con pesci al forno, zuppe  
di verdure, carpaccio.

### ÈVO

#### Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: correggiolo 65%, leccino  
25%, rossina 5%, other 5%

Production: 6,800 bottles of 0,50 l.

Retail price: bottle 0,50 l. €11,50.

Medium fruit with vegetal notes of  
grass, artichoke and tomato leaf;  
bitter flavour of medium persistence.  
Food pairings: baked fish, vegetable  
soups, carpaccio.



## Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)  
Tel. 0543.767451 www.apennita.it - info@lapennita.it

### Selezione Alina

#### Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: nostrana di Brisighella 100%

Produzione: 3.800 da 0,50 l.

Prezzo consigliato: €18,00.

Fruttato intenso e fresco con note  
di carciofo, cardo, mandorla verde e  
erba. Gusto complesso ed avvolgente  
con amaro spiccato e note piccanti  
piacevoli e persistenti.

Consigliato con filetto al pepe, rombo  
al forno, piatti con erbe aromatiche  
o spezie.

### Selezione Alina

#### Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: nostrana di Brisighella 100%

Production: 3,800 bottles of 0,50 l.

Retail price: €18,00.

Intense and fresh fruity aroma with  
hints of artichoke, thistle, green almond  
and grass. Complex and enveloping  
flavour with strong bitterness and  
pleasant and persistent spicy notes.

Food pairings: fillet steak with pepper,  
baked turbot, dishes with aromatic  
herbs or spices.



## Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Castrocaro Terme e Terra del Sole (FC)  
Tel. 0543.767451 www.apennita.it - info@lapennita.it

### Valdoletto

#### Olio Extra Vergine d'Oliva 2017

Varietà: ghiacciola 100%

Produzione: n.d.

Prezzo consigliato: n.d.

Fruttato erbaceo con sfumature  
di carciofo. Gusto delicato  
con buon equilibrio tra amaro  
e piccante. Consigliato con paste  
con ragù bianco, pesci, pecorino con  
olio e pepe.

### Valdoletto

#### Extra-Virgin Olive Oil 2017

Varieties: ghiacciola 100%

Production: n.a.

Retail price: n.a.

Herbaceous fruit with hints of artichoke.  
Delicate flavor, well-balanced between  
bitter and spice.

Food pairings: pasta with white meat  
sauce, fish, pecorino cheese with oil  
and pepper.

**Piacenza**  
**Consorzio Tutela Vini D.O.C.**  
**Colli Piacentini**

*I VINI PIACENTINI SONO TESORI DA PROTEGGERE*



*Tipologie:*  
Frizzante, Superiore,  
Riserva



*Tipologie:*  
Fermo, Frizzante,  
Spumante, Passito



*Tipologie:*  
Fermo, Frizzante,  
Spumante

**Piace**  **Doc**  
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI

[www.piace-doc.it](http://www.piace-doc.it)

[info@piace-doc.it](mailto:info@piace-doc.it)



## Piacentino

- ✦ Badenchini
- ✦ Baraccone
- ✦ Barattieri
- ✦ Borri Graziella
- ✦ Campana
- ✦ Cantina Valtidone
- ✦ Cantine di Vicobarone
- ✦ Cantine Romagnoli
- ✦ Casa Benna
- ✦ Casamiglio - La Pioppa
- ✦ Castello di Luzzano
- ✦ Fratelli Bonelli
- ✦ Ganaghello
- ✦ I Perinelli
- ✦ Il Poggiarello
- ✦ La Ferraia - Roberto Manara
- ✦ La Tollara
- ✦ La Torretta
- ✦ La Tosa
- ✦ Loschi
- ✦ Luretta
- ✦ Marengoni
- ✦ Montesissa Francesco
- ✦ Mossi 1558
- ✦ Oppizzi
- ✦ Perini & Perini
- ✦ Podere Gaiaschi
- ✦ Podere Le Lame
- ✦ Pusterla
- ✦ Società Agricola Terzoni s.r.l.
- ✦ Tenuta Colombarola
- ✦ Tenuta la Bertuzza
- ✦ Tenuta Pernice
- ✦ Tenuta Villa Tavernago
- ✦ Torre Fornello
- ✦ Uccellaia
- ✦ Vitivinicola Valla
- ✦ Villa Rosa
- ✦ Zeroli - Tenuta Pozzolo



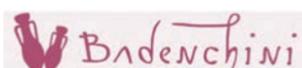
**Via Emilia Wine & Food**  
in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Badenchini

Località Albareto, 89/A - 29010 Ziano Piacentino (PC)  
Tel./Fax 0523.860256 - www.badenchini.com - info@badenchini.com



Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: Barbera, Ortrugo, Malvasia, Croatina, Chardonnay. Proprietario: Andrea e Paolo Badenchini. Conduzione enologica: Paolo Badenchini. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: Barbera, Ortrugo, Malvasia, Croatina, Chardonnay. Bottles produced: 30,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.

### Colli Piacentini Chardonnay Spumante 2017

chardonnay 100%  
Alc. 12% 2.500 6°C. € 6,20

Mousse abbondante, paglierino tenue, con riflessi verdolini. Al naso offre fragranze di pesca bianca, agrumi, rose, gardenia e zucchero a velo. Il sorso è delicato, con toni dolci bilanciati da buona freschezza. Piacevole il finale di pesca bianca.

Tortino di verdura

Thick mousse, pale straw yellow colour and greenish highlights. Nose with fragrances of white peach, citrus fruits, roses, gardenia and icing sugar. Delicate on the palate with sweet tones balanced with good freshness. Pleasant finish of white peach.

Vegetable pie

### Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11,5% 3.000 8°C. € 5,30

Giallo paglierino tenue con punti di luce. Al naso esprime tipicità, con note di pesca/albicocca e sbuffi di salvia e mentuccia. Al palato è avvolgente con buona sapidità, finale con delicata nota morbida.

Tagliatella con verdure

Pale straw yellow colour with highlights. Typical nose with notes of peach / apricot and puffs of sage and mint. Mouthfilling with good tanginess. Finish with a delicate smooth note.

Tagliatella pasta with vegetables



### Colli Piacentini Doc Bonarda Frizzante 2017

croatina 100%  
Alc. 13% 3.500 12°C. € 5,40

Polpette con piselli  
Meatballs with peas

### Gutturino Doc Frizzante 2017

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12% 7.000 14°C. € 5,30

Mariola  
Mariola



## Baraccone

Loc. Ca' Morti, 1 - Ponte dell'Olio (PC)  
Tel./ 0523.877147 - www.baraccone.it - info@baraccone.it



Anno di fondazione: 1995. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Andreana Burgazzi. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1995. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia aromatica di Candia. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Ri' Morè Gutturnio Doc Frizzante 2017

barbera 70%, croatina 30%  
Alc. 14% 16.000 14°C. € 8,80

Porpora lucido con riflessi violacei. Al naso offre sensazioni di rosa, erba sfalciata, champignon e ribes. Al palato delicata effervescenza e freschezza, finale con ritorno del frutto fresco e note minerali.

Tagliatelle al ragù

Bright purple with violet highlights. Nose with sensations of rose, cut grass, mushrooms and currants. Delicate on the palate with effervescence and freshness. Finish with hints of fresh fruit and mineral notes.

Tagliatelle pasta with meat sauce

### Colombaia Gutturnio Doc Superiore 2016

barbera 70%, croatina 30%  
Alc. 14,5% 9.000 14°C. € 11,00

Veste rubino intenso, con riflessi porpora vivaci. Al naso offre profumi di frutta rosa sotto spirito, accompagnate da note di cioccolato, tamarindo e delicata mineralità. Il sorso è caldo, avvolgente, con tannino piacevole, che invita alla beva.

Spezzatino di cavallo

Intense ruby red colour with lively purple highlights. Nose with aromas of red fruits preserved in alcohol, accompanied by notes of chocolate, tamarind and delicate minerals. Warm and mouthfilling with pleasant tannins that invite you to drink more.

Horse stew



### Zagaia Valnure Frizzante Colli Piacentini Doc 2017

malvasia 50%, ortugo 25%, trebbiano 10%, chardonnay 15%  
Alc. 12,5% 5.000 7°C. € 7,00

Sogliola alla mugnaia  
Sole with mugnaia sauce

### T'al digh me Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2013

cabernet s. 85%, merlot 15%  
Alc. 13,5% 1.800 16°C. € 19,00

Straccetti di manzo con peperoni  
Strips of beef with peppers



## Barattieri

Via dei Tigli, 100 - 29020 Vigolzone (PC) - Tel 0523.875111 - Fax 0523.871687  
www.aziendabarattieri.com - ottobarattieri@live.it 



Anno di fondazione: 1796. Ettari Vitati: 32,5. Vitigni principali: barbera, croatina, sauvignon, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Alberico, Massimiliano, Massimiliana Barattieri. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1796. Hectares of vines: 32,5. Main vine varieties: barbera, croatina, sauvignon, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 130,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Gutturnio Doc Superiore 2016

 barbera 70%, croatina 30%  
Alc. 14,5%  12.500  14°C. € 12,00

Rubino impenetrabile, con vivaci note porpora. Al naso offre sensazioni di frutti neri e rossi, maturi con note balsamiche e di tabacco. Al palato è caldo, con bel tannino. Finale con scia fruttata di amarena.

 Pasta e fagioli con cotiche

Impenetrable ruby red colour with lively purple notes. Nose with sensations of ripe black and red fruits with balsamic notes and tobacco. Warm on the palate with good tannins. Fruity notes of sour cherry at the finish.

 asta and beans with pork rind

### Albarola Vin Santo Colli Piacentinini Doc 2006

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 9,5%  800  16°C. € 55,00

Veste ambrata lucente. Al naso è seducente con note di vaniglia, fiori secchi, mandorle, albicocche disidratate, miele e fichi. Al palato tripudio di sensazioni gustative, ben amalgamate e in corrispondenza con olfattivo. Lungo e avvolgente il finale.

 Erborinati con miele

Bright amber colour. Seductive nose with notes of vanilla, dried flowers, almonds, dried apricots, honey and figs. An explosion of well-blended flavours on the palate in keeping with the nose. The finish is long and mouthfilling.

 Blue cheese with honey



### Colli Piacentini Doc

#### Sauvignon frizzante 2017

 sauvignon 100% Alc.12,5%  
 25.000  6°C. € 12,00

 Risotto al brusanzolo  
Brusanzolo risotto



### La Berganzina

#### Vino bianco Igt 2016

 sauvignon 100%  
Alc.13%  3.000  10°C. € 18,00

 Burtleina  
Crispy omelette



## Borri Graziella

Loc. Margherita di Pillori - 29020 Travo (PC)  
Tel. 338.4693571 - vini.graziellaborri@gmail.com



Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, malvasia di Candia. Proprietario: Andrea Pradelli. Conduzione enologica: Andrea Pradelli. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: barbera, croatina, ortrugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 15,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Statale 45 Ortrugo Doc Spumante 2015

ortrugo 100%  
Alc. 11,5% 1.300 10°C. € 10,00

Bel colore paglierino, con perlage fine. Al naso regala sensazioni di albicocca disidratata, note di malto e zucchero di canna. Al palato è accattivante, con aroma di budino alla crema, piacevole il finale con note di caramello.

Formaggi cremosi

Beautiful straw yellow colour with fine perlage. Nose with sensations of dried apricots, notes of malt and cane sugar. Charming on the palate with notes of creamy pudding. Pleasant finish with notes of caramel.

Creamy cheeses

### I Rovi Bianchi Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia 2016

ortrugo 60%, trebbiano 10%, sauvignon 10%, malvasia 10%, moscato 10%  
Alc. 11,5% 2.200 8°C. € 8,00

Bella veste paglierino con leggera effervescenza. Al naso sensazioni di mela cotogna e golden matura, note di miele e aromaticità. Al palato il sorso è piacevole con bella corrispondenza con olfattivo.

Frittata con cipolle

Beautiful straw yellow colour with light effervescence. Nose with hints of quinces and ripe golden apples, notes of honey and aromas. Pleasant on the palate with a good correspondence to the nose.

Onion omelette



### I Gerbidi Ortrugo Doc Frizzante 2016

ortrugo 100%  
Alc. 11% 2.200 8°C. € 8,00

Focaccia e coppa piacentina Dop  
Focaccia bread and coppa Piacentina Dop

### La Pezza Emilia Igt Bianco frizzante 2016

sauvignon 50%, ortrugo 50%  
Alc. 11% 1.200 8°C. € 8,00

Frittata alle erbe  
Herb omelette



## Campana

Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 Ciriano di Carpaneto Piacentino (PC) - Tel. 0523.859448 - Fax 0523.853554 - [www.cantinecampana.it](http://www.cantinecampana.it) - [info@cantinecampana.it](mailto:info@cantinecampana.it)



**Perla**  
Vino Spumante Brut s.a.

ortugo 50%, chardonnay 40%, pinot n. 10%  
Alc. 11,5% 20.000 6°C. € 8,00

Bella spuma bianca e persistente, su fondo paglierino. Al naso regala fragranze di frutta e note di pasticceria. L'ingresso in bocca è delicato, le bollicine accarezzano il palato. Chiude con finale agrumato.

Verdure Pastellate

Good and lingering white mousse on a straw yellow background. Nose with aromas of fruits and notes of pastry. Delicate on the palate with caressing bubbles. Citrusy finish.

Battered vegetables



Anno di fondazione: 1972. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d. Proprietario: Patrizio Campana, Giò Maria Dante Campana. Conduzione enologica: Campana Giò Maria Dante, Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 1.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1972. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 1,000,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Dante 45**  
Gutturio Frizzante Doc 2017

barbera 60%. croatina 40%  
Alc. 11,5% 50.000 14°C. € 7,00

Bella veste porpora con leggera mousse. Naso che offre piacevoli sensazioni di frutta rossa fresca e succosa e note erbacee di sottobosco, accompagnate da vinosità. Il sorso è invitante, fresco e fruttato.

Polenta frita con pancetta

Beautiful purple colour with light mousse. Nose with pleasant hints of fresh and juicy red fruit and herbaceous undergrowth notes, accompanied by vinosity. Inviting, fresh and fruity on the palate.

Fried polenta with bacon



**Dante 45**  
Ortugo DOC Frizzante 2017

ortugo 100%  
Alc. 11,5% 30.000 8°C. € 7,00

Schiacciata con coppa piacentina Dop  
Focaccia bread with coppa Piacentina Dop

**Uve&Sole Colli Piacentini Doc**  
Malvasia Passito 2012

malvasia 100%  
Alc. 13,5% 20.000 12°C. € 8,00

Formaggio erborinato  
Blue cheese



## Cantina Valtidone

Via Moretta, 58 - 29011 Borgonovo Valtidone (PC) - Tel. 0523.846411  
 Fax 0523.864582 - [www.cantinavaltidone.it](http://www.cantinavaltidone.it) - [segreteria@cantinavaltidone.it](mailto:segreteria@cantinavaltidone.it)



**50 Vendemmie  
 Colli Piacentini Doc Malvasia 2017**

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 13% 13.000 8°C. € 7,50

Paglierino caldo con sfumatura ramata. Al naso regala note floreali di zagara, sambuco, acacia, unite a riconoscimenti fruttati di pesca gialla e agrumi. Il sorso è pieno, sapido con ritorni agrumati e floreali.

Culatello

Warm straw yellow colour with coppery hue. Nose with floral notes of orange blossom, elderberry, acacia, combined with fruity hints of yellow peach and citrus. Mouthfilling and tangy with citrus and floral hints.

Culatello ham



Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: 1.100. Vitigni principali: barbera, croatina, 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  
 Gutturnio Doc Riserva 2014**

barbera 60%, croatina 40%  
 Alc. 14% 25.000 14°C. € 9,50

Nel calice è rubino, trasparente e vivido. Al naso offre note di viola e fieno, accompagnate dalla ciliegia dolce e da tocchi di vaniglia e cioccolato bianco. Al palato è fresco, con tannino deciso, bello il finale con il ritorno della mora.

Costata ai ferri

Ruby red, transparent and vivid in the glass. Nose with notes of violet and hay, accompanied by sweet cherry and hints of vanilla and white chocolate. Fresh on the palate with strong tannins. Good finish with hints of blackberry.

Grilled steak



**50 vendemmie  
 Gutturnio Doc Frizzante 2017**

barbera 55%, croatina 45%  
 Alc. 13% 25.000 10°C. € 7,50

Torta frita con tagliere di salumi Piacentini

Fried pie with Piacentini cold meats

**Luna di Candia Colli Piacentini Doc  
 Malvasia Passita 2017**

malvasia di Candia 100% Alc. 13,5%  
 20.000 10°C. € 13,50

Crostata di albicocche  
 Apricot tart





## Cantina Sociale di Vicobarone

Via Creta, 60 - 29010 Vicobarone di Ziano Piacentino (PC) - Tel. 0523.868522  
Fax 0523.868627 - www.cantinavicobarone.com - info@cantinavicobarone.com



CANTINA DI VICOBARONE

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 800. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Presidente: Giuseppe Gaddilastri. Conduzione enologica: Giorgia Brugnara. Bottiglie prodotte: 3.500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 800. Main vine varieties: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 3,500,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available.



### Iridium Spumante Metodo Classico Brut 2013

chardonnay 30%, pinot nero 70%  
Alc. 12,5% 3.000 6°C. € 9,70

Bel paglierino luminoso, con riflessi dorati e perlage fine. Al naso offre fragranze di mimosa e pesca gialla, con note di nocciola e pasta frolla. Al palato la bollicina è cremosa, con buona sapidità. Sorso elegante che chiude su note agrumate.

Panettone gastronomico

Bright straw yellow with golden reflections, with fine perlage. Nose with aromas of mimosa and yellow peach, with notes of hazelnut and pastry. Elegant on the palate the bubbles are creamy with good tanginess. Citrus notes at the finish.

Gourmet panettone

### Astrea Colli Piacentini Doc Malvasia Passito 2015

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 9,5% 2.000 8°C. € 12,65

Lampi di rame su tramonto d'estate. Al naso offre sensazioni di zenzero e ciliegia candita, fico secco, zafferano, uva sultanina e crème brûlée. Al palato è suadente, con dolcezza temperata da nota agrumata, con finale lungo di miele di castagno.

Crostata di albicocche e mandorle

Copper flashes on a summer sunset. Nose with hints of ginger and candied cherry, dried fig, saffron, raisins and crème brûlée. Seductive on the palate with sweetness tempered by a citrus note. Lingering finish of chestnut honey.

Apricot and almond tart



### Colli Piacentini Doc Malvasia frizzante 2017

malvasia 100%  
Alc. 11,5% 25.000 8°C. € 6,90

Zucchine fritte  
Fried courgettes



### Pleione Gutturino Doc Classico Riserva 2015

barbera 55%, croatina 45%  
Alc. 13,5% 12.000 16°C. € 9,50

Grigliata mista di carne rossa  
Mixed grill of red meats



## Cantine Romagnoli

Via Genova, 20 - 29020 Villò di Vigolzone (PC) - Tel. 0523.870904  
[www.cantineromagnoli.it](http://www.cantineromagnoli.it) - [commerciale@cantineromagnoli.it](mailto:commerciale@cantineromagnoli.it)



Anno di fondazione: 1983. Ettari Vitati: 50. Vitigni principali: barbera, Croatina, Malvasia, Ortrugo. Proprietario: FBH Group. Conduzione enologica: Paolo Perini, Alessandro Perini. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1983. Hectares of vines: 50. Main vine varieties: barbera, Croatina, Malvasia, Ortrugo. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Caravaggio Bianco Emilia Igt Vino da uve stramature 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 13% 30.000 12°C. € n.d.

Nel calice è paglierino, con riflessi oro. Al naso regala profumi agrumati e di tiglio, accompagnati da note mentolate e minerali. Al palato è caldo, morbido e pieno, di buon equilibrio con lungo e piacevole finale.

Cappellacci alla zucca

Straw yellow in the glass with golden highlights. Nose with aromas of citrus and lime tree, accompanied by notes of mint and minerals. Warm, smooth and mouthfilling, well-balanced with pleasant lingering finish.

Cappellacci pasta with pumpkin

### Caravaggio Rosso Emilia Igt Vino da uve stramature 2016

barbera 60%, Croatina 30%, merlot 10%  
 Alc. 13,5% 30.000 16°C. € 13,5

Rubino vivace, con bei riflessi porpora. Al naso, floreale di viola e peonia, accompagnato da ciliegia scura e note di chiodi di garofano. Al palato è caldo, morbido, pieno, con tannino levigato. Finale con confettura di amarena.

Formaggio Monte veronese

Lively ruby red colour with beautiful purple highlights. Floral nose of violet and peony, accompanied by dark cherry and notes of cloves. Warm, smooth and mouthfilling with smooth tannins. Sour cherry jam on the finish.

Monte Veronese cheese



### Il Pigo Spumante

#### Metodo Classico pas dosè 2014

pinot nero 60%, chardonnay 40%  
 Alc. 12,5% 10.000 6°C. € 18,00

Aperitivo con salatini Aperitif with savoury bites

### Colto Vitato della Filanda

#### Emilia Igt Bianco 2016

ortugo 100%  
 Alc. 13% 10.000 10°C. € 8,50

Lasagne con asparagi  
 Lasagne with asparagus



## Casa Benna

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

Tel./Fax 0523.803356 - [www.casabenna.it](http://www.casabenna.it) - [info@casabenna.it](mailto:info@casabenna.it)



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

Foundation: 1916. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia aromatica di Candia, ortugo. Bottles produced: 50,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Luce di Selce Colli Piacentini Doc Malvasia ferma 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% 3.000 10°C. € 9,00

Giallo paglierino con riflessi ramati, luminoso. Al naso regala sensazioni di frutta matura succosa, accompagnate da eleganti note di rosa gialla ed un tocco di zenzero. In bocca è caldo e avvolgente, con misurata freschezza e finale sapido.

Risotto con asparagi

Bright straw yellow colour with coppery highlights. Nose with hints of juicy ripe fruit, accompanied by elegant notes of yellow rose and a touch of ginger. Warm, mouthfilling and moderately fresh. Tangy finish.

Risotto with asparagus

### Vidarò Gutturnio Doc Classico Superiore 2016

barbera 70%, croatina 30%  
Alc. 14% 10.000 16°C. € 9,00

Nel calice è porpora con riflessi rubino, di buona trasparenza. Al naso è intenso con note di mora e prugna in confettura e sotto spirito, ravvivate da echi floreali. Al palato è caldo, morbido con tannino misurato e buona persistenza.

Spezzatino di vitellone

Purple in the glass with ruby red highlights and good transparency. Intense nose with notes of blackberry and plums in jam and preserved in alcohol, enlivened by floral notes. Warm and smooth on the palate with moderate tannins and good length.

Veal stew



### Il Garrito Gutturnio Doc Frizzante 2017

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 13% 14.000 14°C. € 8,00

Pasta e fagioli  
Pasta with beans



### Colli Piacentini Doc Bonarda Frizzante 2017

croatina 100%  
Alc. 12,5% 4.300 12°C. € 8,50

Panino con salame  
Salami sandwich



## Casamiglio - La Pioppa

Loc. Casamiglio, 222 - 29010 Fornello, Ziano Piacentino (PC)  
Tel./Fax 0523.865845 - [www.lapioppavini.it](http://www.lapioppavini.it) - [info@lapioppavini.it](mailto:info@lapioppavini.it) 



Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: gutturnio, ortrugo, malvasia, croatina. Proprietario e conduzione enologica: Gianluca Maserati. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: gutturnio, ortrugo, malvasia, croatina. Bottles produced: 30,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.



### Gutturnio Doc Superiore 2016

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5%  6.000  16°C. € 7,00

Nel calice è porpora, brillante. Al naso regala sensazioni di rosa, violetta ed amarena, accompagnate da note vegetali e terrose. In bocca è fresco e croccante, con tannino giovane non prevalente. Finito vegetale e fruttato di arancia rossa.

 Pappardelle con ragù d'anatra

Bright purple in the glass. Nose with hints of roses, violets and sour cherry accompanied by vegetal and earthy notes. Fresh and crisp on the palate with young tannins that are not prominent. Vegetal and fruity finish with blood orange.

 Pappardelle pasta with duck sauce

### Al Bric Vino Rosso Igt 2015

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 11%  1.000  16°C. € 9,00

Calice rubino, luminoso e di media trasparenza. Al naso offre note speziate, tostate, frutta rossa di sottobosco e note balsamiche. Il sorso è caldo e speziato, di discreta persistenza.

 Stinco di manzo

Bright ruby red colour with medium transparency. Nose with notes of spices, roasted, red fruit berries and balsamic notes. Warm and spicy on the palate with a good persistence.

 Shin of beef



## Castello di Luzzano

Località Luzzano, 5 - 27040 Rovescala (PV) - Tel. 0523.863277 - Fax 0523.865909  
www.castelloluzzano.com - info@castelloluzzano.it



**Tasto di Seta**  
Colli Piacentini Doc Malvasia 2017

malvasia aromatica di Candia 100%  
Alc. 13,5% 6.500 10°C. € 12,00

Nel calice è giallo paglierino chiaro smagliante, con riflessi verdolini. Al naso regala intense note di salvia, pesca noce croccante e timo. Il sorso è deciso e avvolgente. Lungo e piacevole il finale con ritorno della salvia e della pesca.

Risotto alla Giuseppe Verdi

Brilliant pale straw yellow colour in the glass with greenish highlights. Nose with intense notes of sage, crispy nectarine and thyme. Strong and mouthfilling. Long and pleasant finish with hints of sage and peach.

Giuseppe Verdi risotto



Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortrugo. Proprietario: Giovannella Fugazza. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 75.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 35 coperti. Ospitalità: 4 stanze.

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



**Romeo Gutturmino Doc**  
Classico Riserva 2013

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 14% 4.000 16°C. € 25,00

Nel calice è rubino con riflessi porpora. Al naso l'esordio è su fruttato di prugna, ciliegia e mora, accompagnati dal fiore di peonia, note di cacao, grafite e spezie dolci. Al palato è pieno ed elegante. Il finale è austero, con ricordi di liquirizia e more.

Battuta di carne alla piemontese

Ruby red colour in the glass with purple highlights. Fruity nose of plum, cherry and blackberry, accompanied by peony flowers, notes of cocoa, graphite and sweet spices. Mouthfilling and elegant on the palate. Austere finish with hints of liquorice and blackberry.

Piedmont-style chopped meat



**Ortrugo Colli Piacentini Dop**  
Ortrugo Frizzante 2017

ortrugo 100%  
Alc. 12% 4.500 8°C. € 9,00

Verdure pastellate  
Battered vegetables



**Vena Rossa**  
Gutturmino Doc Classico 2016

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 14% 7.000 16°C. € 12,00

Pappardelle al ragù di carne  
Pappardelle pasta with meat sauce



## Fratelli Bonelli

Via Roma, 86 - 29029 Rivergaro (PC) - Tel.0523.958621 - Fax 0523.956126  
www.cantinebonelli.it - bonelli@cantinebonelli.it 



**Birichin**  
Gutturnio Doc frizzante 2017

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5%  60.000  14°C. € 8,50

Veste porpora vivace, con riflessi violacei. Al naso è intenso, esuberante con note vegetali, vinose, fruttate di amarena e floreali di viola. Al palato è intenso, con piacevole freschezza e tannino deciso.

 Pisarei e fasò

Bright purple colour with violet highlights. Intense and exuberant nose with vegetal, vinous and fruity notes of sour cherry and floral notes of violets. Intense on the palate with pleasant freshness and strong tannins.

 Pisarei e fasò



Anno di fondazione: 1949. 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: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1949. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: ortugo, malvasia di Candia, barbera, croatina. Bottles produced: 1,100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Due Querce**  
Vino Rosso 2015

 bonarda 65%, barbera 35%  
Alc. 13%  7.500  14°C. € 11,00

Nel calice è rubino intenso e vivo. Al naso offre sensazioni vegetali, fruttate di amarena e note di caffè. Al palato l'ingresso è deciso, con tannino giovane, il sorso è di piacevole freschezza e persistenza.

 Spezzatino di manzo

Ruby red, intense and lively in the glass. Nose with vegetal hints, fruity sensations of sour cherry and notes of coffee. Strong on the palate with young tannins. Pleasantly fresh and lingering.

 Beef stew



**Sogno Colli Piacentini Doc**  
Trebbianino Val Trebbia 2017

 ortugo 60%, malvasia 35%, altri 5%  
Alc. 11,5%  50.000  8°C. € 8,00

 Rane fritte  
Fried frog



## Ganaghello

Via Bruno Armani, 19 - 29015 Loc. Ganaghello, Castel S. Giovanni (PC)  
Tel. 0523.885206 - www.ganaghellovini.com - az.agr.ganaghello@virgilio.it



**In Sol**  
Emilia Igt Bianco 2017

🍷 chardonnay 100%  
Alc. 13,5% 🍷 1.200 🌡️ 12°C. € 11,00

Calice paglierino, con bella densità. Al naso regala note burrose e di pesca gialla, con soffio di tè nero Darjeeling. Al palato è ricco, con bella trama sapida, che compete con la freschezza. Finale piacevole, con ritorno dell'albicocca.

🍷 Scaloppine di pollo.

Straw yellow colour in the glass with good density. Nose with notes of butter and yellow peach, with a puff of Darjeeling black tea. Rich on the palate with good tanginess that competes with the freshness. Pleasant finish with hints of apricot.

🍷 Chicken scallops.



Anno di fondazione: 1993. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: croatina, barbera, cabernet sauvignon, ortrugo, malvasia. Proprietario: Luigi Losi, Susanna Sabbioni. Conduzione enologica: Eric Losi. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti.

Foundation: 1993. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: croatina, barbera, cabernet sauvignon, ortrugo, malvasia. Bottles produced: 150,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings.



**Gutturnio Doc**  
Classico Riserva 2012

🍷 barbera 50%, croatina 50%  
Alc. 14% 🍷 1.300 🌡️ 18°C. € 14,00

Veste porpora, denso, con archetti che tingono il bicchiere. Naso intenso e variegato di spezie, piccoli frutti selvatici, propoli e chiodi di garofano. Il sorso è pieno, accattivante e caldo, con tannino potente. Finale su note di spezie e frutto.

🍷 Cinghiale in umido

Dense purple colour with arches that tinge the glass. Intense and varied nose of spices, small wild fruits, propolis and cloves. Mouthfilling, charming and warm with powerful tannins. Finish with notes of spices and fruits.

🍷 Wild boar stew



**Polvere di Stelle**  
Spumante Metodo Martinotti 2017

🍷 ortrugo 100%  
Alc. 13,5% 🍷 1.000 🌡️ 8°C. € 10,00

🍷 Insalata di mare  
Seafood salad

**Sotto Casa Colli Piacentini Dop**  
Ortrugo vivace 2017

🍷 ortrugo%  
Alc. 12% 🍷 6.500 🌡️ 8°C. € 5,00

🍷 Salamino alla cacciatora  
Salamino alla cacciatora



## I Perinelli

Loc. I Perinelli, 3 - 29028 Ponte dell'Olio (PC) - Tel. 0523.571610  
Fax. 0523.614502 - [www.perinelli.it](http://www.perinelli.it) - [info@cascinaclarabella.com](mailto:info@cascinaclarabella.com)



Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: ortugo, pinot nero, croatina, barbera. Proprietario: Giorgia Sguazzi. Conduzione enologica: Aldo Papetti. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2012. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: ortugo, pinot nero, croatina, barbera. Bottles produced: n.a. Viticulture: organic. Direct sale: available. Tasting room: available.



### Myrrha Colli Piacentini Doc Malvasia 2015

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% n.d. 12°C. € 10,00

Elegante paglierino, con accenni dorati, luminoso. Naso di soffusa aromaticità: fiori di magnolia, sambuco, menta, limoncella, con note di rosmarino, cedro candito e cera. Sorso pieno, con freschezza e sapidità che accarezzano il palato. Finale sulle note aromatiche.

Trota salmonata all'aneto

Bright and elegant straw yellow colour with golden hints. Nose with gentle aromas: magnolia blossoms, elderberry, mint, lemon grass, with hints of rosemary, candied citron and wax. Mouthfilling with freshness and tanginess that caress the palate. Finish with aromatic notes.

Rainbow trout with dill

### Harmonia Colli Piacentini Doc Pinot Nero 2015

pinot nero 100%  
Alc. 14% n.d. 16°C. € 10,00

Nel calice è rubino, di buona trasparenza. Al naso offre sensazioni di chinotto, arancia, mirtillo nero e resina. Al palato è elegante ed equilibrato, con frutto e sapidità, accompagnati da tannino setoso. Finale su note di sale e cioccolato.

Quaglie farcite con prosciutto

Ruby red colour in the glass with good transparency. Nose with hints of chinotto, orange, bilberry and resin. Elegant and balanced on the palate with fruit and tanginess, accompanied by silky tannins. Finish with notes of salt and chocolate.

Stuffed quail with ham



## Il Poggiarello

Scrivellano di Statto - 29020 Travo (PC) - Tel.0523.957241 - Fax 0523.596280  
www.ilpoggiarellovini.it - info@ilpoggiarellovini.it 



**Perticato Beatrice Quadri  
Emilia Igt Malvasia 2017**

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13%  15.000  10°C. € 10,00

Pagliarino con riflessi vivaci, luminoso. Al naso è intenso e aromatico, ricco di note agrumate di pompelmo e cedro candito, sbuffi floreali di tiglio e cenni gessosi. Il sorso è equilibrato, fresco e sapido, di buona persistenza gustativa.

 Verdure e fiori di zucca pastellati

Bright straw yellow colour with lively highlights. Intense and aromatic nose, rich with citrus notes of grapefruit and candied citron, floral puffs of lime tree and chalky notes. Balanced, fresh and tangy on the palate with a good lingering flavour.

 Vegetables and courgette flowers in batter

## *Il Poggiarello*

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: ortugo, malvasia, barbera, bonarda. Proprietario: Famiglie Ferrari e Perini. Conduzione enologica: Paolo Perini. Bottiglie prodotte: 260.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

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



**La Barbona  
Gutturnio Doc Superiore 2014**

 barbera 65%, croatina 45%  
Alc. 14%  10.000  16°C. € 15,50

Nel calice è porpora, fitto con bella vivacità. Al naso è complesso con sensazioni di frutta rossa in gelatina, con note di miele, peperoncino, grafite e china. In bocca è potente, con tannino ben dosato. Lungo il finale, con ritorno del frutto rosso.

 Fagiano in umido

Dense purple in the glass with great vivacity. Complex nose with hints of red fruit in jelly, with notes of honey, chilli pepper, graphite and china. Powerful on the palate with well-balanced tannins. Lingering finish, with red fruit hint.

 Pheasant stew



**Lo Spago Colli Piacentini Dop  
Ortugo Frizzante 2017**

 ortugo 100%  
Alc.12%  40.000  8°C. € 7,00

 Frittata alle erbetto  
Herb omelette

**Lo Spago Tradizione Piacentina  
Gutturnio Doc Frizzante 2017**

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc.12,5%  40.000  12°C. € 7,00

 Pisarei e fasò  
Pisarei e fasò



## La Ferraia - Roberto Manara

Località Vicomarino, 140 - 29010 Ziano Piacentino (PC) - Tel. 0523.860209  
Fax 0523.845649 - www.robertomanara.it - quality@robertomanara.it



# la ferraia

robertomanara

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: 33. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, malvasia di Candia. Proprietario e conduzione enologica: Ennio e Roberto Manara, Simone e Nicola Chisa. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1936. Hectares of vines: 33. Main vine varieties: barbera, croatina, ortrugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Il Gri Colli Piacentini Doc Sauvignon 2017

🍷 sauvignon 100%  
Alc. 13,5% 🍷 6.000 🌡️ 12°C. € 12,00

Nel calice è paglierino, con riflessi verdolini. Al naso è intenso con riconoscimenti di frutta tropicale, mandarino, uniti a note vegetali e sbuffi minerali. Il sorso è pieno e equilibrato, con finale sapido e ammandorlato.

🍷 Coniglio al timo

Straw yellow in the glass with greenish highlights. Intense nose with hints of tropical fruits and mandarins together with vegetal notes and mineral puffs. Full and balanced on the palate with an almond and tangy finish.

🍷 Rabbit with thyme

### Le Staffe Gutturino Doc Classico Superiore 2017

🍷 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13,5% 🍷 15.000 🌡️ 16°C. € 15,00

Nel calice è porpora, denso. Al calice offre sensazioni di frutta sottospirito violetta, floreale di violetta e note eteree. Il sorso è asciutto con tannino importante ma piacevole. Il finale è lungo gradevolmente vegetale e fruttato.

🍷 Costolette di agnellone alla griglia.

Straw yellow in the glass with greenish highlights. Intense nose with hints of tropical fruits and mandarins together with vegetal notes and mineral puffs. Full and balanced on the palate with an almond and tangy finish.

🍷 Grilled lamb chops



### Colli Piacentini Doc Barbera 2016

🍷 barbera 100%  
Alc. 14% 🍷 5.000 🌡️ 14°C. € 12,00

🍷 Tagliere di salumi piacentini  
Piacentini cold cuts

### Briga

### Vino rosso 2015

🍷 cabernet s. 50%, merlot 50%  
Alc. 13,5% 🍷 3.000 🌡️ 16°C. € 15,00

🍷 Galletto in padella  
Sautéed cockerel



## La Tollara

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



**Gutturnio Doc  
Frizzante 2016**

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 13% 4.500 14°C. € 9,00

Calice rubino intenso, con sottile corona porpora. Al naso regala sensazioni di viola, iris, susina rossa croccante, ribes e cenni di note ferrose. Al palato delicata effervescenza fusa con fruttato fresco, ben integrato con tannino sottile.

Salsiccia ai ferri

Intense ruby red colour in the glass with a subtle purple crown. Nose with hints of violet, iris, crispy red plum, currant and ferrous notes. Delicate effervescence on the palate mixed with fresh fruit, well integrated with fine tannins.

Grilled sausage

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: ortrugo, 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: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

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



**L'Angelico Colli Piacentini Doc  
Malvasia Passito 2011**

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11% 900 10°C. € 20,00

Brillante veste ambrata. Al naso è complesso e intrigante con sensazioni di frutta candita, fico, caramello, dattero, pesca, albicocca, miele, cera e nota iodata. Sorso molto piacevole, avvolgente e con buona corrispondenza olfattiva.

Formaggio erborinato

Bright amber colour. Complex and intriguing nose with hints of candied fruits, figs, caramel, dates, peaches, apricots, honey, wax and a note of iodine. Pleasant and mouthfilling with a flavour that matches the nose.

Blue cheese



**Gutturnio Doc Superiore 2016**

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 13,5% 6.000 16°C. € 9,00

Zuppa di fagioli con maltagliati  
Bean soup with maltagliati

**Il Giorgione**

**Vino da uve stramature 2010**  
 croatina 100%  
Alc. 15,5% 2.300 16°C. € 24,00

Lepre in salmi  
Hare salmi



## La Torretta

Loc. Torretta di Sala Mandelli - 29010 Alta Valtidone (PC) - Tel.0523.997008  
www.tenualatorretta.com - info@tenualatorretta.com 



**Colli Piacentini Dop  
Ortrugo frizzante 2017**

 ortrugo 100%  
Alc. 12,5%  10.000  8°C. € 7,00

Nel calice paglierino tenue, verdolino, con mousse sottile. Al naso sensazioni di melissa, gardenia, ginestra e note di pesca bianca. Il sorso è fresco, avvolgente, con ottimo riscontro gusto olfattivo e finale lievemente ammandorlato.

 Torta fritta e salumi misti

Light straw yellow in the glass, greenish, with fine mousse. Nose with hints of lemon balm, gardenia, broom and notes of white peach. Fresh and mouthfilling with an excellent correspondence between the nose and the flavour. Slightly almond finish.

 Fried cake and assorted cold cuts

Anno di fondazione: 2015. Ettari Vitati: 33. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, merlot. Proprietario: Corrado Marchesi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2015. Hectares of vines: 33. Main vine varieties: barbera, croatina, ortrugo, merlot. Bottles produced: 70,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Vignà  
Vino Rosso s.a.**

 merlot 35%, cabernet s. 35%,  
croatina 30%  
Alc. 13%  2.500  16°C. € 10,00

Nel calice è rubino, con riflessi porpora di bella vivacità. Al naso offre note minerali gessose, sensazioni di frutti selvatici rossi, note terrose e fumé. Il sorso è saporo, vibrante, caldo e vellutato, di buona persistenza.

 Grigliata fiorentina

Ruby red colour in the glass with lively purple highlights. Nose with mineral notes of chalk, hints of wild red berries, earthy and smoky notes. Tasty, vibrant, warm and velvety on the palate with a good length.

 Florentine grill



**Dionisio Colli Piacentini Doc  
Pinot Nero 2015**

 pinot nero 100%  
Alc.13,5%  2.500  16°C. € 15,00

 Pollo alla cacciatora  
Chicken cacciatora



**Salari  
Vino rosso s.a.**

 merlot 35%, cabernet s. 35%, croatina 30%  
Alc.14%  2.500  16°C. € 10,00

 Costine con fagioli in umido  
Ribs with stewed beans



## 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. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 140 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: 140 settings.



### Vignamorello Gutturino Doc Superiore 2016

barbera 60%, Croatina 40%  
Alc. 14,5% 12.000 16°C. € 22,00

Nel bicchiere è porpora, con riflessi rubino, profondo. Al naso regala frutti rossi croccanti, note floreali di viola e rosa e nuances vegetali. Il sorso è pieno, con ingresso fruttato tipico. Chiude con finale leggermente speziato.

Arrosto di vitello farcito

Deep purple in the glass with ruby red highlights. Nose with crisp red fruits, floral notes of violet and rose and vegetal hints. Mouthfilling with typical fruity flavours. Slightly spicy finish.

Roasted stuffed veal

### Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon 2015

Cabernet Sauvignon 100%  
Alc. 14% 8.000 16°C. € 22,00

Nel calice profondo rubino. Apre con tipici sentori vegetali, frutta rossa in confettura e fiori rossi, accompagnati da note speziate e tostate. Al palato è potente, ricco e avvolgente. Lungo il finale e buona la corrispondenza gusto olfattiva.

Brasato di manzo.

Deep ruby red colour in the glass. Opens with typical vegetal hints, red fruits in jam and red flowers, accompanied by spicy and toasted notes. Powerful, rich and mouthfilling. Long lingering finish and a good correspondence between the taste and nose.

Braised beef.



### Sorriso di Cielo Colli Piacentini Doc Malvasia 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 14% 12.000 12°C. € 18,00

Cappellacci alla zucca  
Cappellacci pasta with pumpkin

### Colli Piacentini Doc Sauvignon 2017

sauvignon 100%  
Alc. 13,5% 15.000 12°C. € 14,00

Risotto agli asparagi  
Risotto with asparagus



## Loschi

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



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 11,5. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Proprietario: Enrico Loschi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 11,5. Main vine varieties: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia. Bottles produced: 60,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Terre di Guccio Colli Piacentini Doc Monterosso Val D'Arda 2017

malvasia, moscato, ortugo, trebbiano, sauvignon **Alc.** 13,5% 1.000 8,50°C. € 8,00

Calice paglierino, con striature verdoline. Al naso sensazioni di pompelmo, frutto della passione ed erba limoncella. Sorso energetico, con sferzate di agrume e vegetali. Finale con ritorno del frutto della passione.

Trenette al pesto.

Straw yellow colour in the glass with greenish streaks. Nose with hints of grapefruit, passion fruit and lemon grass. Energetic on the palate with a good dose of citrus and vegetal notes. Finish with hints of passion fruit.

Trenette pasta with pesto.

### Generoso Colli Piacentini Doc Bonarda frizzante dolce 2015

croatina 100% **Alc.** 9,5% 2.000 10°C. € 8,00

Porpora denso e impenetrabile, con lieve effervescenza. Al naso offre sensazioni di sottobosco, viola e mora di gelso. Il sorso dolce, è piacevole, invitante ed equilibrato. Finale con ritorno del frutto rosso.

Castagnaccio

Dense and impenetrable purple colour with slight effervescence. Nose with hints of undergrowth, violet and mulberry. Sweet, pleasant, inviting and balanced on the palate. Finish with red fruit hint.

Chestnut cake



### Donna Enrica Colli Piacentini Doc Malvasia Frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100% **Alc.** 13,5% 5.000 10°C. € 8,00

Tortelli ai funghi porcini

Tortelli with porcini mushrooms

### Adelmo

### Gutturnio Doc Frizzante 2017

barbera 60%, croatina 40% **Alc.** 12,5% 12.000 14°C. € 8,50

Picola di cavallo

Horse piccola



## 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, chardonnay. Proprietario: Carlo Asti. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Sala degustazione: si.

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



### Boccadirosa Colli Piacentini Doc Malvasia 2017

🍷 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 14% 🍷 13.000 🌡️ 12°C. € 14,00

Calice paglierino luminoso, acceso da riflessi verdolini, denso. Al naso è esuberante e regala sensazioni di salvia, cedro, pompelmo, gardenia e pepe bianco. Accarezza e avvolge il palato, con freschezza e sapidità. Lungo il finale di agrumi ed erbe aromatiche.

🍷 Tagliatelle ai funghi porcini

Bright straw yellow colour in the glass, lit up by greenish highlights, dense. Exuberant nose with hints of sage, cedar, grapefruit, gardenia and white pepper. Caresses and fills the palate with freshness and tanginess. Long lingering finish of citrus fruits and aromatic herbs.

🍷 Tagliatelle with porcini mushrooms

### Come la Pantera e i Lupi nella Sera Vino Rosso d'Italia 2015

🍷 barbera 30%, croatina 30%, cabernet s. 40% Alc. 14,5% 🍷 30.000 🌡️ 16°C. € 18,00

Veste rubino scuro, denso. Naso intenso e balsamico, intrigante, con note di viola e peonia, mora in gelatina, china e cioccolato. Il sorso è di spessore, morbido, con un tannino ben rifinito. Lungo il finale con il ritorno dei piccoli frutti di bosco, chiodi di garofano e note iodate.

🍷 Spezzatino di cinghiale

Dark ruby red colour, dense. Intense, balsamic and intriguing nose with notes of violets and peonies, blackberry in jelly, chocolate and china. Smooth on the palate with well-polished tannins. Lingering finish with hints of small wild berries, cloves and notes of iodine.

🍷 Wild boar stew



### Selin d'Armari Colli Piacentini Doc Chardonnay 2016

🍷 chardonnay 100%  
Alc. 14% 🍷 6.000 🌡️ 12°C. € 23,00

🍷 Battuta di scottona con scaglie di grana  
Chopped heifer beef with Grana cheese flakes

### Gutturnio Doc Superiore 2015

🍷 barbera 60, croatina 40%  
Alc. 14,5% 🍷 25.000 🌡️ 16°C. € 14,00

🍷 Stufato di manzo con fagioli  
Braised beef with beans





## Marengoni

Località Casa Bianca, 1 - 29028 Ponte dell'Olio (PC) - Tel. 0523.877229  
[www.vinimarengoni.com](http://www.vinimarengoni.com) - [info@vinimarengoni.com](mailto: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: lotta integrata. 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: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Migliorina Gutturnio Doc Superiore 2016

barbera 60%, croatina 40%  
 Alc. 13,5% 5.000 14°C. € 10,00

Nel calice è rubino acceso, con orlo porpora, denso. Al naso regala sensazioni di ciliegia nera, corteccia, caffè e china. Al palato è equilibrato con tannino ben rifinito. Finale con ritorno dei frutti scuri, note di orzo e polvere di caffè.

Coppa di maiale al forno

Bright ruby red colour in the glass with purple edge, dense. Nose with hints of black cherry, bark, coffee and china. Balanced on the palate with well-polished tannins. Finish with hints of dark fruits, notes of barley and coffee powder.

Roast pork

### Farosa Gutturnio Doc Riserva 2013

barbera 60%, croatina 40%  
 Alc. 13,5% 3.000 18°C. € 16,00

Veste rubino elegante. Al naso apre con sensazioni di visciola, ricordi di corteccia, prugna disidratata e pot-pourri di fiori secchi. Il sorso è dinamico e succoso, fresco e minerale, con tannino ben amalgamato. Chiusura di frutti scuri.

Piccione in civet

Elegant ruby red colour. Nose opens with hints of sour cherry, bark, dried plum and potpourri of dried flowers. Dynamic and juicy on the palate with fresh and mineral notes and well-blended tannins. Finish with dark fruits.

Pigeon and herb stew



### Colli Piacentini Dop Ortugo frizzante 2017

ortugo 100%  
 Alc. 12% 10.000 8°C. € 7,00

Alici fritte  
 Fried anchovies

### Casa Bianca Pontoliese Emilia Rosso Igt 2015

barbera, croatina, merlot, cabernet f. e s.  
 Alc. 14,5% 1.500 16°C. € 20,00

Faraona arrosto  
 Roast guinea fowl



## Montesissa Francesco

Via Buffalora, 91 fraz. Rezzano - 29013 Carpaneto P.no (PC) - Tel. 0523.850123  
Fax 0523.852096 - www.vinimontesissa.it - vinimontesissa@libero.it 



Anno di fondazione: 1947. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: croatina, barbera, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Montesissa. Conduzione enologica: Marcello Galetti. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1947. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: croatina, barbera, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 200,000. Viticulture: integrated past control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Ronchi Pierina Gutturnio Doc Classico Superiore 2016

 barbera 40%, croatina 60%  
Alc. 13,5%  13.000  16°C. € 15,00

Nel calice, rubino di bella intensità. Al naso elegante, offre sensazioni speziate, di frutta in confettura, sotto spirito, rosa e note di cacao ed eteree. Al palato è fresco, ben equilibrato, con importante struttura e tannino già in evoluzione.

 Petto d'anatra alle erbe aromatiche

Ruby red colour in the glass with good intensity. Elegant nose with spicy hints of fruit jam, fruit preserved in alcohol, roses and cocoa and ethereal notes. Fresh and well-balanced on the palate with strong structure and tannins that are already evolving.

 Duck breast with aromatic herbs

### Al Ladar Colli Piacentini Doc Bonarda Riserva 2015

 croatina 100%  
Alc. 14%  2.360  16°C. € 22,00

Rubino acceso e profondo che tinge il calice. Al naso regala confettura di prugna, peperone verde e tocchi di smalto. Il sorso è intenso e potente, con tannino deciso, che lascia intravedere frutta scura e cacao in polvere nel finale.

 Bomba di riso al piccione

Deep bright red that colours the glass. Nose with plum jam, green pepper and hints of enamel. Intense and powerful on the palate with strong tannins, with hints of dark fruit and cocoa powder at the finish.

 Rice bomb with pigeon



### Rio Magreto Colli Piacentini Dop Ortugo Frizzante 2017

 ortugo 100%  
Alc. 11,5%  30.000  8°C. € 7,00

 Verdure fritte pastellate  
Fried vegetables in batter

### Ronco della Santa Vino Frizzante rosato dolce s.a.

 malvasia di Candia rosa  
Alc. 8%  2.600  8°C. € 13,00

 Torta paradiso  
Paradise cake



## Mossi 1558

Loc. Albareto, 80 - 29010 Ziano Piacentino (PC) - Tel. 0523.860201  
Fax 0523.860158 - www.mossi1558.com - info@mossi1558.com



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: barbera, Croatina, Malvasia di Candia aromatica, Ortrugo. Proprietario: Famiglia Profumo. Conduzione enologica: Claudio Colombi. Bottiglie prodotte: 600.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 60. Main vine varieties: barbera, Croatina, Malvasia di Candia aromatica, Ortrugo. Bottles produced: 600,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Contro Tempo Colli Piacentini Dop Ortrugo Spumante 2016

ortrugo 100%  
Alc. 11,5% 6.000 6°C. € 9,00

Nel calice elegante effervescenza su fondo paglierino. Al naso regala eleganti note agrumate e di frutta a polpa bianca, con cenni di erbe aromatiche. Al palato è piacevole, con bella sapidità ravvivante. Finale sulle note fruttate.

Finger food di pesce

Elegant effervescence in the glass on a straw yellow background. Nose with elegant notes of citrus and fruit with white flesh, with hints of aromatic herbs. Pleasant on the palate with good enlivening tanginess. Finish with fruity notes.

Fish finger food

### Rosamata Vino da Uve stramature 2015

malvasia rosa 100%  
Alc. 14% 1.000 8°C. € 20,50

Rosa brillante, con nuances ambra e ramate. Naso che apre su note di smalto e vira su frutta sotto spirito, note di tè e bacche di mirto. Il sorso è dinamico, bilanciato tra freschezza, sapidità, alcol e residuo zuccherino. Finale con ritorno del ginger.

Crostata alle visciole

Bright pink with shades of amber and copper. Nose that opens on notes of enamel and then changes to fruit preserved in alcohol, notes of tea and myrtle berries. Dynamic on the palate, balanced between freshness, tanginess, alcohol and residual sugar. Finish with hints of ginger.

Sour cherry tart



### Travolgente Colli Piacentini Doc Malvasia frizzante secco 2013

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% 6.500 10°C. € 5,80

Tortelli con la coda piacentini  
Piacentini tail tortelli

### Infernotta

#### Vino Rosso Riserva 2011

Croatina 25%, Barbera 40%, Pinot n. 35%  
Alc. 14% 3.000 18°C. € 18,80

Spezzatino di manzo  
Beef stew



## Oppizzi

Loc. Fravica, 13 - 29010 Pianello Val Tidone (PC) - Cell. 348.3145654  
 Fax 0523.997475- www.cantinaoppizzi.it- oppizzivini@libero.it 



**Rumba Colli Piacentini Dop**  
Ortrugo frizzante 2017

 ortrugo 100%  
 Alc. 11,5%  13.000  8°C. € 3,50

Calice paglierino elegante, con nuances verdoline. Al naso note delicate di fiori bianchi, sambuco, glicine, unite a susina gialla croccante e melone. Al palato sferzante freschezza e bella sapidità. Finale con richiamo delle note olfattive.

 Omelette al formaggio

Elegant straw yellow colour in the glass with greenish nuances. Nose with delicate notes of white flowers, elderberry, wisteria, combined with crisp yellow plums and melon. Lashings of freshness and good tanginess on the palate. Finish with references to the olfactory notes.

 Cheese omelette



Oppizzi

Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 17. Vitigni principali: ortrugo, malvasia, barbera, croatina. Proprietario: Marco Oppizzi. Conduzione enologica: Fausto Borghi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: ortrugo, malvasia, barbera, croatina. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Artemide Colli Piacentini Doc**  
Bonarda 2015

 croatina 100%  
 Alc. 14%  2.000  16°C. € 5,00

Nel calice rosso porpora di spessore, denso, con lacrima lenta. Naso intenso che apre su note di china e grafite, accompagnate da mora, tabacco e cioccolato. In bocca è potente, con tannino di peso ma non protagonista. Finale su note di frutto rosso e iodate.

 Somarino in umido con polenta

Thick, dense purple-red colour in the glass, with slow drops. The intense nose opens on notes of china and graphite accompanied by blackberry, tobacco and chocolate. Powerful on the palate with important, but not overwhelming, tannins. Finish with notes of red fruit and iodine.

 Donkey stew with polenta



**Colli Piacentini Doc**  
Malvasia frizzante 2017

 malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 12,5%  2.500  10°C. € 3,50

 Trota al cartoccio  
 Trout baked in foil

**Ianus**  
Gutturnio Doc Superiore 2015

 barbera 60%, croatina 40%  
 Alc. 14%  2.000  16°C. € 5,00

 Stracotto di manzo  
 Beef stew



## Perini & Perini

Via Emilia Parmense, 184 - 29122 Piacenza (PC) - Tel. 0523.596200 - Fax 0523.596280  
[www.perinieperini.it](http://www.perinieperini.it) - [info@fpwinegroup.it](mailto:info@fpwinegroup.it) 



**Gutturnio Doc  
Superiore 2017**

 barbera 55%, Croatina 45%  
 Alc. 13%  20.000  16°C. € 8,00

Calice rubino violaceo, con bella vivacità. Al naso apre son sensazioni floreali di iris e geranio, seguite da visciola e toni di sottobosco. In bocca il sorso è importante, con tannino scalpitante che asciuga la bocca. Finale su note fruttate rosse.

 Polenta e ragù di carne.

Purplish ruby red in the glass with good vivacity. Nose opens with floral hints of iris and geranium, followed by sour cherry and undergrowth tones. Powerful on the palate with raring tannins that dry the mouth. Finish with notes of red fruits.

 Polenta and meat sauce.



Anno di fondazione: 1882. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: ortugo, malvasia, barbera, chardonnay. Proprietario: Famiglie Ferrari e Perini. Conduzione enologica: Paolo Perini. Bottiglie prodotte: 100.000. 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: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



**Colli Piacentini Doc  
Malvasia Spumante dolce s.a.**

 malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 6%  15.000  8°C. € 9,00

Al visivo è paglierino tenue, con sottile corona di spuma. Al naso piacevoli sensazioni di uva spina, pesca saturnina, zucchero filato e gelsomino. Al palato è cremoso, con avvolgente bollicina e gradevole dolcezza, equilibrata da vivace freschezza.

 Pastiera

Pale straw yellow colour to the eye with subtle mousse crown. Nose with pleasant hints of gooseberry, Saturn peaches, candy floss and jasmine. Creamy on the palate with mouthfilling bubbles and a pleasant sweetness, balanced by lively freshness.

 Pastiera



### Colli Piacentini Doc

#### Vino Spumante Brut s.a.

 ortugo, chardonnay, pinot nero  
 Alc. 11,5%  15.000  8°C. € 9,50

 Tagliolini con gamberetti e zucchine  
 Tagliolini pasta with prawns and courgettes.

### Malvasia

#### Vino Bianco Dolce Passito s.a.

 malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 12,5%  2.600  12°C. € 13,00

 Biscotteria secca  
 Dry biscuits



## Podere Gaiaschi

Loc. Ca' di Sotto, 1 - 29010 Nibbiano Val Tidone (PC)

Tel./Fax 0523.990346 - [www.poderegaiaschi.it](http://www.poderegaiaschi.it) - [vini@poderegaiaschi.it](mailto:vini@poderegaiaschi.it)



Anno di fondazione: 1939. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: malvasia, ortrugo, barbera, croatina. Proprietario: Gaiaschi. 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: 5. Main vine varieties: malvasia, ortrugo, barbera, croatina. Bottles produced: n.a. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Gutturnio Doc Superiore 2015

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 14,5% n.d. 16°C. € 12,00

Bel rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso le sensazioni fruttate fresche di mora, ciliegia e susina si intrecciano con note di pepe nero. Il sorso è deciso, con freschezza e tannino che lasciano pulizia di bocca.

Stinco di maiale

Intense ruby red colour with purplish highlights. Nose with fruity hints of fresh blackberries, cherries and plums mixed with notes of black pepper. Strong and fresh on the palate with tannins that leave the mouth clean.

Pork shank

### Oro Dolce Emilia Igt Malvasia 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 5% n.d. 12°C. € 12,00

Paglierino luminoso, con riflessi verdolini e generosa mousse. Al naso offre note di erba appena tagliata, susina gialla, pesca bianca, menta e mimosa. Il sorso è equilibrato tra dolcezza e freschezza. Finale con ricordi di torta al limone.

Torta al limone

Bright straw yellow colour with greenish highlight and a generous mousse. Nose with notes of freshly cut grass, yellow plum, white peach, mint and mimosa. Balance between sweetness and freshness on the palate. Finish with hints of lemon cake.

Lemon cake



### Gabar Vino Spumante Extra dry 2017

pinot nero 100%  
Alc. 12,5% n.d. 6°C. € 12,00

Guancialetto con crostini

Jowl bacon with crostini.

### Ercolino

### Emilia Igt Rosato 2017

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12% n.d. 10°C. € 7,00

Carpaccio di tonno

Tuna carpaccio



## Podere Le Lame

Via Lame, 20 - 29010 Bacedasco Basso (PC) - Tel./Fax 0523.895168  
www.poderelelame.it - torrimatteo@libero.it



### PodereLeLame

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 28. Vitigni principali: barbera, croatina, ortrugo, malvasia aromatica di Candia. Proprietario: Claudio Torri. Conduzione enologica: Fausto Manara. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 28. Main vine varieties: barbera, croatina, ortrugo, malvasia aromatica di Candia. Bottles produced: 80,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



#### Colli Piacentini Dop Ortrugo Spumante 2016

#### Gutturnio Doc Superiore 2016

ortrugo 100%  
Alc. 11% 3.000 6°C. € 8,00

Nel calice è un paglierino delicato, con fine bollicina. Al naso in evidenza note agrumate, di fiori bianchi e mentuccia. Il sorso è morbido, fresco, con delicata scia fruttata.

Insalata di gamberi con scorze di lime

Delicate straw yellow colour in the glass with fine bubbles. Nose with evident notes of citrus fruits, white flowers and mint. Smooth and fresh on the palate with a delicate fruity finish.

Lemon cake  
Prawn salad with lime zest

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 13,5% 5.000 16°C. € 8,00

Rubino intenso di bella densità. Al naso spiccano le note fruttate, di ciliegia e ribes rosso. Al palato l'ingresso è fresco, fruttato, con calda chiusura su note ammandorlate.

Grigliata di carne.

Intense ruby red colour with good density. On the nose fruity notes of cherry and red currant stand out. Fresh and fruity on the palate with a warm finish of almond notes.

Grilled meat.



## Pusterla

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



**Colli Piacentini Doc**  
**Monterosso Val d'Arda frizzante 2017**

 malvasia, moscato, ortrugo, trebbiano  
Alc. 12,5%  6.000  10°C. € 7,00

Nel calice è paglierino tenue, con punti di luce verdolini. Al naso offre sensazioni di pesca e melone, con cenni di erbe aromatiche. Il sorso è equilibrato, piacevolmente avvolgente, con buona corrispondenza gusto-olfattiva. Finale leggermente ammandorlato.

 Tartare di cavallo

Light straw yellow in the glass with greenish highlights. Nose with hints of peach and lemon and notes of aromatic herbs. Balanced and pleasantly mouthfilling, with a good correspondence between the taste and nose. Slightly almond finish

 Horse tartar



Anno di fondazione: 1946. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia, ortrugo. Proprietario: Giovanna Freschi, Eugenio Gandolfi. Conduzione enologica: Eugenio Gandolfi. Bottiglie prodotte: 160.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

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



**Querce Rosse Gutturnio Doc**  
**Classico Superiore 2016**

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13,5%  20.000  16°C. € 7,00

Rubino, con nuances porpora, denso. Al naso regala sensazioni di grafite, unite a note di arancia sanguinella, prugna e note balsamiche. Al palato è elegante, schietto, con buona freschezza e sapidità. Il finale fruttato e minerale, richiama al calice.

 Stracotto d'asino

Dense ruby red colour with purple tones. Nose with hints of graphite, combined with notes of blood orange, plum and balsamic notes. Elegant and forthright on the palate with good freshness and tanginess. Fruity and mineral finish that invites you to refill your glass.

 Braised donkey



**Colli Piacentini Dop**  
**Ortrugo frizzante 2017**

 ortrugo 100%  
Alc. 12%  12.000  8°C. € 7,00

 Frittata con i vartis  
Omelette with hop leaves

**Gutturnio Doc**  
**Frizzante 2017**

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5%  20.000  14°C. € 7,00

 Carne salada con fagioli  
"Carne salada" with beans.



## Società Agricola Terzoni s.r.l.

Loc. Paolini, 5 - 29010 Vernasca (PC) - Tel. 0523.895476 - Fax 0523.895677  
www.terzonivini.it - info@terzonivini.it 



**Sorsi d'Incanto Colli Piacentini Doc  
Malvasia 2017**

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11,5%  2.000  10°C. € 12,00

Bella veste lucente, giallo paglierino intenso. Al naso regala sensazioni di frutta cotta con scorza d'arancio, note di miele d'acacia e sbuffi di zafferano e zenzero. Il sorso è morbido e avvolgente di bella sapidità e buona persistenza.

 Tortelli di zucca.

Beautiful, bright and intense straw yellow colour. Nose with hints of cooked fruit with orange zest, notes of acacia honey and puffs of saffron and ginger. Smooth and mouthfilling with a good length.

 Pumpkin tortelli



LA CONTEGGIA

Anno di fondazione: 2011. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: ortugo, barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica. Proprietario e conduzione enologica: Claudio Terzoni. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2011. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: ortugo, barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Poggio del Vento  
Gutturnio Doc Superiore 2012**

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 14%  2.000  16°C. € 20,00

Nel calice è rubino, con riflessi granati. Olfattivo con ventaglio di sensazioni, come fiori appassiti, ciliegia, legno di cedro e spezie. Sorso rotondo e dinamico, con tannino ben espresso e con buona corrispondenza gusto-olfattiva.

 Polenta con guancia di bovino.

Ruby red colour in the glass with garnet highlights. Bouquet of aromas such as wilted flowers, cherry, cedar wood and spices. Well-rounded and dynamic on the palate with well-expressed tannins and a good correspondence with the nose.

 Polenta with beef cheek



**Sordi d'Incanto Colli Piacentini Doc  
Malvasia frizzante 2017**

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11,5%  12.000  10°C. € 12,00

 Torta frita e salumi misti  
Fried freshwater fish

**Per Elisa Colli Piacentini Dop  
Ortugo fermo 2017**

 ortugo 100%  
Alc. 11,5%  2.000  8°C. € 12,00

 Fiori di zucca fritti  
Fried courgette flowers



## Tenuta Colombarola

Loc. Colombarola, S.p. 412 - Trevozzo di Nibbiano (PC) - Tel. 0523.863932  
[www.tenutacolombarola.com](http://www.tenutacolombarola.com) - [info@tenutacolombarola.com](mailto: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: 80.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: affitto location e servizio catering per eventi.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 43. Main vine varieties: syrah, chardonnay, pinot nero, marsanne. Bottles produced: 80,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Vino Spumante Metodo Classico Gran Cuvée Extra Brut s.a.

chardonnay 70%, pinot nero 30%  
 Alc. 12,5% 15.000 6°C. € 20,00

Nel calice è paglierino, cristallino, con bolla persistente. Al naso è intenso e fragrante, con fiori bianchi, frutta gialla e note agrumate in evidenza. Al palato è fresco e sapido con buon allungo gustativo e piacevole finale.

Baccalà alla mediterranea.

Crystal straw yellow colour in the glass with persistent bubbles. Intense and fragrant nose with white flowers, yellow fruit and highlighted citrus notes. Fresh and tangy on the palate with a long pleasant lingering finish.

Mediterranean-style cod

### Pietragiaia Vino Bianco 2016

marsanne 85%, chardonnay 15%  
 Alc. 12,5% 12.000 12°C. € 16,00

Paglierino lunare, sfumato di verde cristallino. Olfattivo delicato di fiori bianchi, tarassaco e ricordi di zucchero a velo, nocciole e mughetto. Il sorso è fresco, giocato su note vegetali e citrine, piacevole il finale.

Pasta con le sarde.

Lunar straw yellow colour, tinged with crystal green. Delicate bouquet of white flowers, dandelion and hints of icing sugar, hazelnuts and lily of the valley. Fresh on the palate with vegetal and citrine notes. Pleasant finish.

Pasta with sardines



### Vino spumante Metodo Classico Gran Cuvée Brut Rosé s.a.

pinot nero 100%  
 Alc. 12,5% 10.000 6°C. € 22,00

Insalata di gamberi con salsa rosa  
 Prawn cocktail.

### Gandinaia Syrah Vino Varietale d'Italia 2016

syrah 100%  
 Alc. 13,5% 30.000 16°C. € 18,00

Agnello scottadito  
 Scottadito lamb



## Tenuta la Bertuzza

Coste Orzate, 15 - 29014 Sant'Antonio di Castell'Arquato (PC) - Tel.0523.1998078  
Cell. 347.7716061 - www.labertuzza.it - info@labertuzza.it



**Guttunio Doc  
Frizzante 2017**

barbera 70%, Croatina 30%  
Alc. 12,5% 12.000 14°C. € 5,00

Rubino luminoso, con riflessi porpora. Al naso offre sensazioni di vinosità, floreali di rosa canina e viola, fruttate di ribes rosso e marasca. Il sorso è agile, piacevole e beverino, con ricordi fruttati nel finale.

Tagliatelle al ragù

Bright ruby red colour with purple highlights. Nose with hints of vinosity, floral notes of rose hip and violets and fruity notes of red currant and cherries. Agile, pleasant and drinkable on the palate. Finish with fruity hints.

Tagliatelle pasta with meat sauce



**Guttunio Doc  
Superiore 2016**

barbera 70%, Croatina 30%  
Alc. 13% 9.000 16°C. € 7,00

Rubino cristallino vivido, sfumato di porpora. Al naso, esordio floreale di rosa canina, gelée di frutta rossa, note ferrose e tracce di arancia sanguinella. Al palato, piacevolmente fresco, dai ritorni di amarena, con tannino presente ma garbato.

Tagliata con patate al forno.

Bright crystal ruby red colour with purple hues. Nose with floral notes of rose hip, red fruit jelly, ferrous notes and traces of blood orange. Pleasantly fresh on the palate with hints of sour cherry, with present but gentle tannins.

Steak with roast potatoes.



### Garbo

#### Vino rosato frizzante s.a.

barbera 60%, Croatina 40%  
Alc. 12% 3.000 10°C. € 6,00

Biscotti e confettura di frutta  
Biscuits and fruit jam.

### Lo Strappo

#### Vino rosso frizzante s.a.

Croatina 75%, barbera 25%  
Alc. 14% 4.000 12°C. € 7,00

Fromaggi erborinati cremosi  
Creamy blue cheese



## Tenuta Pernice Società Agricola

Loc. Pernice di Castelnovo, 283 - 29011 Borgonovo di Val Tidone (PC)  
Tel./Fax 0523.860050 - [www.tenutapernice.it](http://www.tenutapernice.it) - [info@tenutapernice.com](mailto:info@tenutapernice.com)



**Gutturnio Doc Superiore 2017**

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13,5% 40.000 16°C. € 7,50

Nel calice è di un porpora vivace. Al naso, regala decisi profumi di frutta acerba, come ribes e susina e cenni di rabarbaro, geranio ed eucalipto. Al palato il sorso è giovane ed accattivante, tipico, gradevolmente nervoso, con un bel finale fruttato.

Caciotta mista di media stagionatura

Vibrant purple in the glass. Nose with strong aromas of unripe fruit, such as currants and plums and hints of rhubarb, geranium and eucalyptus. On the palate it is young and charming, typical, pleasantly nervous, with a good fruity finish.

Semi-mature mixed caciotta cheese



Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: ortrugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Proprietario: Maria Poggi e Chiara Azzali. Conduzione enologica: Stefano Testa. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1988. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: ortrugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Bottles produced: 200,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Colli Piacentini Doc  
Malvasia frizzante dolce 2015**

malvasia aromatica di Candia 100%  
Alc. 12% 6.000 6°C. € 6,50

Nel calice è paglierino tenue, lucente. Al naso offre sensazioni agrumate e di erbe aromatiche come la salvia e la menta. Il sorso è piacevole, dolce, profumato ben bilanciato da piacevole acidità, con morbida chiusura.

Pandoro di Verona

Shiny light straw yellow colour in the glass. Nose with hints of citrus fruits and aromatic herbs such as sage and mint. Pleasant, sweet and fragrant on the palate, well balanced with a pleasant acidity. Smooth finish.

Pandoro di Verona



### **Pernice Vino Spumante Classico Brut 2013**

chardonnay 100%  
Alc. 12,5% 3.000 6°C. € 15,00  
 Frittata  
Omelette

### **Gutturnio Doc Frizzante 2017**

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5% 40.000 14°C. € 7,50  
 Pollo arrosto con patate  
Roasted chicken with potatoes.





## Tenuta Villa Tavernago

Loc. Frassineto, 1 - 29010 Pianello Val Tidone (PC) - Tel./Fax 0523.994608  
www.tenutavillatavernago.it - cantina@tenutavillatavernago.it



### TENUTA VILLA TAVERNAGO

Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 37. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Proprietario: Famiglia Pirovano. Conduzione enologica: Marco Galbignani. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 13 stanze.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 37. Main vine varieties: barbera, croatina, ortugo, malvasia di Candia aromatica. Bottles produced: 130,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 13 rooms. Restaurant: 70 settings.



#### Casa Giulia Colli Piacentini Doc Sauvignon Blanc 2017

sauvignon 100%  
Alc. 13,5% 1.800 10°C. € 9,50/11,00

Nel calice è giallo paglierino luminoso. Al naso offre sensazioni agrumate e di erbe aromatiche. Il sorso è dinamico, con spiccata sapidità.

Bortleina con pancetta.

Bright straw yellow colour in the glass. Nose with hints of citrus fruits and aromatic herbs. Dynamic on the palate with strong tanginess.

Bortleina crepe with bacon

#### Poggio al Frassineto Gutturnio Doc Superiore 2016

croatina 45%, barbera 55%  
Alc. 13,5% 9.000 16°C. € 10/12,00

Nel calice è rubino, luminoso. Al naso è elegante e complesso, con riconoscimenti di amarena, nocciola, chiodi di garofano, cacao, note balsamiche e boisè. Al palato è emozionante, con freschezza e un tannino maturo, ben rifinito. Finale, con piacevoli note amaricanti.

Lepre in salmi

Bright ruby red colour in the glass. Elegant and complex nose with hints of sour cherry, hazelnut, cloves, cocoa and balsamic and woody notes. Exciting on the palate with freshness and mature tannins, well polished. Finish with pleasant bitter notes

Hare salmi



## Torre Fornello

Località Fornello - 29010 Ziano Piacentino (PC) - Tel. 0523.861001 - Fax 0523.861638  
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: convenzionale e 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: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Una Colli Piacentini Doc Malvasia 2014

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% 1.000 12°C. € 28,70

Nel calice è ambra lucente, consistente e luminoso. Al naso grande eleganza: mela cotogna, albicocca disidratata, cera, zenzero, cedro candito e legno di sandalo. Al palato energico ed elegante, con ritorni di frutta candita, zenzero e sapidità. Finale su note di caramello.

Tartare di ricciola e gorgonzola.

Shiny amber in the glass, consistent and bright. Very elegant nose: quince, dried apricot, wax, ginger, candied citron and sandalwood. Energetic and elegant on the palate with hints of candied fruit, ginger and tanginess. Finish with notes of caramel.

Amberjack and gorgonzola tartar

### Diacono Gerardo 1028 Gutturino Doc Riserva 2009

barbera 55%, croatina 45%  
Alc. 14% 2.000 18°C. € 14,40

Nel calice è rubino con riflessi granati. Al naso è complesso e regala sensazioni eteree, di smalto, frutta in confettura, cacao, tabacco, sottobosco e grafite. Al palato è elegante, con tannino setoso. Il finale è lungo, con ritorni fruttati su una scia minerale.

Cervo in umido con polenta

Ruby red colour in the glass with garnet highlights. Complex nose with ethereal hints of enamel, fruit jam, cocoa, tobacco, undergrowth and graphite. Elegant on the palate with silky tannins. Lingering finish with fruity hints on mineral tones

Venison stew with polenta



### Donna Luigia Colli Piacentini Doc Malvasia 2016

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13,5% 3.500 12°C. € 12,80

Risotto allo zafferano  
Risotto with saffron

### Ottavo giorno

croatina 75% uve a bacca bianca  
Alc. 13,5% 1.300 12°C. € 20,25

Tortelli di ricotta burro e salvia  
Ricotta ravioli with butter and sage



## Uccellaia

Via Uccellaia, 80- 29020 Loc. Albarola di Vigolzone (PC) - Cell. 339.7830722  
www.uccellaia.it - info@uccellaia.it



Anno di fondazione: 1978. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia, sauvignon. Proprietario: Enrica Baroni Nicoletti, Giulia Nicoletti. Conduzione enologica: Paolo Perini. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti, su prenotazione.

Foundation: 1978. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia, sauvignon. Bottles produced: 20,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 40 settings, on booking



### Gutturium dell'Uccellaia Gutturino Doc Superiore 2015

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 11,00

Veste porpora, compatto, lucido e vivace. Naso di frutta rossa croccante di susina e mirtilli, iris, note di agrumi, melograno e tocchi di ginger. Al palato è fresco e beverino, regala note gustative equilibrate e lungo finale.

Pecorino di media stagionatura.

Compact, shiny and bright purple colour. Nose of crispy red fruits such as plums and blueberries, iris, notes of citrus fruits, pomegranate and hints of ginger. Fresh and drinkable on the palate with balanced flavours and a long finish.

Medium-matured pecorino cheese.

### Inventato dell'Uccellaia Emilia Igt Rosso 2011

merlot 60%, barbera 40%  
Alc. 14% 3.000 18°C. € 16,00

Nel calice è rubino vivido, denso. Al naso è ricco e franco, con sentori di peperone, mirtilli, prugna secca e note di caffè, cacao e balsamiche. Al palato è coerente con le note olfattive e regala un sorso vivace, potente, equilibrato dal finale lungo ed elegante.

Petto di piccione al forno.

Vivid and dense ruby red colour in the glass. Rich and direct nose with hints of pepper, blueberries, dried plums and notes of coffee, cocoa and balsamic. The palate is consistent with the nose and is lively, powerful and balanced with a long and elegant finish

Roast pigeon breast



### Araballo dell'Uccellaia Bianco Emilia Igt 2016

sauvignon 60%, malvasia 40%  
Alc.12,5% 3.000 10°C. € 11,00

Cannelloni al forno  
Roast cannelloni

### Bauscia dell'Uccellaia Emilia Igt Merlot 2011

merlot 100%  
Alc.13,5% 3.000 18°C. € 14,00

Pollo alla cacciatora  
Chicken cacciatora



## Vitivinicola Valla

Via Montecucco, 229/C – 29010 Ziano Piacentino (PC)  
Tel. 338.2925884 - Tel/Fax 0523.868115 - [www.vinivalla.it](http://www.vinivalla.it) - [info@vinivalla.it](mailto:info@vinivalla.it) 



**Come una volta  
Gutturio Doc Frizzante 2016**

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5%  3.000  12°C. € 6,50

Rosso porpora scuro, con bella spuma. Al naso bell'esordio speziato, balsamico, con floreale di iris e fruttato di ciliegia. Al palato è fruttato, con chiusura su sensazioni asciutte e percezione tannica.

 Pisarei e fasò

Dark purple-red colour, with a good mousse. Nose with a good spicy and balsamic star with floral hints of iris and fruity notes of cherry. Fruity on the palate. Dry finish with perceptible tannins.

 Pisarei e fasò



Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 4,70. Vitigni principali: ortugo, malvasia di Candia aromatica, barbera, croatina. Proprietario: Davode Valla. Conduzione enologica: Fausto manara. Bottiglie prodotte: 11.000. 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: 11,000. Viticulture: integrated past control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.



**Merum  
Gutturio Doc Superiore 2016**

 barbera 55% croatina 45%  
Alc. 13,5%  3.100  16°C. € 8,10

Manto purpureo compatto, vivace e consistente. Il naso è intenso, con note eteree, prugne in confettura, mallo di noce, note di edera e spezie. Sorso di struttura con buona spalla acida, ritorni fruttati scuri, grande succosità e lungo finale su note di cacao.

 Casseruola di capriolo alle prugne.

Compact purple colour, bright and consistent. Intense nose with ethereal notes, plum jam, walnut, notes of ivy and spices. Structured on the palate with good acidity, hints of dark fruits, very juicy and a long finish on notes of cocoa.

 Venison casserole with plums



### **Aeterna Validone Igt Barbera 2014**

 barbera 100%  
Alc. 13%  900  16°C. € 10,80

 Lingua salmistrata  
Pickled tongue.



## Villa Rosa

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



**VILLA ROSA**  
VERNASCA



Anno di fondazione: 1954. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: barbera, croatina, ortugo, malvasia. Proprietario: Andrea Illari. Conduzione enologica: Stefano Torre. Bottiglie prodotte: 65.000. 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: 65,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.



### Colli Piacentini Doc Monterosso Val d'Arda 2017

 malvasia 40%, ortugo 30%,  
sauvignon 30%  
Alc. 11,5%  4.000  10°C. € 6,00

Paglierino tenue, con riflessi verdolini, lucente. Al naso offre note floreali, fruttate e aromatiche con sentori di camomilla, salvia e agrumi. Sorso avvolgente e soffice, con dolcezza, sostenuta da una buona freschezza, che rende piacevole la beva.

 Quiche di verdure

Light straw yellow colour with bright greenish highlights. Nose with floral, fruity and aromatic notes and hints of chamomile, sage and citrus fruits. Smooth and mouthfilling, gently supported by freshness for a pleasant drink.

 Vegetable quiche

### Gutturnio Doc Riserva 2013

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13,5%  2.000  16°C. € 8,00

Nel calice è un bel rubino con sfumature porpora. Al naso floreale di peonia, frutta in confettura, cacao e cannella. Al palato è equilibrato con tannini levigati. Lungo il finale con ritorno del frutto e delle note sapide.

 Spezzatino di cavallo

Beautiful ruby red colour in the glass with purple hues. Floral nose of peonies, fruit jam, cocoa and cinnamon. Balanced on the palate with smooth tannins. Long lingering finish with hints of fruit and tangy notes.

 Horse stew



### Colli Piacentini Dop Ortugo Frizzante 2017

 ortugo 100%  
Alc. 12%  8.000  8°C. € 6,00

 Coppa piacentina  
Coppa Piacentina

### Gutturnio Doc Frizzante 2017

 barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 12,5  15.000  12°C. € 6,00

 Pasta e fagioli  
Pasta with beans



## Zeroli - Tenuta Pozzolo

Loc. Pozzolo Grosso, 253 - 29010 Ziano Piacentinono (PC)  
Tel. 0523.751229 - Fax 0523.757103 - www.zeriolivini.com - info@zeriolivini.com



### I Tresengo Colli Piacentini Doc Pinot Grigio Rosé frizzante 2017

pinot grigio 100%  
Alc. 12% 3.000 8°C. € 5,90

Calice paglierino con riflessi di buccia di cipolla e cremosa mousse persistente. Naso intenso, minerale, con note di timo, lemon grass e cennidi pesca bianca. Al palato è fresco, gradevole, nella successione gustativa agile e immediata.

Spigola con olive e pomodorini.

Straw yellow in the glass with onion skin highlights and a persistent creamy mousse. Intense mineral nose with notes of thyme, lemon grass and hints of white peach. Fresh and pleasant on the palate with an immediate and agile flavour.

Sea bass with olives and cherry tomatoes



Anno di fondazione: 1890. Ettari Vitati: 62. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Proprietario: Famiglia Zeroli. Conduzione enologica: Claudio Colombi. Bottiglie prodotte: 260.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti.

Foundation: 1890. Hectares of vines: 62. Main vine varieties: barbera, croatina, malvasia di Candia aromatica, ortugo. Bottles produced: 260,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: si. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 40 settings.



### Tenuta Pozzolo Gutturino Doc Riserva 2011

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 13% 3.500 18°C. € 6,90

Rosso rubino, con riflessi granati, lucente. Naso complesso, con spezie di cannella, etereo, note di agrumi essiccati, rabarbaro, ciliegia sottospirito, caffè, cacao e tabacco. Sorso ricco morbido e avvolgente, con tannino elegante e lungo finale sulle spezie dolci.

Pappardelle al cinghiale

Bright ruby red with garnet highlights. Complex nose with cinnamon spices, ethereal, with notes of dried citrus fruits, rhubarb, cherries preserved in alcohol, coffee, cocoa and tobacco. Rich, smooth and mouthfilling, with elegant tannins and a long lingering finish of sweet spices.

Pappardelle pasta with wild boar



### I Cipressi Colli Piacentini Dop Ortugo Spumante 2017

ortugo 100%  
Alc. 12% 2.000 6°C. € 7,90

Fritto di acqua dolce.  
Fried freshwater fish.

### Tenuta Pozzolo Colli Piacentini Doc Sauvignon Frizzante 2017

sauvignon 100%  
Alc. 12% 4.800 10°C. € 6,20

Trofie al pesto  
Trofie pasta with pesto..



## C'è un buon motivo per guardare ancora avanti...



... e validi argomenti  
per convincerti.

Da oltre 70 anni investiamo  
in tecnologia e ricerca  
per proporre soluzioni  
avanzate al servizio  
dell'agricoltura in tutto il  
mondo.



La nostra mission è spingere  
gli obiettivi in avanti, saper  
tracciare nuovi traguardi  
con coraggio, passione e  
competenza.



Venite a scoprire il futuro di  
chi fa la storia.

# NOBILI

Il nome che conta



[www.viniparma.it](http://www.viniparma.it)  
[info@viniparma.it](mailto:info@viniparma.it)

*Il territorio di Parma  
è patrimonio universale di storia,  
di tradizioni, di cultura,  
di prestigio agroalimentare,  
di eccellenza viticola,  
di vini tipici  
a denominazione di origine protetta*





## Parmense

- ❖ Amadei Federico
- ❖ Ariola
- ❖ Cà Nova
- ❖ Carra di Casatico
- ❖ Cantina Il Poggio
- ❖ Cantine Bergamaschi
- ❖ Cantine Ceci
- ❖ Monte delle Vigne
- ❖ Oinoe
- ❖ Palazzo
- ❖ Podere Crocetta
- ❖ Vigna Cunial - Azienda Elena



**Via Emilia Wine & Food**  
in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Amadei Federico

Via Nevi, 6 - 43124 Barbiano-Felino (PR) - Tel. 0521.648247 - Fax 0521.648333  
www.amadeivini.it - info@amadeivini.it



Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 29. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, barbera, croatina. Proprietario e conduzione enologica: Federico Amadei. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì (via Langhirano 298, Fontanini). Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 4 camere.

Foundation: 1992. Hectares of vines: 29. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, sauvignon blanc, barbera, croatina. Bottles produced: 180,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available (via Langhirano 298, Fontanini). Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 100 settings. Restaurant: 4 rooms.



### Le Rose Emilia Igt Malvasia 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% 🍷 1.650 🌡️ 10°C. € 7,00

Lucente giallo oro verde. Naso espressivo aromatico, sbuffi di mentuccia e salvia, scia agrumata. Al palato suadente, vivo e invitante, finale fruttato.

🍷 Tortelli di ricotta burro e salvia

Bright golden-yellow green colour. Expressive aromatic nose with puffs of mint and sage, with hints of citrus. Smooth, lively and inviting on the palate with a fruity finish..

🍷 Ricotta tortelli with butter and sage

### Rosso del Casale Emilia Igt Lambrusco 2017

lambrusco maestri 100%  
Alc. 11% 🍷 7.000 🌡️ 14°C. € 5,00

Rubino intenso dalle inflessioni purpuree. Profumi vinosi e di lilla avvolgono macedonia di frutti neri croccanti. Sorso avvolgente e vitale, sviluppo sinuoso con chiusura leggiadra.

🍷 Fagioli con le cotiche

Intense ruby red colour with purple inflections. A vinous bouquet with lilacs envelop a fruit salad of crispy black fruits. Mouthfilling and vital, it is sinuous on the palate with a graceful finish.

🍷 Beans with pork rind



### Colli di Parma Doc Sauvignon 2016

sauvignon 100%  
Alc. 12% 🍷 20.000 🌡️ 8°C. € 6,00

🍷 Risotto con gli asparagi  
Asparagus risotto



### Colli di Parma Doc Rosso 2016

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 14% 🍷 13.000 🌡️ 18°C. € 6,00

🍷 Rosa di Parma  
Roll beef fillet with ham and parmesan



## Ariola

Strada della Buca 5/a - 43010 Calicella di Langhirano (PR) Tel. 0521.637678

Fax 0521.630411 - [www.viniariola.it](http://www.viniariola.it) - [info@viniariola.it](mailto:info@viniariola.it)



Anno di fondazione: 1956. Ettari Vitati: 70. Vitigni principali: lambrusco, malvasia, chardonnay, sauvignon. Proprietario: Marcello Ceci. Conduzione enologica: Stefano Zappellini. Bottiglie prodotte: 1.300.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 100 coperti.

Foundation: 1956. Hectares of vines: 70. Main vine varieties: lambrusco, malvasia, chardonnay, sauvignon. Bottles produced: 1,300,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings.



### Marcello Gran Cru Emilia Igp Lambrusco Spumante Rosso Dry 2017

lambrusco maestri 100%  
Alc. 10,5% 250.000 8°C. € 9,30

Veste porpora dalla mousse rosea. Note di fragoline mature e succo d'arancia sfumano su sentori di garofani e vinosità. Sorso dilettevole, leggera tannicità lo trattiene al gusto con finale sfizioso.

Tagliatelle al ragù

Purple colour with pinkish mousse. Notes of ripe strawberries and orange juice on the nose with hints of carnations and vinosity. Pleasant on the palate with light tannins that maintain the flavour with a delicious finish.

Tagliatelle pasta with meat sauce

### Marcello Millesimato Emilia Igp Lambrusco Spumante Rosso 2017

lambrusco maestri 100%  
Alc. 10,5% 50.000 6°C. € 9,90

Porpora merlettato di bollicine viola. Dolci fragranze di succosi lamponi sfumano su toni di rosa e mentuccia. Assaggio arrotondato, si sviluppa cremoso con energia dal finale fruttato.

Spalla cotta di San Secondo

Lace-like purple with violet bubbles. Sweet bouquet of juicy raspberries on notes of roses and mint. Well-rounded and creamy on the palate with an energetic fruity finish.

San Secondo shoulder



### Forte Rigoni Gran Cru Emilia Igp Malvasia frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc.10,5% 40.000 6°C. € 9,30

Stroghino di culatello  
Stroghino di culatello



### Sinestesi Emilia Igp Lambrusco Spumante Brut 2016

l. maestri 100%  
Alc.12% 10.000 6°C. € 14,90

Torta frita con salumi  
Fried pie with cold cuts



## Cà Nova

Via Costa Canali, 13/15 - 43015 Costamezzana di Noceto (PR) - Tel. 0524.514348  
Fax 0524.83447 - www.vinicanova.it - info@vinicanova.it

### CA'NOVA VIGNE & VINI



Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: malvasia di Candia, barbera, ortrugo, merlot. Proprietario: Iola Quarantelli. Conduzione enologica: Dott. Manara. Bottiglie prodotte: 45.000. 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, ortrugo, merlot. Bottles produced: 45,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.



#### Oberto Emilia Igt Bianco Spumante 2017

ortrugo, malvasia, marsanne  
Alc. 11,5% 4.700 6°C. € 6,00

Nel calice fini bollicine ravvivano delicato paglierino. Un varietale raffinato apre a riconoscimenti di mela croccante, pesche succose, fiori di magnolia e salvia. Sorso avvincente, dalla bollicina integrata che lo trattiene in un finale agrumato.

Finger di sushi

Fine bubble in the glass that brighten the delicate straw yellow colour. An exquisite bouquet that opens with notes of crispy apples, juicy peaches, magnolia flowers and sage. Compelling on the palate with integrated bubbles that are maintained in a citrusy finish.

Sushi finger food

#### Colli di Parma Doc Malvasia frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 12% 10.000 6°C. € 6,00

Delicato e vivido paglierino. Sfoggia note agrumate, caprifoglio e menta freschissimi. Ingresso aggraziato, snello e vitale si allunga, regalando ricordi di cedro sapori.

Fiori di zucca pastellati

Delicate and vivid straw yellow colour. Opens on fresh notes of citrus fruits, honeysuckle and mint. Graceful, supple and vital on the palate. Lingering finish with tasty hints of citron.

Courgette flowers in batter



#### Colli di Parma Doc Rosso frizzante 2017

barbera, croatina  
Alc. 12,5% 4.600 12°C. € 6,00

Garganelli al ragù di Mora romagnola  
Garganelli pasta with Mora Romagna meat sauce



#### Lott Emilia Igt Rosso 2016

merlot 100%  
Alc. 14% 4.800 16°C. € 6,00

Filetto al pepe verde  
Tenderloin with green pepper



## Carra di Casatico

Strada della Nave, 10 - 43010 Casatico (PR) - Tel/Fax 0521.863510  
www.carradicasatico.com - info@carradicasatico.com



Anno di fondazione: 1992. Ettari Vitati: 27. Vitigni principali: lambrusco, malvasia, croatina, sauvignon. Proprietario: Bonfiglio Carra. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 100 coperti (estate), 50 coperti (inverno).

Foundation: 1992. Hectares of vines: 27. Main vine varieties: lambrusco, malvasia, croatina, sauvignon. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 100 settings (summer), 50 settings (winter).



### Acuto Colli di Parma Dop Malvasia Spumante extra-dry 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 12,5% 15.000 8°C. € 8,5

Lucente paglierino dorato, perlage sottili. Intense note di agrumi e bergamotto sfociano su effluvi di acacia e glicine, scia di erbe aromatiche. Ingresso sinuoso, fresco e di lungo sapore con finale corroborante.

Torta frita con prosciutto di Langhirano

Bright golden straw-yellow colour with fine perlage. Intense notes of citrus fruits and bergamot on the nose with aromas of acacia and wisteria and hints of aromatic herbs. Sinuous and fresh on the palate with a lingering flavour and an invigorating finish.

Fried pie with Langhirano ham

### Torcularia Rosa Emilia Igt Rosato Frizzante 2017

barbera 60%, croatina 40%  
Alc. 14,5% 25.000 8°C. € 7,50

Bel rosa cipria, mousse copiosa. Sentori decisi di ribes rossi e melograno si insinuano su note di rosa ed erbe agresti. Ingresso morbido che si sviluppa delicato, equilibrato dalla piacevole chiusura agrumata.

Ricciola in Bellavista

Beautiful powder pink colour, with abundant mousse. Strong nose of redcurrants and pomegranate that blend with notes of roses and verjuice herbs. Smooth, delicate and balanced on the palate with a pleasant citrus finish.

Bellavista yellowtail



### Torcularia Emilia Igp Lambrusco 2017

I. maestri 100%  
Alc. 12% 30.000 12°C. € 7,00

Lasagnetta  
Lasagne



### Arcòl Emilia Igp Rosso 2014

croatina 50%, merlot 30%, pinot n. 20%  
Alc. 14,5% 6.000 16°C. € 14,00

Rosa di Parma  
Roll beef fillet with ham and parmesan



## Cantina Il Poggio

Via Cangelasio, 199 - 43039 Salsomaggiore Terme (PR) - Tel 0524.574200  
Fax 0524.581294 - [www.tenutailpoggiolo.it](http://www.tenutailpoggiolo.it) - [info@tenutailpoggiolo.it](mailto:info@tenutailpoggiolo.it)



Anno di fondazione: 1993. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, trebbiano toscano, barbera, croatina. Proprietario: Emilio Mondelli. Conduzione enologica: Fausto Borghi, Luca Gualdana. Bottiglie prodotte: 55.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: su. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1993. Hectares of vines: 14. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, trebbiano toscano, barbera, croatina. Bottles produced: 55,000. Viticulture: traditional. Direct sale: si. Visit to the farm: si. Tasting room: si.



**Otium**  
Emilia Igt Rosso 2015

barbera 50%, croatina 25%, cabernet s. 25%  
Alc. 13,5% 14.000 18°C. € 8,50

Rubino dalla trama ricca di buona densità. Naso austero, con ricordi balsamici, erbe aromatiche e frutti neri in confettura. Al palato denota volume e struttura, buon equilibrio con sviluppo vitale e finale saporito.

Pappardelle al cinghiale

Rich and dense ruby red colour. Austere nose with balsamic hints, aromatic herbs and black fruit jam. Volume and structure on the palate with a good balance and vital development. Tasty finish.

Pappardelle pasta with wild boar sauce

**Il Poggio**  
Emilia Igt Rosso 2015

barbera 40%, croatina 30%, cabernet s. 30%  
Alc. 14,5% 6.000 18°C. € 14,00

Veste rubino regale, ottima densità. Profumi intensi si aprono su toni invitanti di frutti neri maturi, confettura di ciliegie, passando a spezie, sbuffi tostati eppoi balsamici. Ingresso deciso ed avvolgente, ben dosato con trama tannica che sostiene freschezza e vitale sorso. Finale lungo e sinuoso.

Parmigiano vacche rosse 60 mesi

Regal ruby red colour with excellent density. Intense aromas open with inviting notes of ripe black fruit, cherry jam, before moving on to spices, toasted puffs and then balsamic notes. Strong and mouthfilling, well dosed with tannins that maintain the freshness and vitality. Lingering sinuous finish.

"Vacche rosse" Parmigiano Reggiano matured for 60 months



**Parmigiano Colli di Parma Doc**  
Malvasia frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 12% 8.000 8°C. € 7,00

Brioche salate con prosciutto  
Savoury brioche with cured ham

**Falstaff**  
Emilia Igt Barbera 2017

barbera 100%  
Alc. 14% 2.500 14°C. € 10,00

Pecorino dell'Appennino emiliano  
Sheep's cheese from Appenines



## Cantine Bergamaschi

Frazione Samboseto 100 - 43011 Busseto (PR) - Tel 0524.90132  
Fax 0524.90115 - www.fortanadeltaro.it - cantinebergamaschi@libero.it



**Napoleone**  
Emilia Igt Lambrusco 2017

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

Bel porpora dalla delica spuma rosea. Profuma di frutti neri maturi, erbe aromatiche con finale di china. Sorso verace, giustamente bilanciato, dal finale asciutto.

Tagliatelle al ragù

Beautiful purple colour with a delicate pink mousse. Bouquet of ripe black fruits and aromatic herbs that ends with china. Correctly balanced and sincere on the palate with a dry finish.

Tagliatelle pasta with meat sauce



**Podere Rosa Fortana del Taro Igt**  
Mosto parzialmente fermentato 2017

fortana 100%  
Alc. 15.000% 6,00 8°C. € 6,00

Vivido rosso porpora disegna il calice. Dolci note di confettura di more e violette si aprono a ricordi minerali. Ingresso piacevole, beva snella e succosa.

Crostata con fragole

Bright red-purple colour in the glass. Sweet notes of blackberry jam and violets with hints of minerals. Pleasant, supple and juicy on the palate.

Strawberry tart



**Cigno Nero**  
Vino Rosso Frizzante 2017

barbera 65%, croatina 35%  
Alc. 11,5% 6.000 14°C. € 5,00

Minestrone di fagioli  
Bean soup

**Lambrusco del Garibaldino**  
Emilia Igt 2017

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

Salsiccia alla brace  
Grilled sausage



## Cantine Ceci

Via Provinciale, 99 - 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: 2.800.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1938. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 2,800,000. Viticulture: n.a. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Terre Verdiane 1813 Emilia Igt Malvasia 2017

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11%  6.500  8°C. € 9,50

Paglierino delicato, mousse copiosa. Naso espressivo di pesca bianca croccante, note dolci tropicali con sbuffi di erbe aromatiche. Palato dinamico, carezzevole al sorso, regala vivacità e buoni ritorni fruttati.

 Fiori di zucca pastellati

Delicate straw yellow colour with abundant mousse. An expressive nose of crispy white peach with sweet tropical notes and puffs of aromatic herbs. Dynamic and caressing on the palate with vivacity and good fruity hints.

 Courgette flowers in batter

### Otello Nero di Lambrusco 1813 Emilia Igt Lambrusco 2017

 lambrusco  
Alc. 11%  550.000  14°C. € 10,50

Color blu fucsia impenetrabile, smagliante. Naso intrigante, apre su toni di more e ciliegie mature, vira a sensuali note di glicine e lillà, scia mentolata. Al palato ha da subito avvolgenza, procede delineato e gustoso in un finale tutta frutta.

 Melanzane alla parmigiana

Impenetrable, dazzling fuchsia-blue colour. Intriguing nose with notes of blackberries and ripe cherries, sensual notes of wisteria and lilac and hints of mint. Immediately mouthfilling, defined and tasty in a fruity finish.

 Aubergine with parmesan cheese



### Náni Vino Spumante Extra-dry Millesimato 2016

 chardonnay 100%  
Alc. 12%  12.000  6°C. € 13,00  
 Risotto alle ortiche  
Nettle risotto

### Terre Verdiane 1813 Emilia Igt Lambrusco 2017

  lambrusco  
Alc. 11%  85.000  12°C. € 9,50  
 Cappello del prete con puré  
Cappello del prete cold cut with mashed potatoes



## Monte delle Vigne

Via Monticello, 22 - 43046 Ozzano Tarò (PR) - Tel. 0521.309704 - Fax 0521.309727  
[www.montedellevigne.it](http://www.montedellevigne.it) - [info@montedellevigne.it](mailto:info@montedellevigne.it)



monte  
delle  
vigne

Anno di fondazione: 1983. Ettari Vitati: 60. Vitigni principali: barbera, malvasia di Candia aromatica, lambrusco maestri, merlot. 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: 400,000. Bottles produced: organic. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 4 rooms.



### Fai bei Sogni Emilia Igt Bianco 2015

malvasia, sauvignon, chardonnay  
 Alc. 13,5% 6.000 12°C. € 36,00

Paglierino lucente. Nitidi profumi di frutti gialli croccanti ed esotici con ricordi di melone bianco e pesca, scia di salvia e agrumi. Sorso in ingresso vitale, di sviluppo sinuoso con buona struttura, rinfrescante e saporito in fine; davvero invitante.

Tagliolini all'uovo con julienne di verdure

Bright straw yellow colour. Clear aromas of crispy and exotic yellow fruits with hints of white melon and peach and notes of sage and citrus fruits. Vital, sinuous and with a good structure on the palate. Refreshing and tasty finish: truly inviting.

Tagliolini egg pasta with julienne vegetables

### Franc Emilia Igt Rosso Riserva 2013

cabernet franc 100%  
 Alc. 14,5% 6.000 18°C. € 30,00

Rubino profondo lucido consistente. Ventaglio olfattivo che cattura. Fresca balsamicità apre con cenni di rosmarino e alloro. Frutti di sambuco in gelée e prugne mature, fino a sbuffi di liquirizia e pepe. Sorso di grande proporzione, elegante trama tannica. Sviluppo sinergico dal finale di frutti neri e liquirizia.

Stufato di capriolo con polenta

Deep, consistent and bright ruby red colour. Captivating bouquet of fresh balsamic notes and hints of rosemary and laurel. Elderberry in jelly, ripe plums, puffs of licorice and pepper. Broad and synergic on the palate with elegant tannic weave. Finish with black fruits and liquorice.

Venison stew with polenta



### I Calanchi Colli di Parma Doc Lambrusco 2016

I. maestri 100%  
 Alc. 12% 6.000 14°C. € 11,50

Bolliti con salsa verde  
 Boiled meat with green sauce



### Nabucco Emilia Rosso Igt 2013

barbera 70%, merlot 30%  
 Alc. 14,5% 42.000 18°C. € 21,00

Medaglioni di cervo con confettura di mirtillo  
 Venison medallions with blueberry jam



## Oinoe

Strada dei Ronconi, 23 - 43029 Guardasone di Traversetolo (PR)  
Tel. 0521.842680 - [www.oinoevini.it](http://www.oinoevini.it) - [info@oinoevini.it](mailto:info@oinoevini.it)



**11.0 Boccanegra**  
Emilia Igp Lambrusco 2017

I. maestri 80%, ancillotta 20%  
Alc. 11,5% 30.000 14°C. € 9,00

Porpora profondo dalla mousse colorata. Profumi varietali intriganti, frutti rossi croccanti con note di lampone in evidenza e peonia fragranti, scia mentolata. Ingresso affusolato, morbido nello sviluppo con vena tannica integrata, finale fruttato.

Lonza arrosto

Deep purple with coloured mousse. Intriguing bouquet of crispy red fruits with evident notes of raspberry and fragrant peony with hints of mint. On the palate it develops slowly and smoothly with an integrated tannic vein. Fruity finish.

Roast pork loin



Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 21. Vitigni principali: barbera, croatina, malvasia. Proprietario: Alex Cerioli. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 3 camere.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 21. 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.



**12.0 Una Rosa è Emilia Igt Rosato**  
Spumante extra-dry 2017

barbera 100%  
Alc. 12,5% 10.000 6°C. € 10,00

Vibrante color corallo dal perlage sottile. Sinuose note di rosa avvolgono croccante melograno e succo di mandarino, sbuffi di cipria. Al palato è cremoso, vitale sorso fruttato in equilibrio dal finale corroborante e agrumato.

Spuma di mortadella

Vibrant coral colour with fine perlage. Sinuous notes of roses envelop crispy pomegranate, mandarin juice and puffs of powder. Creamy on the palate with a vital fruity flavour balanced by an invigorating and citrusy finish.

Mortadella mousse



**14.0 Sabitu Colli di Parma Dop**  
Malvasia frizzante 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 13% 5.000 8°C. € 10,00

Tortino di verdure  
Vegetable pie

**Cerioli**

**Colli di Parma Dop Rosso 2015**

barbera 70%, croatina 30%  
Alc. 16% 3.000 16°C € 14,00

Gulash  
Gulash



## 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: Donato Lanati. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

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.



### Sialodato Emilia Igt Rosso 2014

barbera 100%  
 Alc. 14% 7000 18°C. € 20,00

Veste rubino regale, ottima densità. Bouquet ricco e trasversale. Sentori di viola e frutti neri maturi sfociano su sentori di ciliegie sottospirito, spezie dolci con nuance di tabacco e balsamicità. Austero in ingresso, dinamico ed equilibrato prosegue con volume. Persistenza ed equilibrio indiscusse conducono a ricordi di cioccolato e frutti neri.

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Ruby red colour with excellent density. Rich bouquet. Hints of violets and ripe black fruits on cherries preserved in alcohol, sweet spices and notes of tobacco and balsamic. Austere, dynamic and balanced on the palate with volume. Undisputed persistence and balance lead to hints of chocolate and black fruits.

Tagliatelle pasta with wild boar sauce

### Malpassito del Castellaro Emilia Igt Malvasia da Uve stramature 2016

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 14,5% 3.000 12°C. € 20,00

Prezioso color oro dai riverberi ambrati. Sensuali note di albicocca disidratata aprono a fiori dolci, spezie con tocchi di pepe e cioccolato bianco. Dolce in ingresso si distende arrotondato, vivo e gustoso, lungo al sorso dal finale deliziatore.

Gorgonzola dolce

Precious golden colour with amber reflections. Sensual notes of dried apricot on the nose with sweet flowers, spices with hints of pepper and white chocolate. Sweet, well-rounded, lively and tasty on the palate. Lingering delicious finish.

Sweet gorgonzola



### Maria Luigia Emilia Igp Malvasia 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc.13% 3.000 10°C. € 12,00  
 Tortelli con erbetto burro e salvia  
 Tortelli with herbs, butter and sage



### Angelico Emilia Igp Rosso 2016

cabernet sauvignon 33%,  
 merlot 33%, barbera33%  
 Alc.13% 7.000 16°C. € 11,00  
 Costine al forno Roast ribs



## Podere Crocetta

Via Cusa Balordo, 5/6 - 43010 Polesine Zibello (PR)

Tel. 342.6606078 - info@poderecrocetta.com [f](#)



**Nebbia e Sabbia Vino Spumante  
Brut Metodo Classico 2012**

fortana 100%  
Alc. 12% 5.000 8°C. € 12,00

Paglierino smagliante punteggiato finemente. Svela sentori fragranti di piccoli frutti di bosco e mela renetta, sfocia su nuance di erbe agresti, crema pasticceria. Al sorso delineato e vitale, dal finale corroborente.

Sauté di gamberi all'arancia

Dazzling straw yellow colour with fine speckles. Fragrant aromas of small wild berries and rennet apples, notes of verjuice herbs and crème patissière. Defined and vital on the palate with an invigorating finish.

Sautéed prawns with oranges



**Nebbia e Sabbia  
Emilia Igt Lambrusco 2017**

lambrusco maestri 100%  
Alc. 10,5% 15.000 14°C. € 8,00

Rosso porpora profondo, leggera mousse. Intense note di mora e ribes aprono al naso, scia di fiori freschi estivi e finale mentolato. In bocca esprime carattere, giusta tannicità, con sviluppo sostenuto. Chiusura fruttata.

Spalla cotta di San Secondo

Deep red purple colour with light mousse. Intense notes of blackberry and currants on the nose with hints of fresh summer flowers and mint. Full of character on the palate with correct tannins and sustained development. Fruity finish.

San Secondo shoulder



**Nebbia e Sabbia  
Emilia Igt Fortana del Taro 2017**

fortana 100%  
Alc. 8% 10.000 10°C. € 8,00

Bavarese alle more  
Bavarois with blackberries



## Vigna Cunial - Azienda Elena

Via Valtermina, 52/A - 43029 Traversetolo (PR) - Tel. 348.2891900  
 Fax 0521.342297 - [www.vignacunial.it](http://www.vignacunial.it) - [info@vignacunial.it](mailto:info@vignacunial.it)



**VIGNA CUNIAL**  
VINI BIOLOGICI

Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: malvasia di Candia aromatica, cabernet, pinot nero e sauvignon. Proprietario e conduzione enologica: Gianmaria Cunial. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 13. Main vine varieties: malvasia di Candia aromatica, cabernet, pinot nero e sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Monte Roma Emilia Igt Malvasia Vino Spumante Brut 2016

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 12% 7.000 8,00°C. € 8,00

Paglierino intenso e luminoso. Naso espressivo su toni maturi di frutta gialla, note di albicocca candita, spezie dolci e miele. In bocca ha ingresso suadente, sviluppo aereo che sostiene freschezza fruttata, finale di invitante sapidità.

Risotto con zucca e balsamico

Deep and bright straw yellow colour. Expressive nose with mature notes of yellow fruits, hints of candied apricot, sweet spices and honey. Smooth on the palate with an airy development that supports the fruity freshness. Inviting tangy finish.

Risotto with pumpkin and balsamic vinegar

### Rosso del Conte Emilia Doc Cabernet Sauvignon 2013

cabernet sauvignon, merlot  
 Alc. 14% 10.000 18°C. € 7,50

Colore rubino profondo e compatto. Naso con ricordi di frutti neri maturi, evidenza varietale erbaceo, finale speziato. Sorso deciso, di buona freschezza e vena tannica in evidenza. Ricordi in retrogusto speziati.

Salsiccia alla brace

Deep and compact ruby red colour. Nose with hints of ripe red fruits, a herbaceous bouquet and spices. Strong and fresh on the palate with a clear tannic vein. Spicy aftertaste.

Grilled sausage



### Monte Roma Emilia Igt Malvasia 2015

malvasia di Candia aromatica 100%  
 Alc. 11,5% 2.500 12°C. € 7,50

Scaloppine ai funghi  
 Mushroom scallops



### Emilia Igt Pinot Nero Vino Spumante Brut Rosato s.a.

pinot nero, pinot bianco, pinot g.  
 Alc. 12,5% 7.000 12°C. € 10,00

Spaghetti alle acciughe  
 Spaghetti with anchovies



[www.vinireggiani.it](http://www.vinireggiani.it)



## Reggiano

- ❖ Albinea Canali
- ❖ Bertolani Alfredo
- ❖ Bini Denny - Podere Cipolla
- ❖ Cantine Due Torri
- ❖ Cantina Fantesini
- ❖ Cantina Sociale  
di Puianello e Coviolo
- ❖ Cantina Sociale  
Centro di Massenzatico
- ❖ Cantina Sociale Masone  
Campogalliano
- ❖ Cantina Sociale  
di San Martino in Rio
- ❖ Cantine Lombardini
- ❖ Cantine Riunite
- ❖ Casali Viticoltori
- ❖ Emilia Wine
- ❖ Lini 910
- ❖ Medici Ermete
- ❖ Reggiana
- ❖ Rinaldini Az. Agr. Moro
- ❖ Tenuta Aljano
- ❖ Tenuta La Piccola
- ❖ Venturini Baldini



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Albinea Canali

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



**ALBINEA CANALI**  
VITIGLIATORI DAL 1936

Anno di fondazione: 1936. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: l. salamino, l. gasparossa, l. Sorbara, l. marani. Proprietario: Cantine Riunite & Civ. Conduzione enologica: Franco Roccatello. Bottiglie prodotte: 410.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 180 coperti.

Foundation: 1936. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: l. salamino, l. gasparossa, l. Sorbara, l. marani. Bottles produced: 410,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 180 settings.



### Ottocento nero Emilia Igt Lambrusco secco 2017

l. salamino, l. gasparossa, ancellotta  
Alc. 11% 196.000 14°C. € 6,00

Porpora profondo e vivido. Svela macedonia di ribes e marasche succosi, prugne essiccate e mirtilli maturi avvolti da zucchero vanigliato, note di fresa e menta in fine. Piacevole nell'ingresso regala cremosità, vitale progressione, un tannino corroborante, dal finale asciutto.  
 Coppa di testa con gnocco

Deep and vivid purple colour. On the nose fruit salad of currants and juicy Marasca cherries, dried plums and ripe blueberries wrapped in vanilla sugar, notes of freesia and mint at the end. Pleasant and creamy on the palate with vital progression, invigorating tannins and a dry finish.

Coppa di testa cold meat with dumpling

### Foglie Rosse Reggiano Doc Lambrusco secco 2017

l. salamino, l. marani, ancellotta  
Alc. 11,5% 53.000 14°C. € 6,00

Generosa spuma violacea dal manto puro. Ricchi profumi di more e fragoline di bosco invadono fior di lillà e liquirizia. In bocca ha volume, evidenza equilibrio e bilanciamento nel fresco sorso prolungato con rimandi fruttati.  
 Tagliatelle al ragu

Generous violet mousse on a purple glass. Rich aromas of blackberries and wild strawberries over lilac flowers and liquorice. Volume on the palate with balanced freshness in the lingering finish with hints of fruit.

Tagliatelle pasta with meat sauce



### Stellato Pignoletto Doc Spumante Extra-dry Millesimato 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 11% n.d. 6°C. € 6,00

Zucchine in pastella  
Courgettes in batter

### Ottocentrosa Emilia Igt Spumante Rosato Extra-dry 2017

l. gasparossa, l. sorbara  
Alc. 11% 50.000 8°C. € 6,00

Tempura di gamberi  
Tempura prawns



## Bertolani Alfredo

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

AZIENDA VINICOLA  
ALFREDO  
BERTOLANI



Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d. Proprietario: Famiglia Bertolani. Conduzione enologica: Nicola Bertolani. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: su prenotazione.

Foundation: 1925. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: on booking.



### Spergolino Colli di Scandiano e di Canossa Doc 2017

spergola 95%, malvasia 5%  
Alc. 11% 80.000 9°C. € 6,50

Paglierino lucente fine perlage. Naso declinato su toni di biancospino e fragranze di cedro, lime e pesca bianca, scia gessosa. Ha carattere deciso, si insinua con vivace freschezza, giustamente equilibrato e saporito, dai ricordi agrumati.

Mazzancolle al vapore

Bright straw yellow colour with fine perlage. Delicate nose with notes of hawthorn and aromas of citron, lime and white peach and hints of chalk. Strong character on the palate with lively freshness, correctly balanced and tasty, with hints of citrus.

Steamed shrimp

### Artemis Colli di Scandiano e Canossa Doc Spergola Spumante Brut 2017

spergola 100%  
Alc. 12% 8.000 6°C. € 8,00

Paglierino intenso dalle inflessioni verdoline. Ricordi di gelsomino aprono a sentori di erbe agresti, succo di cedro e uva spina. Ingresso suadente, con sviluppo leggero ma vivo che lo porta ad un finale invitante al sapor di fiori di sambuco.

Cocktail di scampi

Intense straw yellow colour with greenish inflections. Hints of jasmine open on a nose of verjuice herbs, citron juice and gooseberry. Smooth on the palate, light but lively, with an inviting finish of elderberry flower.

Prawn cocktail



### Oro Reggiano Doc Lambrusco Rosso secco 2017

1. salamino 85%, malbo genite 15%  
Alc. 11,5% 80.000 13°C. € 6,50

Gramigna con salsiccia  
Gramigna pasta with sausage

### Rosso all'Antica Reggiano Doc Lambrusco secco 2016

ancillotta 10%, marani 40%,  
salamino 50%

Alc. 11,5% 80.000 14°C. € 6,50  
 Tagliatelle al ragu Tagliatelle pasta  
with meat sauce



## Bini Denny - Podere Cipolla

Via Darwin, 2 - 42123 Reggio Emilia (RE)  
Tel. 320.0229600 - denny.bini@libero.it 



**Libeccio 225**  
**Emilia Igt Lambrusco 2016**

 lambrusco gasparossa 100%  
Alc. 11%  1.500  14°C. € 11,00

Porpora intenso, spuma fucsia. Al naso evidenzia toni animali, frutta rossa matura, con sfumature di frutta secca e tabacco. Sorso deciso, si muove con linearità, evidenzia leggera vena tannica, rimanda a note di erbe disidratate.

 Salsiccia in umido

Intense purple with fuchsia mousse. Nose with animal notes, mature red fruit, with hints of dried fruit and tobacco. Strong and linear on the palate with slight tannic vein and hints of dried herbs.

 Stewed sausage



**Ponente 270**  
**Emilia Igt Lambrusco 2016**

 diversi lambruschi  
Alc. 11,5%  2,000  12°C. € 10,00

 Arrotolato di manzo con cipolle  
Beef roll with onions



Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: lambruschi, malvasia, spergola, malbo gentile. Proprietario e conduzione enologica: Denny Bini. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: biologica, biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 5 camere.

Foundation: 2003. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: lambruschi, malvasia, spergola, malbo gentile. Bottles produced: 10,000. Viticulture: organic, biodynamic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 5 rooms. Restaurant: 40 settings.



**Maestrale 315 Emilia Igt**  
**Malbo Gentile 2015**

 malbo gentile 100%  
Alc. 13,5%  700  16°C. € 20,00

Rubino scuro impenetrabile. Apre su toni eterei, che portano ciliegie sottospirito in primo piano, poi ricordi di mora di gelso, cenni speziati, scia balsamica. Ingresso caldo, di volume che evidenzia tannini polverosi con sviluppo asciutto, ricordi di torrefazione.

 Stracotto d'asino

Dark impenetrable ruby red colour. Nose opens on ethereal notes with cherries preserved in alcohol in the foreground, then hints of mulberry, spicy and balsamic notes.

Warm on the palate with volume that highlights the powdery tannins. Continues dry with hints of roasting.

 Braised donkey



## Cantine Due Torri

Strada Barco, 2/4 - 42027 Montecchio Emilia (RE) - Tel. 0522.864105  
Fax 0522.863381 - www.cantinaduetorri.it - info@cantinaduetorri.it



Anno di fondazione: 1947. Ettari Vitati: 500. Vitigni principali: lambrusco, ancellotta, malvasia. Proprietario: Cantina Sociale. Conduzione enologica: Donelli Mauro. Bottiglie prodotte: 500.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: no.

Foundation: 1947. Hectares of vines: 500. Main vine varieties: lambrusco, ancellotta, malvasia. Bottles produced: 500,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.



### Enrico IV Colli di Scandiano e di Canossa Doc L. Grasparossa 2017

I. grasparossa 85%, ancellotta 15%  
Alc. 11,5% 10.000 14°C. € 4,00

Splendido porpora impenetrabile con spuma rosea. Intrigante e ricco profilo olfattivo. Svela un floreale di violette e peonie, poi un mix di frutti rossi e neri croccanti e succosi, scia di sottobosco e menta fresca. Sorso piacevole e dinamico, procede gustoso, sosta evidenziando equilibrio e carattere. Regala ricordi fruttati con delizioso finale ammandorlato.

Faraona al forno con patate al rosmarino

Impenetrable purple with a pink mousse. Rich bouquet with floral notes of violets and peonies, a mix of crisp and juicy red and black fruits, hints of undergrowth and mint. Tasty and dynamic on the palate with good balance and character. Fruity hints with a delicious almond finish.

Roast guinea fowl with rosemary potatoes

### Colli di Scandiano e di Canossa Doc Malvasia Spumante dolce 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 6% 20.000 6°C. € 4,00

Giallo lunare punteggiato di luce. Profilo olfattivo intrigante, svela sfiziosa aromaticità, gelsomino e pesche fragranti su letto di salvia, sbuffi di zeste di cedro. Al palato ha ingresso aggraziato, dolce ma vitale prosegue mantenendo equilibrio e sorso goloso. Regala ricordi agrumati e beva piacevolissima.

Torta margherita

Lunar yellow dotted with light. Intriguing olfactory profile, reveals aromaticity, jasmine and fragrant peaches on a bed of sage, puffs of cedar zest. On the palate it has a graceful, sweet but vital entrance, maintaining a balance and a greedy sip. Give citrus and pleasant drinks.

Sponge cake



### Monticulum Reggiano Doc Lambrusco Rosso 2017

lambruschi 85%, malbo 15%  
Alc. 11,5% 20.000 14°C. € 4,00

Salsiccia in umido  
Stewed sausage

### Gregorio VIII Reggiano Doc Lambrusco Rosso 2017

I. salamino 85%, malbo 15%  
Alc. 11% 15.000 14°C. € 4,00

Spezzatino con patate  
Meat stew with potato



## Cantina Fantesini

Via Franchetti, 35 - 42021 Bibbiano (RE)

Tel. 0522.882641 - [www.cantinafantesini.it](http://www.cantinafantesini.it) - [fantesini@cantinafantesini.it](mailto:fantesini@cantinafantesini.it) 



  
cantinafantesini  
AZIENDA AGRICOLA

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 Canossa Dop Spumante Brut 2016

 spergola 100%  
Alc. 12,5%  8.000  6°C. € 10,00

Paglierino deciso dai riflessi oro verde, mousse lineare. Profumi di frutti tropicali succosi, buccia di agrume disidratata, note di lievito e camomilla procedono a scia minerale. Fresco e deciso all'assaggio con bollicine aeree che mantengono sorso fruttato e saporito.

 Rane fritte

Strong straw yellow colour with green-gold highlights, linear mousse. Aromas of juicy tropical fruit, dried citrus zest, notes of yeast and chamomile on hints of minerals. Fresh and strong on the palate with airy bubbles that maintain the fruity and tasty flavour.

 Fried frogs

### Notte di Dante Emilia Igp Malbo Gentile Passito Rosso 2016

 malbo gentile 100%  
Alc. 15%  500  14°C. € 20,00

Color buccia di melanzana lucido bella densità. Naso sfizioso, apre su frutti neri in confettura e disidratati, vira su spezie dolci, note di cioccolato e caramello in fine. Sorso delizioso, ingresso di spessore, voluttuoso, procede lentamente evidenziando tannini affusolati, viva freschezza che lo conduce ad un finale gustoso di spezie e frutta.

 Pampepato ferrarese

Bright and dense aubergine colour. Extravagant nose of black fruit jam and dried black fruits, sweet spices, notes of chocolate and caramel at the end. Delicious and voluptuous on the palate with tapered tannins and a lively freshness that leads to a tasty finish of spices and fruit.

 Pampepato biscuits from Ferrara



### Rosso del Fante Emilia Igp Lambrusco 2016

 grasparossa 40%, maestri 40%, malbo g. 20%  
Alc. 11%  15.000  12°C. € 6,00

 Tigelle con salumi  
Tigelle with cured meats

### Rosso Gradisca Emilia Igp Lambrusco Spumante Brut 2017

 I. grasparossa, I. sgavetta  
Alc. 11,5%  4.000  10°C. € 10,00

 Stinco di maiale al forno con patate  
Roasted pork shank with 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, ancillotta, spergola, malvasia. Proprietario: 200 soci. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

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



### Contrada Borgoletto Reggiano Doc Lambrusco 2017

 salamino, marani, maestri, ancillotta  
Alc. 9,5%  14.000  12°C. € 5,70

Porpora profondo, mousse ricca e cremosa. Al naso spiccano note di frutti neri, mirtillo e cassis, violette fresche, note dolci ed erbe agresti. Sorso avvolgente, giustamente tannico, si muove con linearità, gettandosi in un finale tutto frutto.

 Cappellacci di zucca al ragù

Deep purple with rich and creamy mousse. Nose with powerful notes of black fruits, blueberries and cassis, fresh violets, sweet notes and verjuice herbs. Mouthfilling with the correct amount of tannins, linear until a fruity finish.

 Pumpkin cappellacci pasta with meat sauce

### Amarcord Colli di Scandiano e Canossa Doc L. Montericco 2017

 lambrusco montericco 100%  
Alc. 11%  6.000  13°C. € 5,90

Veste rubino prezioso di porpora orlata. Svela fragranze di dolci amarene e lamponi succosi, al profumo di lillà e rosa con sbuffi di muschio e resina. Al palato denota pienezza di sorso, equilibrio perfetto, sosta vivamente esprimendo frutto gustoso, nel finale regala piacevolezza corroborante.

 Cotechino con lenticchie

Exquisite ruby red colour with purple edging. Nose with sweet sour cherries and juicy raspberry, aromas of lilac and rose with puffs of musk and resin. Mouthfilling, in perfect balance with tasty fruits and a pleasantly invigorating finish.

 Pork sausage with lentils



### Rocca Bianello Colli di Scandiano e Canossa Doc Spergola 2017

 spergola 100%  
Alc. 11%  18.000  6°C. € 5,70

 Mozzarelline in carrozza  
Breaded mozzarella



### Rosa Matilde Colli di Scandiano e Canossa Doc Lambrusco 2017

 lambrusco montericco 100%  
Alc. 11%  4.000  10°C. € 6,00

 Tempura di gamberi  
Tempura prawns



## Cantina Sociale Centro di Massenzatico

Via Beethoven, 109/A - 42122 Massenzatico (RE) Tel. 0522.950500 - Fax 0522.950768  
www.cantinamassenzatico.it - pagliani@cantinamassenzatico.it



Anno di fondazione: 1938. Ettari Vitati: 330. Vitigni principali: lambrusco salamino, l. maestri, l. oliva, ancillotta. Proprietario: soc. coop. Agricola. Conduzione enologica: Roberto pagliani. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1938. Hectares of vines: 330. Main vine varieties: lambrusco salamino, l. maestri, l. oliva, ancillotta. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.



### Reggiano Dop Lambrusco Rosso secco 2017

🍇 l. salamino 85%, ancillotta 15%  
Alc. 11% 🍷 25.000 🌡️ 14°C. € 3,00

Bel color buccia di melanzana con spuma copiosa violacea. Naso intenso di frutti neri maturi, floreale fragrante di rosa e lillà, sentori di erbe della macchia mediterranea freschi. Al palato entra con decisione ma è bilanciato. Sviluppa gustosa vivacità mantenendo ricordi deliziosi di frutti neri in fine.

🍷 Crescentine fritte con salumi

Beautiful aubergine colour with thick purple mousse. Intense nose of ripe black fruits, fragrant floral notes of rose and lilac and hints of fresh Mediterranean grasses. Strong but balanced on the palate with tasty vivacity and delicious hints of black fruits at the finish.

🍷 Fried crescentine bread with cured meat

### Reggiano Dop Lambrusco Rosso semi secco 2017

🍇 l. salamino 85%, ancillotta 15%  
Alc. 9,5% 🍷 10.000 🌡️ 12°C. € 3,00

Porpora cupo mousse fucsia. Note vinose aprono a frutti neri maturi con finale di glicine e zucchero a velo. Ingresso abboccato, agile nello sviluppo, chiusura amaricante.

🍷 Torta di mele

Deep purple with fuchsia mousse. Vinous notes of ripe black fruits with wisteria and powdered sugar at the end. Sweet on the palate, continues agile to a bitter finish.

🍷 Apple cake



## Cantina Sociale Masone - Campogalliano

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



Cantina Sociale  
Masone - Campogalliano



Anno di fondazione: 1908. Ettari Viti: 530. Vitigni principali: ancellotta, I. salamino, I. di Sorbara, I. grasparossa. 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, I. salamino, I. di Sorbara, I. grasparossa. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



### Emilia Igt Lambrusco Rosato 2017

🍷 maestri 50%, marani 45%, oliva 5%  
Alc. 11% 🍷 30.000 🌡️ 10°C. € 3,00

Porpora vivace di ottima trasparenza, mousse copiosa. Profumi vinosi invadono coppa di marasche succose, melograno e amarene, al profumo di rosa e brezza marina. Ingresso deciso, vitale che si sviluppa leggiadro e saporito, regalando lunghe sensazioni agrumate.

🍷 Tagliatelle prosciutto e piselli

Very transparent bright purple with rich mousse. Vinous aromas invade a bouquet of juicy Marasca cherry, pomegranate and sour cherry, roses and sea breeze. Strong, tasty, graceful and vital on the palate, with lingering citrus flavours.

🍷 Tagliatelle pasta with ham and peas

### La Torre Lambrusco di Sorbara Dop 2017

🍷 lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11,5% 🍷 32.000 🌡️ 12°C. € 3,50

Rosa intenso cristallino, spuma abbondante e incipiente. Profumi sfiziosi si svelano su toni di ciliegie succose, ribes rossi croccanti avvolti da nuance di menta, buccia di limone e mineralità. Ingresso vivace e scattante, con vitale slancio, bilanciato, verso un finale saporito e agrumato.

🍷 Pizza margherita

Intense crystal pink, abundant initial mousse. Extravagant nose of juicy cherries, crisp red currants, enveloped in nuances of mint, lemon zest and minerals. Lively and immediate on the palate, vital and balanced. Tasty and citrusy finish.

🍷 Pizza Margherita



### Reggiano Dop Lambrusco Rosso secco 2017

🍷 salamino, maestri, marani, ancellotta  
Alc. 11% 🍷 24.000 🌡️ 14°C. € 3,00

🍷 Lasagne al forno  
Lasagna

### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2017

🍷 I. grasparossa 100%  
Alc. 11% 🍷 25.000 🌡️ 14°C. € 3,00

🍷 Carrello di bolliti con salsa verde  
Boiled meat with green sauce



## Cantina soc. San Martino in Rio

Via Roma, 123 - San Martino in Rio (RE) - Tel. 0522.698117/695342  
 Fax 0522.695972- www.cantinesanmartino.com - info@cantinesanmartino.com



**Nero di Corte**  
**Reggiano Doc Lambrusco 2017**

I. salamino 85%, ancillotta 15%  
 Alc. 11% 16.000 14°C. € 6,50

Impenetrabile color melanzana, mousse incipiente. Da subito svela note di frutti neri maturi e di sottobosco, poi apre a note di china, rabarbaro e mallo di noce. Sorso agile ma di volume, bilanciato, gusto fruttato invitante alla beva.

Lasagne al forno

Impenetrable aubergine colour with initial mousse. Nose with notes of ripe black fruit, wild berries, china, rhubarb and walnut. Agile but broad and balanced on the palate with a fruity flavour that invites you to drink more.

Lasagna

# RIO'



**Rio Lambrusco Grasparossa di**  
**Castelvetro Doc Amabile 2017**

lambrusco grasparossa 100%  
 Alc. 8% 8.000 12°C. € 5,50

Rubino di porpora orlato. Vinosità e frutti neri succosi aprono a note di fungo e mineralità. Ingresso amabile, sviluppo snello, finale amaricante.

Raviole con mostarda

Ruby red with purple edging. Vinosity and juicy black fruits open a nose of mushrooms and minerals. Smooth and semisweet on the palate with a bitter finish.

Raviole with mustard



## Cantine Lombardini

Via Cavour, 15 - 42017 Novellara (RE) - Tel. 0522.654224 - Fax 0522.653101  
www.lombardinivini.it - cecilia@lombardinivini.it

### LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal



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: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: n.a. 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.



#### 1925 Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 10.000 6°C. € 10,00

Cerasuolo intenso smagliante, bollicine incipienti. Naso intenso su note di caramella all'amarena, susine succose, buccia d'agrumi al profumo di citronella. Sorso scattante con carbonica sostenuta, si sviluppa lasciando ricordi di cedro.

Gnocco fritto con salumi

Intense and dazzling cherry pink colour with initial bubbles. Intense nose with notes of sour cherry sweets, juicy plums, citrus zest and citronella. Immediate on the palate with sustained carbon, leaving hints of citron.

Fried dumpling with cured meat

#### Il Signor Campanone Reggiano Dop Lambrusco Rosso secco 2017

lambrusco salamino, l. di Sorbara  
Alc. 11% 25.000 12°C. € 10,00

Porpora trasparente, mousse rosa leggera. Profumi fruttati invitanti, di fragoline e ribes aprono a note di erbe agresti e rosa canina. Ingresso fresco, sorso agile che mantiene viva succosità, chiusura dai ricordi fruttati.

Bucatini alla gricia

Transparent purple with light pink mousse. Bouquet of inviting fruity aromas, wild strawberries, currants, verjuice herbs and rose hip. Fresh and agile on the palate with lively juiciness. Finish with hints of fruit.

Bucatini pasta with jowl bacon



#### 1925 Pignoletto Dop Frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 20.000 8°C. € 7,20

Anelli di totani fritti  
Fried squid rings

#### Il Campanone Reggiano Dop Lambrusco Rosso secco 2017

salamino, marani  
Alc. 11% 350.000 14°C. € 7,20

Trippa  
Tripe



## Cantine Riunite CIV

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

### Riunite.



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: convenzionale. 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: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: available.



**1950 Riunite Reggiano Doc  
Lambrusco secco Cuvée 2017**

marani, salamino, ancellotta  
Alc. 11,5% 202.000 12°C. € 6,00

Bel rubino smagliante, dai riverberi fucsia. Naso accattivante su toni di ciliegie succose, fragranti peonie ed erbe agresti. Sorso sinuoso ed equilibrato, di vitale sviluppo, regala piacevole finale fruttato.  
 Gramigna con la salsiccia

Dazzling ruby red colour, with fuchsia highlights. Captivating nose of juicy cherries, fragrant peonies and verjuice herbs. Sinuous, vital and balanced on the palate with a fruity finish.  
 Gramigna pasta with sausage

**Riunite Reggiano Doc  
Lambrusco Amabile 2017**

marani, salamino, ancellotta  
Alc. 8,50% 100.000 10°C. € 6,00

Color porpora profondo. Regala intense note di macedonia di frutti rossi e neri succosi, al profumo di lillà, glicine e zucchero a velo. Sorso arrotondato, che si sviluppa morbido, e mantiene equilibrio fino ad una chiusura piacevolmente vitale.  
 Crostata di ciliegie

Deep purple colour. Intense notes of juicy red and black fruits, aromas of lilac, wisteria and icing sugar. Well-rounded and smooth on the palate, balanced until a pleasantly vital finish.  
 Cherry pie



**Senza Tempo Riunite Emilia Igt  
Lambrusco Metodo Ancestrale 2017**

I. salamino 100%  
Alc. 11% 52.000 14°C. € 6,00

Pappardelle piselli e prosciutto  
Pappardelle pasta with peas and ham



**Il Fojonco Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro Doc Amabile 2017**

grasparossa 85%, malbo g. e fortana 15%  
Alc. 8% 10.000 12°C. € 6,00

Panna cotta con salsa di mirtilli  
Panna cotta with blueberry sauce



## Casali Viticoltori

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

*Casali*  
VITICULTORI  
IN SCANDIANO DAL 1900



Anno di fondazione: 1907. Ettari Vitati: 48. Vitigni principali: spergola, malvasia, I. grasparossa. Proprietario: Emilia Wine s.c.a. Conduzione enologica: Fabio Pizzi. Bottiglie prodotte: 2.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si.

Foundation: 1907. Hectares of vines: 48. Main vine varieties: pergola, malvasia, I. grasparossa. Bottles produced: 2,000,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Ca Besina Pas Dosé Colli di Scandiano e Canossa Dop Spergola Spumante 2011

spergola 100%  
Alc. 13% 4.150 7°C. € 18,50

Prezioso paglierino punteggiato di luce. Raffinato e nitido nei profumi. Apre con note agrumate e di frutta esotica matura, zeste di agrume, svela poi sentori di pan brioche e zenzero, erbe aromatiche e camomilla. Al palato è arrotondato e dinamico, aereo e succoso, sviluppa vigore agrumato gettandosi in un finale di cedro e pepe bianco.

Risotto alla milanese

Precious straw yellow colour with points of light. Clear exquisite perfumes. Opens with notes of citrus fruits and ripe exotic fruit, citrus zest, hints of brioche and ginger, aromatic herbs and chamomile. Well-rounded and dynamic, airy and juicy on the palate, in continuous citrusy until a finish with citron and white pepper.

Milanese-style risotto



### Albore Colli di Scandiano e Canossa Dop Spergola Frizzante 2016

spergola 100%  
Alc. 11,5% 36.000 8°C. € 5,90

Erbazzone reggiano  
Erbazzone reggiano cheese

### Montericco Colli di Scandiano e Canossa Dop Lambrusco 2016

lambrusco montericco 100%  
Alc. 11% 3.000 12°C. € 7,20

Cerasuolo con lieviti in sospensione. Profumi intensi di agrumi, arance e chinotto succosi aprono a crosta di pane, floreale di ibiscus ed erbe agresti. Sorso fresco e saporito, buon equilibrio di sostegno a finale saporito e dissetante.

Uova e pancetta

Cherry pink with suspended yeasts. Intense perfumes of juicy citrus fruits, oranges and bitter orange open with bread crusts, hibiscus flowers and verjuice herbs. Fresh and tasty on the palate, well-balanced to support a tasty and thirst-quenching finish.

Bacon and eggs

### Pra di Bosso Reggiano Dop Lambrusco Rosso 2017

salamino 40%, marani 20%, montericco 20%  
Alc. 11% 166.000 13°C. € 6,60

Carrello di bolliti con salsa verde  
Boiled meat with green sauce





## Emilia Wine

Via 11 Settembre 2001, 3 - 42019 Arceto di Scandiano (RE) - Tel. 0522.989107  
Fax 0522.980637 - www.emiliawine.eu - info@emiliawine.eu



**1077 Colli di Scandiano e Canossa  
Doc Spergola Spumante Brut 2017**

spergola 100%  
Alc. 12% 20.000 8°C. € 8,00

Candida spuma si sviluppa su vivace manto paglierino. Intense note agrumate aprono a fiori bianchi e sbuffi di erba luigia. Al palato è deciso, vitale nello sviluppo con bollicina cremosa in un finale saporito.

Risotto con le rane

Immaculate mousse on a lively straw yellow. Intense citrus notes open on white flowers and puffs of lemon verbena. Strong and vital on the palate with creamy bubbles and a tasty finish.

Risotto with frogs



Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 1478. Vitigni principali: ancellotta, I. salamino, I. maestri, marzemino. Proprietario: Davide Frascari. Conduzione enologica: Luca Tognoli. Bottiglie prodotte: 850.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 1478. Main vine varieties: ancellotta, I. salamino, I. maestri, marzemino. Bottles produced: 850,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**1077 Vino Spumante  
Rosso Brut 2017**

uve a bacca nera del territorio reggiano  
Alc. 12% 12.000 12°C. € 8,00

Porpora vivido dalla mousse rosea. Fragranze di marasche e rosa canina avvolgono note di erbe aromatiche della macchia mediterranea. Ingresso aggraziato, bollicina carezzevole che sostiene sorso fresco fino ad un finale piacevolmente fruttato.

Lasagne al forno

Lively purple with rosy mousse. A bouquet of Marasca cherry and rose hop envelopes notes of aromatic Mediterranean herbs. Graceful on the palate with caressing bubbles that support a fine freshness up to a pleasantly fruity finish.

Lasagna



**Migliolungo  
Emilia Igp Lambrusco 2017**

antichi vitigni del territorio reggiano  
Alc. 11% 12.000 14°C. € 7,00

Cotechino col puré  
Pork sausage with mashed potatoes

**Cardinale Pighini Lambrusco  
Grasparossa Doc secco 2017**

I. grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 35.000 14°C. € 5,00

Pasta e fagioli  
Pasta with beans



## Lini 910

Via Vecchia Canolo, 7 - 42015 Canolo di Correggio (RE) - Tel. 0522.690162  
Fax 0522.690208 - www.lini910.it - info@lini910.it



**Spumante Metodo Classico  
Millesimato 2014**

pinot nero 100%  
Alc. 13% 30.000 6°C. € 30,00

Luminoso paglierino dal perlage raffinato. Profumi intriganti aprono a frutti gialli maturi e pan brioche. Si amplifica il bouquet poi su spezie dolci, fiori orientali, finale mellito. In bocca avvolge in ingresso, si snoda affusolato con piacevole finale fruttato.

Petto d'anatra all'arancia

Bright straw yellow colour with exquisite perlage. Intriguing aromas of ripe yellow fruits and brioche. The bouquet continues on notes of sweet spices, oriental flowers and ends with honey. Mouthfilling, it develops on the palate to a pleasant fruity finish.

Duck breast à l'orange



**Lini 910 Emilia Igp  
Lambrusco Scuro 2017**

salamino 85%, ancillotta 15%  
Alc. 11% 50.000 13°C. € 12,00

Manto violaceo di trama fitta, con spuma rosea. Svela fragranze intense di arancia sanguinella, ribes e lamponi, avvolti da vinosità e profumi di lillà, scia mentolata. Al palato ha ingresso deciso, piacevole volume, sviluppo che ha vitalità e lo porta ad un finale corroborante.

Maccheroni al pettine con ragù

Dense violet colour with pink mousse. Intense aromas of blood orange, currants and raspberries, wrapped in vinosity, lilac and mint. Strong on the palate with a good volume and vitality. Invigorating finish.

Maccheroni al pettine pasta with meat sauce



**Lini 10 Emilia Igp  
Lambrusco rosé 2017**

I. sorbara 50%, I. salamino 50%  
Alc. 11% 50.000 12°C. € 11

Faraona al forno con patate al rosmarino  
Roast guinea fowl with rosemary potatoes

**Gran Cuvée Emilia Igp Lambrusco  
Spumante Rosso 2014**

I. salamino 100%  
Alc. 12% 10.000 8°C. € 25,00

Crostini con mousse di mortadella  
Crostini with mortadella mousse



## Medici Ermete

Via Newton, 13/A - 42124 Gaida (RE) - Tel. 0522.942135 - Fax 0522.941641  
www.medici.it - info@medici.it



**Concerto Reggiano Doc  
Lambrusco 2017**

lambrusco salamino 100%  
Alc. 11,5% 150.000 9°C. € 9,00

Nuvola di bollicine fucsia su manto vivido porpora. Raffinato olfattivo svela succosi mirtilli e more al profumo di iris con richiami di china e rabarbaro. Pieno e avvolgente nell'ingresso, dona da subito cremosità delle bollicine che proseguono mantenendo vigore e brio fino ad un finale integro ed appagante.

crespelle con ragù di carne

Cloud of fuchsia bubbles on bright purple. Refined nose of juicy blueberries and blackberries with hints of iris, china and rhubarb. Mouthfilling with creamy bubbles on the palate that maintain vigour and panache until an intact and satisfying finish.

Stuffed pancake with meat sauce



**Querciolo Reggiano Doc  
Lambrusco secco**

I. salamino 70%, marani 30%  
Alc. 11% 150.000 14°C. € 5,50

Guanciaie di maiale  
Pork cheek



**Assolo Reggiano Doc  
Rosso 2017**

ancillotta 55%, salamino 45%  
Alc. 12% 90.000 14°C. € 8,00

Cangiante veste porpora crea mousse rosea. Espressivo e ricco olfattivo, svela note di frutti neri croccanti al profumo di viole e glicine, avvolto da vinose sensazioni mentolate. Ingresso di caratura, giusto e bilanciato sosta gustoso con leggera vena tannica, mantenendo il suo frutto appieno in un finale davvero di ottima beva.

Cotechino con mostarda di pere

Shimmering purple colour with pink mousse. Rich and expressive nose with notes of crispy black fruit with aromas of violets and wisteria, wrapped in vinosity and hints of mint. Calibre on the palate, correctly balanced with light tannic vein, maintaining the fruity flavour until a very drinkable finish.

Pork sausage with pear mustard

**Phermento Lambrusco  
di Modena Doc Secco 2016**

I. di Sorbara 100%  
Alc. 12,5% 3.000 12°C. € 15,00

Scaloppine di vitello ai funghi  
Veal scallop with mushrooms



## Reggiana

Via Zacconi, 22/a - 42020 Albinea (RE) - Tel. 0522.591129  
[www.aziendagricolareggiana.com](http://www.aziendagricolareggiana.com) - [info@aziendagricolareggiana.com](mailto:info@aziendagricolareggiana.com)

### AZIENDA AGRICOLA Reggiana



**Le Rose**  
Emilia Igp Lambrusco 2016

lambrusco marani 100%  
Alc. 11,5% 10.000 10°C. € 6,50

Cerasuolo vivido dalla mousse incipiente. Intesi profumi di fresie avvolgono melograno e ribes in macedonia con stufi mentolati. Al palato è delineato, un sorso fresco e invitante che regala finale agrumato.

Gnocco fritto con salumi

Lively cherry pink with initial mousse. Intense aromas of freesia wrap around pomegranates and currants in fruit salad with puffs of mint. Outlined, fresh and inviting on the palate with a citrusy finish.

Fried dumpling with cured meat



**Vigna dei Gelsi Colli di Scandiano e di Canossa Dop Malbo Gentile 2017**

malbo gentile 100%  
Alc. 7% 3.300 8°C. € 4,80

Rubino lucente dalle inflessioni porpora. Naso sfizioso, svela profumi di glicine e rosa che invadono fragoline e lamponi maturi, scia balsamica. Sorso goloso che regala piacevolezza, sfumature tanniche che mantengono giusto ricordo deliziante.

Torta con ricotta e fragole

Bright ruby red colour with purple inflections. Extravagant nose of wisteria and rose with wild strawberries and ripe raspberries and a balsamic hint. Delicious and pleasant on the palate with tannic nuances that maintain the flavour with a flavoursome hint.

Ricotta and strawberry cake



**Ca' Duchì Colli di Scandiano e Canossa Dop Spergola 2016**

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

Tempura di Verdure  
Tempura battered vegetables

**Tralcio Colli di Scandiano e Canossa Dop Lambrusco 2016**

I. grasparossa 100%  
Alc. 11% 6.600 14°C. € 4,50

Salsiccia alla brace  
Grilled sausage



## Rinaldini Az. Agr. Moro

Via Andrea Rivasi, 27 - 42049 Calerno di Sant'Ilario d'Enza (RE) - Tel. 0522.679190  
www.rinaldinivini.it - info@rinaldinivini.it



**Pjcol Ross Emilia Igt  
Lambrusco Spumante Rosso 2017**

pjcol ross 100%  
Alc. 11,5% 10.000 14°C. € 7,50

Rosso porpora impenetrabile. Apre con vinosità che avvolge marasche succose e mirtilli croccanti, su letto di erbe agresti e china. Ingresso deciso, con sostegno tannico in evidenza, vitale con un finale corroborante.

Arista di maiale al forno con cipolline in agrodolce

Impenetrable purple colour. Vinous nose that wraps around juicy Marasca cherries and crispy blueberries, on a bed of verjuice herbs and china. Strong and vital with evident tannins on the palate. Invigorating finish.

Roasted pork loin with sweet and sour onions



**Reggiano Doc Lambrusco  
Rosso secco 2017**

salamino 65%, marani 20%,  
ancellotta 15%  
Alc. 11,5% 4.000 14°C. € 6,00

Costine alla griglia  
Grilled ribs

## AZIENDA AGRICOLA MORO RINALDINI

Anno di fondazione: 1972. Ettari Viti: 15,5. Vitigni principali: l. maestri, l. salamino, l. grasparossa, l. pjcol ross. Proprietario: Paola Rinaldini. Conduzione enologica: Luca Zavarise. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1972. Hectares of vines: 15,5. Main vine varieties: l. maestri, l. salamino, l. grasparossa, l. pjcol ross. Bottles produced: 90,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Vecchio Moro  
Emilia Igt Lambrusco 2017**

grasparossa 60%, salamino 25%,  
ancellotta 15%  
Alc. 12% 40.000 14°C. € 7,00

Profondo rubino dalle inflessioni purpuree, mousse violacea generosa. Profumi intensi di rosa e violette avvolgono mora di gelso e mirtilli succosi, lieve sensazione balsamica su scia di sottobosco. Ingresso deciso che regala vitale progressione. Piacevole sosta succosa, dai ricordi in fine tutto frutto.

Cannelloni ripieni di culatello e verdure

Deep ruby red colour with purple highlights and generous purple mousse. Intense bouquet of roses and violets envelop juicy mulberries and blueberries, slight balsamic hints and notes of undergrowth. Strong and vital on the palate. Pleasant juicy flavour with a fruity finish.

Cannelloni stuffed with culatello ham and vegetables

**Vigna del Picchio  
Emilia Igt Ross 2013**

maestri 90%, ancellotta 10%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 11,00

Friggione  
Friggione



## Tenuta Aljano

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



**Rosso d'Aljano Colli di Scandiano e di Canossa Dop Cabernet S. 2016**

cabernet sauvignon 85%, merlot 15%  
Alc. 14,5% 7067 18°C. € n.d.

Rosso porpora impenetrabile vivido di buona densità. Naso intenso caratterizzato da sentori di succo di mirtillo, erbe agresti e china, scia balsamica. Ingresso di volume che evidenzia tannino sostenuto, sviluppo deciso, con finale dai ricordi di liquirizia.

Agnello al forno con patate

Bright and impenetrable purple-red colour with good density. Intense nose with hints of blueberry juice, verjuice herbs and chine, and a balsamic note. Volume that highlights the supported tannins, develops on the palate to a finish with hints of liquorice.

Roast lamb with potatoes



**Rosa del Borgo Emilia Igp  
Lambrusco Spumante Brut Rosé 2017**

montericcio 100%  
Alc. 11,5% n.d. 8°C. € n.d.

Tigelle con spalla cotta  
Tigelle with cooked shoulder of ham



Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: spergola, lambrusco montericcio, I. maestri, I. marani. Proprietario: Stefano Oleari. Conduzione enologica: Alberto Grasselli. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: 85,000. Bottles produced: 85,000. Viticulture: spergola, lambrusco montericcio, I. maestri, I. marani. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Fior d'Aljano C.S.C. Doc Spergola  
Spumante Dolce 2017**

spergola 100%  
Alc. 5,5% 2.562 8°C. € n.d.

Paglierino concentrato con bel perlage. Naso raffinato, esuberanza fruttata di pesca e uva spina, poi profumi fragranti di fior d'arancio e ginestre in un soffio mentolato. Sorso aggraziato e dolce si ravviva procedendo al palato con verve decisa, giusto equilibrio lo porta in un finale deliziante.

Crostata con le pesche

Concentrated straw yellow colour with fine perlage. Exquisite nose with exuberant fruitiness of peach and gooseberry, then aromas of orange blossom and broom in a puff of mint. Graceful and sweet on the palate with strong verve and good balance that lead to a delicious finish.

Peach tart



## Tenuta La Piccola

Via Casoni, 3 - 42027 Montecchio Emilia (RE) - Tel. 0522.864712

[www.tenutalapiccola.it](http://www.tenutalapiccola.it) - [info@tenutalapiccola.it](mailto:info@tenutalapiccola.it) 



**Emilia Igt Malvasia  
Frizzante 2017**

 malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11%  20.000  8°C. € 8,00

Giallo lunare dalle inflessioni verdoline. Naso raffinato, aromi primari in evidenza svelano sentori di rosa, gelsomino e pesca bianca su letto di salvia. Sorso aggraziato, sinuoso e dinamico, che mantiene il gusto al palato. Finale piacevole dai ricordi agrumati.

 Mazzancolle al vapore

Moon yellow colour with greenish inflections. Elegant nose with primary aromas that reveal notes of rose, jasmine and white peach on a bed of sage. Graceful, sinuous and dynamic on the palate. Pleasant finish with hints of citrus fruits.

 teamed shrimp



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: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

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.



**Nero di Cio'  
Emilia igt Lambrusco 2017**

 l. maestri, salamino, malbo gentile  
Alc. 11,5%  35.000  14°C. € 7,50

Porpora vivido e compatto con spuma copiosa. Svela intensi profumi di amarene e mora di gelso succosi, avvolti da sentori di iris blu con scia balsamica. Al palato denota avvolgenza e sviluppo voluminoso, sosta piacevolmente gettandosi in un finale fruttato.

 Salama da sugo con puré di zucca

Bright and compact purple with rich mousse. Intense aromas of juicy sour cherry and mulberry, wrapped in hints of blue iris with a balsamic note. Mouthfilling with volume on the palate before leaping into a fruity finish.

 Salama da sugo meat with pumpkin purée



**Le Petit Rosé  
Vino Spumante Extra-dry 2017**

 syrah 100%  
Alc.11%  10.000  7°C. € 16,00

 Erbazzone  
Erbazzone

**Emilia Tgt  
Picol Ross 2017**

 picol ross 100%  
Alc.11%  15.000  14°C. € 7,50

 Fagioli con cotiche e maltagliati  
Beans with pork rinds and maltagliati



## Venturini Baldini

Via Turati, 46 - 42020 Roncolo di Quattro Castella (RE) - Tel. 0522.249011  
www.venturinibaldini.it - info@venturinibaldini.it



Anno di fondazione: 1976. Ettari Vitati: 34. Vitigni principali: lambrusco, malvasia di Candia aromatica, malbo gentile, pinot nero. Presidente: Lorenzo Tersi. Conduzione enologica: Denny Bini, Carlo Ferrini. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: si. Ospitalità: 4 stanze.

Foundation: 1976. Hectares of vines: 34. Main vine varieties: lambrusco, malvasia di Candia aromatica, malbo gentile-pinot nero. Bottles produced: 100,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 4 rooms. Restaurant: available.



### Graniers Colli di Scandiano e di Canossa Dop Malvasia 2017

malvasia di Candia aromatica 100%  
Alc. 11% 12.000 8°C. € 9,00

Paglierino dai riflessi oro lucente. Naso sfizioso che svela note di pesca e uva spina, poi profumi fragranti di zagara e salvia. Sorso aggraziato, sviluppo morbido, ma vitale che procede in un finale agrumato.

Tortelloni di ricotta alle erbe aromatiche

Straw yellow colour with bright gold highlights. Extravagant nose of peach and gooseberry with fragrant aromas of orange blossom and sage. Graceful, smooth but vital on the palate. Citrusy finish.

Ricotta tortelloni with aromatic herbs

### Marchese Manodori Reggiano Dop Lambrusco Rosso 2017

marani, maestri, salamino, grasparossa  
Alc. 12% 24.000 12°C. € 9,00

Porpora lucente con spuma copiosa. Svela intensi profumi di more e susine croccanti, avvolti da sentori di geranio ed erbe agresti. Al palato denota vitalità e leggera sfumatura tannica, buon volume con sviluppo dinamico, finale corroborante.

Salsiccia alla brace

Bright purple with rich mousse. Intense aromas of crispy blackberries and plums, wrapped in hints of geranium and verbena herb. Vitality on the palate with subtle tannins and good volume. Develops dynamically to an invigorating finish.

Grilled sausage



### Cadelvento Reggiano Dop Lambrusco Spumante Brut Rosè 2017

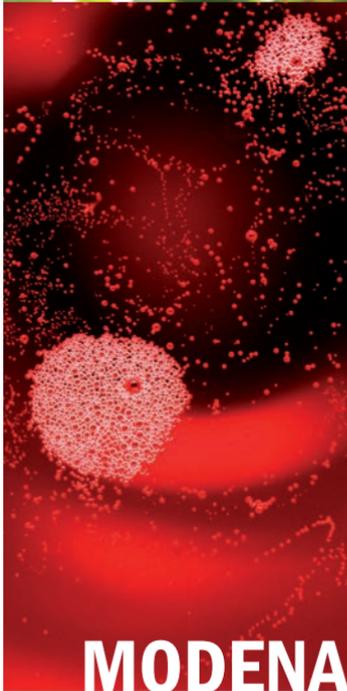
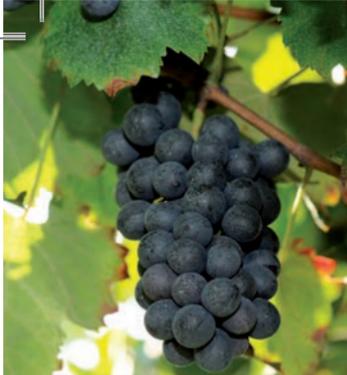
sorbara 50%, grasparossa 50%  
Alc. 12% 12.000 6°C. € 9,00

Tartine con salsa tonnata  
Canapes with tuna sauce

### Rubino del Cerro Reggiano Dop Lambrusco Spumante Brut Rosso 2017

montericcio, salamino, grasparossa  
Alc. 11% 24.000 10°C. € 11,00

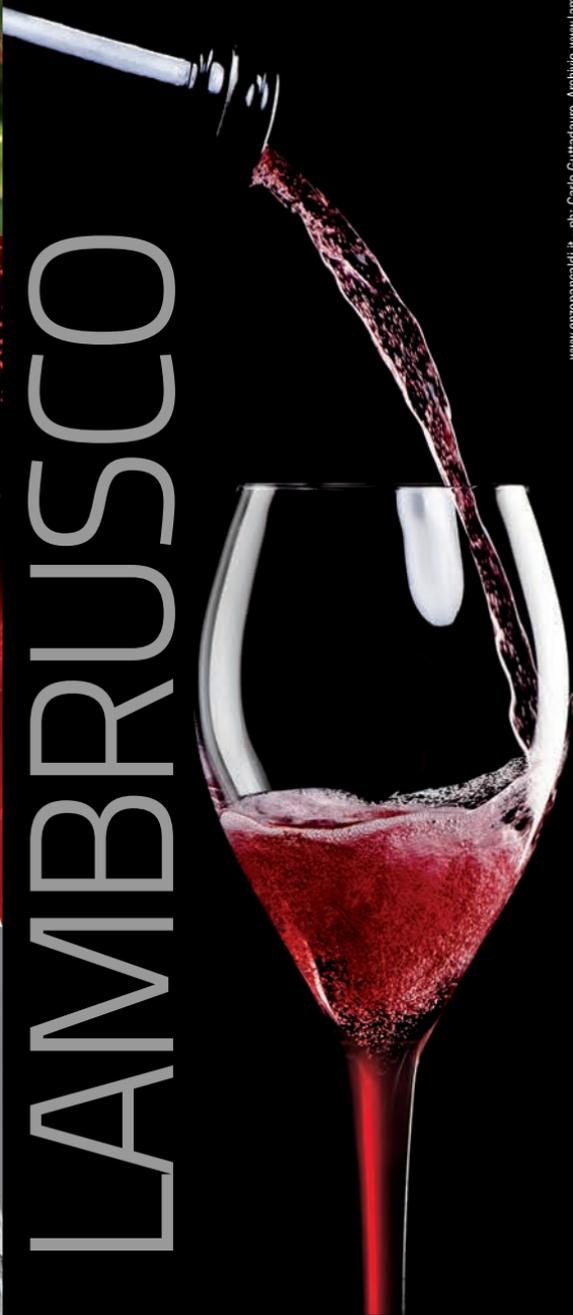
Tagliere di salumi  
Cold cuts



**MODENA**



LAMBRUSCO



[www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)

[www.enzopancaldi.it](http://www.enzopancaldi.it) - ph: Carlo Guttadauro, Archivio [www.lambrusco.net](http://www.lambrusco.net)

## Modenese

- ✦ Az. Agricola Martelli
- ✦ Az. Agricola Pezzuoli
- ✦ Barbolini
- ✦ Francesco Bellei & C.
- ✦ Cantina della Volta
- ✦ Cantina di Carpi e Sorbara
- ✦ Cantina di Santa Croce
- ✦ Cantina Formigine  
Pedemontana
- ✦ Cantina Settecani  
Castelvetro
- ✦ Cantina Zucchi
- ✦ Cavallotti Enrico
- ✦ Cavicchioli
- ✦ Cleto Chiarli
- ✦ Fattoria Moretto
- ✦ Garuti
- ✦ Gavioli Antica Cantina
- ✦ Giacobazzi
- ✦ La Piana
- ✦ Manicardi
- ✦ Opera02
- ✦ Paltrinieri Gianfranco
- ✦ Podere il Saliceto
- ✦ Poderi Fiorini
- ✦ Quintopasso
- ✦ Righi
- ✦ Tenuta Galvana Superiore
- ✦ Tenuta Vandelli
- ✦ Terraquilia
- ✦ Valli del Morastello
- ✦ Villa di Corlo
- ✦ Zanasi



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Azienda Agricola Martelli

Via Uncino, 2 - 41010 Castelfranco Emilia (MO) - Cell. 338.8009148 - Fax. 059.932334  
[www.aziendaagricolamartelli.it](http://www.aziendaagricolamartelli.it) - [info@aziendaagricolamartelli.it](mailto:info@aziendaagricolamartelli.it) 



**Pignoletto Dop  
frizzante 2017**

 grechetto gentile 100%  
 Alc. 12%  6.000  6°C. € n.d.

Chiarissimo color giallo con note verdoline, riconoscimenti fruttati di agrumi gialli e freschissimi di lime, sorso morbido e rotondo per la delicata chiusura dolce.

 Bocconcini di baccalà fritti

Very clear yellow colour with greenish highlights. Fruity aromas of yellow citrus fruit and very fresh notes of lime on the nose. Soft and round on the palate, with a delicate sweet finish.

 Fried dried salted cod bits

Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: grechetto gentile, I. grasparossa, montuni, malbo gentile. Proprietario: Claudio Martelli. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: no.

Foundation: 2012. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: grechetto gentile, I. grasparossa, montuni, malbo gentile. Bottles produced: 25,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.



**Emilia Igp  
Cabernet Sauvignon 2016**

 cabernet sauvignon 100%  
 Alc. 13%  1.600  16°C. € n.d.

Colo rubino denso nel calice, riconoscimenti tipici di peperone verde, di ciliegia nera, speziato che richiama la paprika. L'attacco al palato è morbido, con sapore fruttato e chiusura tannica con lieve nota amaricante.

 Crostini di salsiccia e stracchino

Dense ruby red colour with typical aromas of green pepper, black cherry and spices recalling paprika. Soft and fruity on the palate. Tannic finish with a delicate slightly bitter note.

 Toasted slices of bread with sausage and stracchino cheese



## Azienda Agricola Pezzuoli

Via Vignola, 136 - 41053 Maranello (MO)  
Tel.0536.948800 - www.pezzuoli.it - info@pezzuoli.it



**Pietrachiara**  
Lambrusco di Sorbara Dop 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 13.000 10°C. € 7,00

Luminosissimo rosa cerasuolo con delicata corona di spuma, floreale e fruttato di ribes rosso al naso, freschi sentori con nuances vegetali. Piacevole al palato e di buon equilibrio, frutticini rossi come chiusura.

Polpette e piselli

Very bright cherry pink colour with a delicate mousse. Flowery and fruity aromas of red currant on the nose, with fresh vegetal hints. Delicious and well-balanced on the palate, with notes of red soft fruit in the finish.

Meat balls with peas

Anno di fondazione: 1932. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: I. grasparossa, I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Pietro Paolo Pezzuoli. Conduzione enologica: Fabio Bigolin. Bottiglie prodotte: 250.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: no.

Foundation: 1932. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: I. grasparossa, I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Bottles produced: 250,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: not available.



**Pietrascrua L. di Grasparossa Dop**  
frizzante secco 2017

lambrusco di grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 6.000 12°C. € 7,00

Rubino con corona porpora persistente. Naso di frutta, mora, e fiori, trama vegetale disidratata. Al palato impatto cremoso e pieno con finale chiusura tannica

Polpette di carne al sugo

Ruby red colour with a lingering purple rim. Fruity aromas of blackberry, with notes of flowers and dried vegetables on the nose. Creamy and full on the palate, with a tannic finish.

Meat balls with tomato sauce



**Pietragialla Pignoletto Dop**  
Modena frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
Alc.11,5% 40.000 10°C. € 7,00

Salatini misti  
Mixed snacks

**Pietrarossa**  
Lambrusco di Sorbara Dop 2017

I. di sorbara 100%  
Alc.11,5% 40.000 10°C. € 7,00

Pizza margherita  
Pizza margherita



## Barbolini

Via Fiori, 40 - 41043 Casinalbo di Formigine (MO) - Tel. 059.550154  
Fax 059.462196 - www.barbolinicanantina.it - info@barbolinicanantina.it



Anno di fondazione: 1889. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: l. gasparossa di Castelvetro, l. di Sorbara, trebbiano di Modena. Proprietario: Anna Barbolini, Mauro Buffagni. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1889. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: l. gasparossa di Castelvetro, l. di Sorbara, trebbiano di Modena. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

### Lancillotto Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2017

🍷 lambrusco gasparossa 100%  
Alc. 11% 🍷 90.000 🌡️ 14°C. € 8,50

Purpureo, profondo e lucido. Profumi fruttati ben riconoscibili di arancia rossa e mora e note speziate. Il sorso è pieno e avvolgente, equilibrato e con chiusura piacevole fruttata. Godibilissimo.

🍷 Tagliatelle al ragù

Deep and bright purple colour. Very clear fruity aromas of red orange and blackberry with spicy notes on the nose. Full and mouthfilling on the palate, with good balance, and a delicious fruity finish. A very enjoyable wine.

🍷 Tagliatelle with meat sauce

### Nero di Nero Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2017

🍷 l. gasparossa 90, malbo g. 10%  
Alc. 12% 🍷 20.000 🌡️ 12°C. € 10,50

Porpora luminoso e denso con leggera effervescenza. Spicca un piacevole bouquet floreale di viola, peonia e iris e frutti freschi (fragola e ciliegia carnose). Sorso energico, fruttato di bell'equilibrio e persistente nella scia di frutta nera.

🍷 Bolliti misti

Dense and bright purple colour with slight effervescence. Nice flowery aromas of violet, peony and iris, and fresh fruity notes of strawberry and pulpy cherry on the nose. Powerful and fruity on the palate, with good balance, and a lingering black fruit note.

🍷 Mixed boiled meat



### Bellerofonte Lambrusco di Sorbara Dop 2017

🍷 lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 🍷 15.000 🌡️ 10°C. € 8,50

🍷 Erbazzone reggiano  
Spinach and cheese pie

### Bio Rosso Lambrusco Gasparossa di Castelvetro Dop 2017

🍷 lambrusco gasparossa 100%  
Alc. 11% 🍷 5.000 🌡️ 14°C. € 8,50

🍷 Crescentine e salame  
Crescentine flat bread with salami



## Francesco Bellei & C.

TENUTA FORCIROLA Spa

Via Nazionale, 130/132 - 41030 Cristo di Sorbara, Bomporto (MO) - Tel. 059.902009  
Fax 059.8394787 - www.francescobellei.it - amministrazione@francescobellei.it



**Vino Spumante  
Metodo Classico Brut s.a.**

pinot nero 70%, chardonnay 30%  
Alc. 12,5% 20.000 6°C. € 14,90

Perlage fine e persistente, di bel giallo chiaro. Naso all'insegna di frutta bianca, pera e cenni floreali dolci e di erbe aromatiche. Sorso fresco, deciso con chiusura agrumata e sapidità ben integrata.

Spiedino di gamberi

Clear yellow colour with fine and lingering perlage. Prominent aromas of white fruit and pear, sweet flowery notes and hints of aromatic herbs on the nose. Fresh and assertive on the palate, with a citrus fruit finish, and smooth tanginess.

Shrimps kebabs



Anno di fondazione: 1920. Ettari Viti: 100. Vitigni principali: I. di Sorbara, grechetto gentile. Proprietario: Famiglia Cavicchioli. Conduzione enologica: Sandra Cavicchioli. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. 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: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.



**Vino Spumante Metodo Classico  
Cuvée Brut Rosso s.a.**

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12% 10.000 8°C. € 10,50

Rosso cerasuolo denso nel calice, si intrecciano freschi profumi fruttati di melograno e floreali. Sorso al palato vivo, dinamico, fresco e connotato da chiusura fruttata acidula ed energica

Frittura di calamari e gamberi

Dense cherry red colour. Fresh fruity aromas of pomegranate and flowery notes on the nose. Lively, dynamic and fresh on the palate, with a fruity and acidulous powerful finish.

Fried shrimps and squids



### **Pignoletto di Modena Rifermentazione Ancestrale 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 4.000 10°C. € 8,10

Tigelle al pesto di lardo  
Tigelle flat bread with lard pesto

### **Lambrusco di Modena Frizzante Ancestrale 2017**

I. di Sorbara 100%  
Alc. 11,5% 7.000 8°C. € 8,10

Misto di verdure fritte pastellate  
Mixed battered and fried vegetables



## Cantina della Volta

Via per Modena, 82 - 41030 Loc. Bomporto (MO) Tel. 059.7473312 - Fax 059.7373313  
[www.cantinadellavolta.com](http://www.cantinadellavolta.com) - [commerciale@cantinadellavolta.com](mailto:commerciale@cantinadellavolta.com)



**Rosè Lambrusco di Sorbara Doc  
Spumante rosé 2014**

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 12,5% 30.000 6°C. € 21,00

Rosa antico brillante con perlage fine e persistente. Spiccano le note floreali di rosa e peonia e poi quelle fruttate di ribes. Al palato è largo, deciso, agrumato, equilibrato con bella verve sapida che sostiene il sorso.

Gnocchi al burro e parmigiano

Bright old rose colour with fine and lingering perlage. The nose opens with flowery notes of rose and peony, followed by fruity aromas of currant. Supple and assertive on the palate, with citrus fruit notes, good balance, and nice and lively richness of flavour.

Potato dumplings with butter and Par



**Il Mattaglio Blanc de Noirs  
Spumante Metodo Classico 2012**

pinot nero 100%  
 Alc. 11% 4.400 8°C. € 29,00

Rosa cipria, cangiante e luminoso dal fine perlage. Profumi energici e trasversali, da piccoli frutti rossi, ribes e fragoline del bosco. Nuance agrumata, sbuffi di resina e balsamicità portano a note di pan brioche. In ingresso la mousse è avvolgente, incede con progressione di piacevole freschezza e chiude con ricordi di agrumi e bacche rosse.

Battuta di tonno

Bright and iridescent powder pink colour with fine perlage. Powerful and varied nose, ranging from currants and wild strawberries to notes of citrus fruit, and resin and balsamic hints leading to notes of brioche bread. The palate opens with a mouthfilling mousse, develops progressive freshness, and finishes with notes of citrus fruit and red soft fruit.

Tuna tartaremechan cheese



**Trentasei Vino Spumante Brut  
Lambrusco di Sorbara Doc 2014**

I. di Sorbara 100%  
 Alc. 11,5% 27.000 8°C. € 16,50

Lasagne verdi al ragù  
 Green lasagna with meat sauce



## Cantina di Carpi e Sorbara

Via Cavata, 14 - 41012 Carpi (MO) - Tel. 059.643071 - Fax 059.641911  
[www.cantinadicarpiesorbara.it](http://www.cantinadicarpiesorbara.it) - [carpi@cantinadicarpi.it](mailto:carpi@cantinadicarpi.it)

### *Cantina di Carpi e Sorbara*

Anno di fondazione: 1903. Ettari Vitati: 2330. Vitigni principali: I. di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: cooperativa. Conduzione enologica: Mauro Pivetti, Daniele Artioli. Bottiglie prodotte: 3.000.000. 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, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



#### **928 Colli Bolognesi Docg Pignoletto frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
 Alc. 12% n.d. 8°C. € 10,00

Lucido colore paglierino delicato, profumi fruttati che ricordano la nespola e mazzetto di erbe aromatiche di timo e rosmarino, sorso pieno sostenuto da evidente sapidità.

Torta salata alle erbe

Bright and delicate straw yellow colour. Fruity aromas of medlar and aromatic herbs, especially thyme and rosemary, on the nose. Full on the palate, with prominent tanginess.

Vegetable pie

#### **Omaggio a Gino Friedman Lambrusco di Sorbara Dop 2017**

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 11,5% 20.000 12°C. € 15,00

Color corallo, di bella luminosità con spuma evanescente. Sentori floreali di rosa e freschissimi di frutti piccoli rossi, ribes, lamponi e fragoline di bosco, su delicati cenni minerali. Sorso fresco ed equilibrato con chiusura fruttata.

Frittura di pesce di acqua dolce

Bright coral colour with an evanescent mousse. Flowery aromas of rose, very fresh notes of currants, raspberries and wild strawberries, and delicate mineral hints on the nose. Fresh and well-balanced on the palate, with a fruity finish.

Fried freshwater fish



#### **Dedicato ad Alfredo Molinari**

##### **L. Salamino di S. Croce Dop 2017**

lambrusco salamino 100%  
 Alc. 11% 10.000 13°C. € 15,0

Maltagliate coi fagioli  
 Maltagliate pasta with beans

#### **P1946**



##### **Lambrusco Mantovano Dop 2017**

lambrusco ruberti 100%  
 Alc. 11% 20.000 14°C. € 10,00

Insalatina tiepida di coniglio  
 Lukewarm salad with rabbit



## 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](http://www.cantinasantacroce.it) - [info@cantinasantacroce.it](mailto:info@cantinasantacroce.it)



CANTINA DI  
S. CROCE

Anno di fondazione: 1907. Ettari Vitati: 730. 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: 730. 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.



### Lambrusco di Sorbara Dop 2017

### Lambrusco Salamino Dop 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 35.000 10°C. € 6,50

Vivace color ciliegia con bella spuma rosata che persiste nel calice. Accattivanti le note di lampone e melograno con tocchi mentolati. Bella freschezza al palato coniugata con delicata tannicità. Sapido ed equilibrato, godibile.

Chicche della nonna panna e pomodoro

Bright cherry colour with a nice and lingering rosy mousse. Delicious notes of raspberry and pomegranate on the nose, with minty hints. Full-flavoured, well-balanced and enjoyable on the palate, with good freshness well combined with delicate tannins

Dumplings with cream and tomato

lambrusco salamino 100%  
Alc. 11% 85.000 14°C. € 6,50

Vivace color porpora con mousse violacea. Naso che coniuga note dolci di caramella al lampone e vegetali fresche. La vivace effervescenza dà dinamica al sorso tra sapore fruttato e discreta acidità.

Pasta e fagioli

Bright purple colour with a violaceous mousse. Sweet notes of raspberry candy and fresh vegetal notes on the nose. Dynamic on the palate thanks to lively effervescence, with fruity notes and moderate acidity.

Pasta with beans



### Il castello Emilia Igt Lambrusco rosato frizzante secco 2017

I. salamino 60%, I. Sorbara 40%  
Alc. 11% 25.000 12°C. € 6,25

Prosciutto di Modena con melone  
Modena ham with melon

### Tradizione Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop 2017

lambrusco salamino 100%  
Alc. 11,5% 18.000 13°C. € 7,25

Tortellini in brodo di cappone  
Tortellini in capon broth



## Cantina Formigine Pedemontana

Via Radici in Piano, 228 - 41040 Corlo di Formigine (MO) - Tel. 059.558122  
Fax. 059.552576 - www.lambruscodoc.it - info@lambruscodoc.it



### *Cantina Formigine Pedemontana*

Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 600. Vitigni principali: l. gradparossa, grechetto gentile, trebbiano, malbo gentile. Legale rappresentante: Alberto Vaccari. Conduzione enologica: Iacopo Michele Giannotti. Bottiglie prodotte: 1.200.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 50 coperti su prenotazione.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 600. Main vine varieties: l. gradparossa, grechetto gentile, trebbiano, malbo gentile. Bottles produced: 1,200,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings on booking.



### **For.mo.sa** **Pignoletto Spumante 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11% 15.000 6°C. € n.d.

Delicato colore paglierino con effervescenza delicata. Si riconoscono fiori bianchi, mela matura e zucchero filato. Sorso in equilibrio tra delicata sapidità e lieve dolcezza di sapori fruttati di pesca bianca.

Tagliere di salumi

Delicate straw yellow colour with slight effervescence. Nose of white flowers, ripe apple and spun sugar. The palate shows a good balance between delicate tanginess and slightly sweet fruity notes of white peach.

Mixed charcuterie

### **Passione Biologico** **Lambrusco Grasparossa Doc secco 2017**

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 10,5% 60.000 13°C. € n.d.

Porpora di particolare vivacità, riconoscimenti di susina e ciliegia succose con intercalati toni vegetali piacevoli. Al palato il sorso è dinamico, equilibrato con impatto fruttato.

Tigelle con lardo e parmigiano

Very lively purple colour. Aromas of juicy plum and cherry on the nose, with nice vegetal notes. Dynamic and well-balanced on the palate, with prominent fruity notes.

Tigelle flat bread with lard and Parmesan cheese

**1920**

**Grechetto Emilia Igp 2017**  
 grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 8.000 9°C. € n.d.  
 Spuma di mortadella  
Mortadella mousse

**Fosco L. Grasparossa di Castelvetro**  
**Dop semisecco 2017**

l. grasparossa 100%  
Alc. 10% 100.000 12°C. € n.d.  
 Gramigna al sugo di salsiccia  
Gramigna with sausage sauce



## Cantina Settecani - Castelvetro

Via Modena, 184 - 41014 Settecani di Castelvetro (MO) - Tel 059.702505  
Fax. 059.702010 - [www.cantinasettecani.it](http://www.cantinasettecani.it) - [info@cantinasettecani.it](mailto:info@cantinasettecani.it)



**7Bio Lambrusco di Castelvetro Dop  
Biologico 2017**

I. grasparossa 100%  
Alc. 10,5% 10.000 12°C. € 7,00

Denso nel calice, color porpora, al naso si susseguono riconoscimenti di piccoli frutti rossi e neri (mora di gelso, lampone) su delicata trama vegetale. Sorso di grande impatto, con effetto fruttato e asciugante.

Gramigna panna e salsiccia

Dense purple colour. Aromas of red and black soft fruit, especially mulberry and raspberry, with delicate vegetal hints on the nose. Very assertive on the palate, with a fruity and drying effect.

Gramigna pasta with cream and sausage ribs



Anno di fondazione: 1923. Ettari Vitati: 280. Vitigni principali: I. grasparossa, grechetto gentile, trebbiano. Presidente: Paolo Martinelli. Conduzione enologica: n.d. 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: 289. 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 secco 2017**

I. grasparossa 100%  
Alc. 11% 40.000 14°C. € 7,00

Colore porpora vivace con bella schiuma vaporosa violacea. Naso nitido e con profumi ben riconoscibili di amarena, giaggiolo e cenni di rabarbaro. Molto dinamico al palato, fruttato e piacevole nota tannica, succoso con finale nota amaricante che rende gradevole la beva.

Costolette di maiale alla griglia

Bright purple colour with a nice and soft violaceous mousse. Clear nose of sour cherry and orris, with hints of rhubarb. Very dynamic on the palate, with fruity notes and nice tannins. Juicy, with a slightly bitter note in the finish making it very easy-drinking.

Grilled pork ribs



**Vini del Re Pignoletto Doc  
di Modena secco 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11% 20.000 9°C. € 7,00

Mousse di Mortadella  
Mortadella mousse

**Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro Dop Amabile 2017**

I. grasparossa 100%  
Alc. 8% 90.000 12°C. € 5,00

Crostata alle more  
Blackberry tart



## Cantina Zucchi

Via Viazza, 64 - 41030 San Prospero (MO) - Tel./Fax 059.908934  
[www.vinizucchi.it](http://www.vinizucchi.it) - [info@vinizucchi.it](mailto:info@vinizucchi.it)



Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Proprietario: Silvia e Davide Zucchi. Conduzione enologica: Silvia Zucchi. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, lambrusco salamino. Bottles produced: 120.000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Etichetta Bianca Lambrusco di Sorbara Dop 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 11% 70.000 8°C. € 10,00

Rosato del colore del fiore di pesco, subito note di ciliegie acide, di marasca e tocchi integrati di tipo vegetale. Fresco e lineare nella beva con chiusura di sapidità che invoglia al riassaggio.

Panettone salato e farcito

Peach flower pink colour. The nose opens with notes of sour cherries and morello cherries, with smooth vegetal hints. Fresh and consistent on the palate, with a full-flavoured finish making you wish to drink more.

Stuffed savoury panettone

### Marascone Lambrusco di Modena Dop 2017

lambrusco salamino 100%  
 Alc. 11% n.d. 10°C. € 5,50

Purpureo pieno nel calice con morbida corona di spuma di tonalità cerasuolo. Naso dinamico con cesto di frutti rossi del bosco, cenni floreali di glicine e vegetali. AL palato sorso piacevole con chiusura fruttata e fresca, grande bevibilità.

Tagliere di salumi con tigelle

Dense purple colour with a soft cherry mousse. Dynamic nose with aromas of red soft fruit, flowery notes of wisteria, and vegetal hints. Nice and very easy-drinking on the palate, with a fresh fruity finish.

Tigelle flat bread with mixed charcuterie



### Rito Lambrusco di Sorbara Dop Spumante 2017

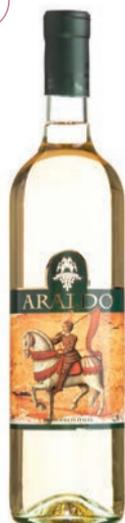
I. di Sorbara 100%  
 Alc. 11% 12.000 8°C. € 12,00

Pizza ai frutti di mare  
 Seafood pizza



## Cavallotti Enrico

Via Canale, 6 - 41013 Castelfranco Emilia (MO) - Tel./Fax 059.924122  
www.cavallottivini.it - info@cavallottivini.it



**Araldo Bianco**  
Vino bianco fermo 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 2.000 8°C. € 6,50

Delicato giallo paglierino, riconoscimenti di susina e buccia d'uva in una trama erbacea, piuttosto equilibrato il sorso con freschezza che dà progressione.

Salamino al vino bianco

Delicate straw yellow colour. Notes of plum and grape rind with herbaceous hints on the nose. Fairly well-balanced on the palate, with progressive freshness.

Salamino cooked in white wine



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: grechetto gentile, montuni, lambrusco grasparossa, sangiovese. Proprietario: Enrico Cavallotti. Conduzione enologica: Mariano Pancot. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: grechetto gentile, montuni, lambrusco grasparossa, sangiovese. Bottles produced: 25,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Araldo Rosso**  
Vino rosso fermo 2017

cabernet s., lambrusco grasparossa  
Alc. 12,5% 2.000 16°C. € 6,50

Denso color rubino impenetrabile, profumi scuri che ricordano il succo delle bacche di sambuco, tocchi balsamici. Sorso di spessore, di decisa trama tannica, chiude con nota fruttata coniugata con sapore lieve amaricante.

Gramigna alla salsiccia

Dense and impenetrable ruby red colour. Aromas of elderberry juice and balsamic hints on the nose. Thick on the palate, with prominent tannins, and a fruity note in the finish combined with a slightly bitter hint.

Gramigna pasta with sausage



**Pignoletto Reno Doc**  
Frizzante 2017

grechetto g. 100%  
Alc. 11,5% 12.000 9°C. € 6,00

Verdure in pastella

Battered and fried vegetables

**Lambrusco Grasparossa**  
di Castelvetro Doc 2017

l. grasparossa 100%  
Alc. 10,5% 8.000 14°C. € 6,00

Tagliatelle coi piselli

Tagliatelle with peas



## Cavicchioli

Via Canaletto, 52 - 41030 San prospero (MO) - Tel. 059.812412 - Fax. 059.812424  
www.cavicchioli.it - cantine@cavicchioli.it



**Rosé del Cristo L. di Sorbara Doc  
Spumante Metodo Classico 2014**

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12% 8.000 6°C. € 20/25,00

Stfumatura rosa cipria, profumi delicati ed eleganti di mandarino, ciliegia candita, speziatura di cannella. Bollicina fine e morbida, crea una scia che prosegue con sapidità e chiude con ritorno di mandarino e pesca bianca, sorso assai piacevole.  
 Cappellaccio di zucca burro e salvia

Powder pink colour. Delicate and elegant aromas of tangerine, candied cherry and cinnamon on the nose. Delicious on the palate, with fine and soft effervescence which leads to richness of flavour and finishes with a note of tangerine and white peach.

Cappellaccio stuffed with pumpkin and seasoned with butter and sage

## *Cavicchioli U. & Figli*

Anno di fondazione: 1928. Ettari Viti: 90. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, l. salamino, grechetto gentile, malvasia. Proprietario: Gruppo Italiano Vini s.p.a. Conduzione enologica: Sandro Cavicchioli. Bottiglie prodotte: 10.000.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1928. Hectares of vines: 90. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, l. salamino, grechetto gentile, malvasia. Bottles produced: 10,000,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Vigna del Cristo  
Lambrusco di Sorbara Doc 2017**

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12% 65.000 10°C. € 10,50

Vivace color cerasuolo e candida spuma. Sentori freschi di fragoline di bosco, lieve vegetalità. Beva vivace e di piacevole freschezza, chiude con nota asciutta sapida, buona persistenza.  
 Seppie al forno

Bright cherry colour with a white mousse. Fresh aromas of wild strawberries and slight vegetal notes on the nose. Lively and deliciously fresh on the palate, with good length, and a full-flavoured dry note in the finish.

Baked cuttlefish



**Pignoletto Doc  
Spumante Brut 2016**

grechetto g. 100%  
Alc. 11% 20.000 8°C. € 9,50

Spaghetti alle vongole  
Spaghetti with clams

**Mille Novecento Ventotto  
Lambrusco di Modena Doc 2017**

l. grasparossa, salamino, Sorbara  
Alc. 10,5% 18.000 14°C. € 6,00

Tigelle al pesto modenese  
flat bread with Modena-style lard pesto



## Cleto Chiarli

Sede: Via D. Manin, 15 - 41100 Modena. Cantina: Via Belvedere, 8 - 41014 Castelvetro (MO) - Tel. 059.3163311 - Fax 059.313705 - www.chiarli.it - italia@chiarli.it

### CLETO CHIARLI

*Famile Agricole*



Anno di fondazione: 2001. Ettari Viti: 100. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, lambrusco grasparossa. Proprietario: Famiglia Chiarli. Conduzione enologica: Michele Faccin. Bottiglie prodotte: 900.000. 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: 900,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



#### Premium Mentium Honorable Lambrusco di Sorbara Doc 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 60.000 9°C. € 8,70

Cerasuolo brillante con cremosa spuma bianca. Profumi che necessitano di contatto con l'aria per esprimere noti dolci amare di buccia di arancio, ciliegia e floreale di rosa. Grande freschezza al sorso che ricorda lo sprint della scorza di limone e del ribes, piacevole carezza delle bollicine al palato.

Gnocco fritto con formaggi e salumi

Brilliant cherry with creamy white froth. Perfumes that need contact with the air to express sweet bitter notes of orange peel, cherry and rose flower. Great freshness with the sip reminiscent of the sprinkle of lemon zest and currant, pleasant caress of bubbles on the palate.

Gnocco fritto with cheese and charcuterie

#### Lambrusco del Fondatore Lambrusco di Sorbara Doc 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11,5% 12.000 10°C. € 9,50

La spuma rosata fa da corredo al porpora trasparente. Complesso, elegante, tipico, apre con la energia dei frutti rossi, lampone e susina croccante, note di gelée e tocchi floreali, trama in sottofondo vegetale. Al palato è rinfrescante, goloso e intenso, bollicina piena.

Gnocco fritto con culatello

Transparent purple colour with a rosy mousse. Typical elegant and complex nose of red fruit, especially raspberry and crisp plum, notes of gelée and flowery hints over a vegetal background. Fresh, intense and tasty on the palate, with great effervescence.

Gnocco fritto with culatello



#### Rosé de noir Spumante Grasparossa Brut 2017

l. grasparossa 85%, pinot nero 15%  
Alc. 12% 15.000 8°C. € 8,70

Guazzetto di scorfano  
Scorpion fish stew

#### Vigneto Cialdini Lambrusco di Castelvetro Dop 2017

l. grasparossa 100% Alc. 11%  
 50.000 12°C. € 8,70

Maccheroni al pettine con ragù  
Maccheroni al pettine pasta with meat sauce



## Fattoria Moretto

Via Tiberia, 13/b - 41014 Castelvetro (MO) - Tel./Fax 059.790173  
www.fattoriamoretto.it - info@fattoriamoretto.it



Anno di fondazione: 1991. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Proprietario: Fabio e Fausto Altariva. Condizione enologica: Fausto Altariva. Bottiglie prodotte: 65.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1991. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Bottles produced: 65,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Canova Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 12% 9.000 14°C. € 10,50

Impenetrabile color violaceo con spuma copiosa ciclamino. Naso dallo sfondo scuro e balsamico, si staccano profumi di polpa di mirtillo e di bacche di sambuco. Bell'impatto tannico, la freschezza supporta il sorso con lungo finale di mora.

Costicine di maiale

Impenetrable violaceous colour with a rich cyclamen mousse. Dark and balsamic nose with aromas of blueberry and elderberry. The palate features good tannins and freshness, with a lingering finish of blackberry.

Pork ribs

### Semprebon L. Grasparossa di Castelvetro Dop Amabile 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 10,5% 5.000 10°C. € 8,50

Abito color porpora profondo con nuvola di bollicine rosata e persistente. Spiccano le tipiche note di vegetali coniugate con profumo di frutti rossi e tocchi floreali. Cremosità al palato che spinge la fruttosità del sorso, strie dolci.

Tortelli di zucca al ragù

Deep purple colour with a lingering rosy mousse. Prominent typical vegetal notes on the nose, combined with aromas of red soft fruit and flowery hints. Creamy on the palate, with fruity notes and a sweet finish.

Tortelli stuffed with pumpkin and seasoned with meat sauce



### Montevigno Lambrusco Grasparossa di Calsetvetro Dop 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 12% 12.000 14°C. € 11,50

Risotto gorgonzola e speck

Risotto with gorgonzola cheese and speck

### Tasso Lambrusco Grasparossa di Calsetvetro Dop 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 28.000 14°C. € 8,50

Salsiccia alla brace

Grilled sausage



## Garuti

Via per Solara, 6 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO)  
Tel./Fax 059.902021 - www.garutivini.it - info@garutivini.it 📧



**Luna**  
**Pignoletto Dop 2017**

🍷 grechetto gentile 100%  
Alc. 11% 🍷 9.000 🌡️ 8°C. € 10,00

Giallo chiaro con riflessi dorati ed importante effervescenza nel calice. Note floreale di ginestra e mimosa e fruttata di pompelmo si impongono all'olfatto, sorso di buona freschezza e sapore.

🍷 Involтини di pollo

Clear yellow colour with golden highlights and prominent effervescence. Flowery notes of genista and mimosa and fruity aromas of grapefruit on the nose. Fresh and tasty on the palate.

🍷 Chicken roulade



**GARUTI**  
CANTINA DAL 1920

Anno di fondazione: 1920. Ettari Viti: 30. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino di Santa Croce, grechetto gentile. Proprietario: Famiglia Garuti. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 coperti. Ospitalità: 8 stanze.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: lambrusco di Sorbara, I. salamino di Santa Croce, grechetto gentile. Bottles produced: 120,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 8 rooms. Restaurant: 80 settings.



**Podere Ca' Bianca**  
**Lambrusco di Sorbara Dop 2017**

🍷 lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 🍷 15.000 🌡️ 10°C. € 10,00

Spuma rosata e color ciliegia di buona luminosità. Al naso note energiche di melograno, mentuccia e un tocco floreale. Piacevole freschezza fruttata con chiusura di piccola scia dolce.

🍷 Zuppa di moscardini

Bright cherry colour with a rosy mousse. Prominent notes of pomegranate and calamint on the nose, with a flowery hint. Nicely fruity and fresh on the palate, with a delicate sweet finish.

🍷 Eledone soup



**Rosà**  
**Lambrusco di Sorbara Dop 2017**

🍷 lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12% 🍷 12.000 🌡️ 12°C. € 11,00

🍷 Prosciutto e melone  
Ham with melon

**Garuti**  
**Lambrusco di Sorbara Dop 2017**

🍷 lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12% 🍷 15.000 🌡️ 12°C. € 8,00

🍷 Tagliatelle panna e prosciutto  
Tagliatelle with ham and cream



## 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, l. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione enologica: 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, l. salamino, 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 2016

### Emilia Igt Bianco Lambrusco Spumante Brut Metodo Classico 2013

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 9.328 8°C. € 8,30

Il colore ricorda la buccia del pompelmo rosa, spuma persistente, velatura per tipologia. Naso complesso, fine e tipico, in sequenza ben amalgamata agrumi rosa, tocchi balsamici, trama minerale. Sorso ben integrato, fresco e con sapidità, spessore al palato, saporito di frutti, da bere sempre.

Triglia lardellata

Pink grapefruit rind colour, with a lingering mousse and typical highlights. Complex, fine and typical nose with smooth development of pink citrus fruit, balsamic hints and mineral texture. Smooth, fresh, full-flavoured, and thick on the palate, with fruity notes. A wine to be drunk forever and ever.

Larded mullet

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12,5% 6.288 8°C. € 16,50

Giallo chiarissimo con perlage fine e persistente. Bella fragranza che ricorda il pane fresco, agrumato, mandarino, con tocchi di ginestra. Verticale e di piacevole acidità al palato, fine, con scia di chiusura di agrumi gialli.

Spiedini di mare con gamberi

Very clear yellow colour with fine and lingering perlage. Fragrant aromas of fresh bread and citrus fruit, especially tangerine, with hints of genista on the nose. Fine and linear on the palate, with nice acidity, and notes of yellow citrus fruit in the finish.

Shrimps kebabs



### Lambrusco di Sorbara Doc 2017

l. di Sorbara 100%  
Alc. 11% 9828 8°C. € 4,10

Caramelle con ricotta al sugo di canocchie  
Caramelle pasta stuffed with ricotta cheese and with mantis shrimp sauce

### Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2017

l. grasparossa 90%, malbo g. 10%  
Alc. 11% 5982 8°C. € 4,10

Uccellini scappati Thin slices of pork stuffed with bacon and sage



## Giacobazzi

Via Carlo Sigonio, 50 - 41124 Modena - Tel. 059.222014 - Fax. 059.222005  
www.giacobazzivini.it - info@giacobazzivini.it



**Giacobazzi 1**  
Lambrusco di Sorbara Doc 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11% 6.000 10°C. € 5,10

Trasparente, di color succo di ciliegia e mousse vaporosa. Freschi profumi di melograno e arancia rossa, tocchi floreali della rosa canina e piacevole sentore vegetale. Equilibrato, fresco e di integrata sapidità, ha piacevolissima bevibilità.

Cotoletta fritta

Clear yellow colour with greenish highlights and fine and lingering perlage. Notes of yeast and sour white pulp fruit, and flowery hints of lavender on the nose. Fresh and quite lingering on the palate.

Fried cutlet

**GIACOBAZZI**  
MODENA

Anno di fondazione: 1958. Ettari Viti: 25. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, grechetto gentile. Proprietario: Antonio Giacobazzi. Conduzione enologica: 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. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



**Giacobazzi**  
Spumante Metodo Classico Brut 2014

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 12,5% 2.000 6°C. € 18,00

Perlage fine e persistente in calice di bel giallo tenue con riflessi verdi, note di lievito con frutta a polpa bianca acerba e tocchi floreali di lavanda. Fresco al sorso, piuttosto persistente.

Risotto zucchine e mazzancolle

Transparent cherry juice colour with a soft mousse. Fresh aromas of pomegranate and red orange, flowery notes of wild rose and nice vegetal hints on the nose. Fresh and well-balanced on the palate, with smooth richness of flavour. Very easy-drinking.

Risotto with courgettes and prawns



**Giacobazzi 9**  
Pignoletto Doc Spumante Brut 2017

grechetto g. 100%  
Alc. 11% 4.527 8°C. € 5,10

Gnocchi di zucca burro e salvia  
Pumpkin dumplings seasoned with butter and sage

**Giacobazzi 2 Lambrusco**  
Grasparossa di Castelvetro Doc 2017

I. grasparossa 85%, I. Sorbara 10%, malbo g. 5%

Alc. 11% 5.232 14°C. € 5,10

Rotolo di tacchinella al forno  
Baked turkey roll



## La Piana

Via Ossi, 4/b - 41014 Castelvetro (Mo) - Tel. 059.790303  
www.lambruscolapiana.it - agricola.lapiana@virgilio.it



Anno di fondazione: 1951. Ettari Vitati: 8,5. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Proprietario: Mirco Gianaroli. Condizione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1951. Hectares of vines: 8,5. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Lacrime di Bosco Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11% 20.000 12°C. € 6,50

Luminoso color rubino nel calice con nuvola di spuma rosata. Tonalità delicate che richiamano frutti rossi e verve erbacee ben integrate. Agile al palato, fresco, con bell'impatto fruttato.

Salame cotto sotto la cenere

Bright ruby red colour with a rosy mousse. Delicate notes of red soft fruit and smooth herbaceous hints on the nose. Supple and fresh on the palate, with nice fruity notes.

Fresh salami cooked under ashes

### Capriccio di Bacco Lambrusco Grasparossa Dop 2016

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 3.260 14°C. € 5,80

Porpora di grande densità con corona di spuma evanescente. Elegante e complesso, apre con note floreali di viola nette, cesto di frutti maturi e frutti aciduli, mora, ciliegia, ribes e lampone, tocchi speziati, sottofondo di tipo erbaceo delatissimo e ben integrato. Sorso energico, sapido, equilibrato, chiude con frutto.

Cotechino con fagioli di Spagna

Dense purple colour with an evanescent mousse. Elegant nose opening with clear flowery aromas of violet, followed by notes of ripe and sour fruit, especially blackberry, cherry, currant and raspberry, and spicy hints over a very delicate and smooth herbaceous background. Powerful, full-flavoured and well-balanced on the palate, with a fruity finish.

Cotechino with butter beans



### Soffio di Venere Spumante Metodo Classico Modena pas dosé 2016

trebbiano di Modena 100%  
Alc. 8,50% 3.300 6°C. € 6,50

Tagliatelle con asparagi bianchi di Altedo  
Tagliatelle with white asparagus from Altedo



### Senza riserve Emilia Igp Malbo Gentile 2017

malbo gentile 100%  
Alc. 13% 1.250 12°C. € 6,50

Spezzatino di manzo con patate  
Beef stew with potatoes



## Manicardi

Via Massaroni, 1 - 41014 Castelvetro (MO) - Tel. 059.799000  
Fax 059.790752 - www.manicardi.it - info@manicardi.it



Anno di fondazione: 1980. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, 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 grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile, trebbiano. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Pignoletto Doc Frizzante secco 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 4.000 10°C. € 8,00

Vivace color paglierino con effervescenza energica, naso con diverse nuances fruttate, dalla pesca bianca fresca a frutti tropicali, tocco agrumato. Ingresso diretto e piacevole con chiusura leggermente ammandorlata.

Frittata con asparagi

Bright straw yellow colour with powerful effervescence. Fruity notes on the nose ranging from fresh white peach to exotic fruit, with hints of citrus fruit. Straight-forward, delicious attack on the palate, with a slightly almond finish.

Omelette with asparagus

### Vigna Ca' del Fiore L. Grasparossa di Castelvetro Doc 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 12% 30.000 14°C. € 9,00

Colore molto compatto porpora, scuro, con spuma violacea. Profumi freschi, fragranti che richiamano la mora e la fragola, tocchi floreali. E' morbido al palato, all'insegna del frutto con piacevole scia sapida.

Tigelle al pesto modenese

Very dense and dark purple colour with a violaceous mousse. Fresh and fragrant aromas of blackberry and strawberry on the nose, with flowery hints. Soft on the palate, with prominent fruity notes, and a nice full-flavoured finish.

Tigelle flat bread with Modena-style lard pesto



### Secco Lmbrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 12.000 14°C. € 9,00

Scaloppine alla pizzaiola

Escalopes with mozzarella cheese and tomato



## Opera02

Via Medusia 32 - 41014 Levizzano Rangone (MO)  
Tel./Fax 059.741019 - www.opera02.it - info@opera02.it

### OPERAS



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 21. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro. Proprietario: Montanari Mattia. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 90 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 2002. 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.



#### Opera 02 Lambrusco di Modena Dop 2017

I grasparossa 95%, I. salamino 5%  
Alc. 11% 30.000 12°C. € 9,00

Porpora lucido e impenetrabile, spuma ciclamino persistente. Naso polposo e maturo di mora e ciliegia nera, nuances chinate e di frutta secca. Equilibrato con tannini fruttati e precisi, bell'equilibrio al palato.

Risotto zucca e salsiccia

Bright and impenetrable purple colour with a lingering cyclamen mousse. Pulp and ripe nose of blackberry and black cherry, with hints of cinchona and dried fruit. Well-balanced on the palate, with perfect fruity tannins.

Risotto with pumpkin and sausage

#### Operapura Lambrusco Grasparossa Dop Spumante Brut 2017

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 9.000 12°C. € 12,00

Rubino luminoso di grande estrazione scuro. Sentori intensi floreali e di frutti rossi e neri maturi e pieni. Sorso diretto, sincero, saporito di frutto e di discreta persistenza.

Zampone con lenticchie

Bright and dense ruby red colour. Intense aromas of flowers and ripe red and black fruit. Straightforward and forthright on the palate, with tasty notes of fruit and fairly good length.

Zampone with lentils



#### Operarosa Lambrusco Grasparossa Dop Spumante Extra Dry 2017

I. grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 9.000 8°C. € 14,00

Polpettone con cipolline in agrodolce  
Meat loaf with sweet-and-sour spring onions

#### Malbo d'Opera Emilia Igp Rosso 2017

malbo gentile 100%  
Alc. 13% 4.000 18°C. € 15,00

Stinco di maiale al forno con patate  
Baked shin of pork with potatoes



## Paltrinieri Gianfranco

Via Cristo, 49 - 41030 Sorbara di Bomporto (MO) - Tel. 059.902047  
[www.cantinapaltrinieri.it](http://www.cantinapaltrinieri.it) - [info@cantinapaltrinieri.it](mailto:info@cantinapaltrinieri.it)



Anno di fondazione: 1926. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, I. salamino, trebbiano. Proprietario: Alberto Paltrinieri. Conduzione enologica: Attilio Pagli, Leonardo Conti. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1926. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: lambrusco di sorbara, I. salamino, trebbiano. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Radice Lambrusco di Modena Doc 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 11,5% 20.000 8°C. € 10,00

Rosa della sfumatura del geranio o del succo di ciliegia, fragrante al naso, subito profumi di arancia rossa sanguinella, lampone e ribes, di grande tipicità. Sorso succoso e freschissimo, trama sapida che dà a questo vino dinamicità e struttura.

Tortellini in brodo di cappone

Geranium or cherry juice pink colour. Fragrant nose opening with very typical aromas of blood orange, raspberry and currant. Juicy and very fresh on the palate, with a full-flavoured texture giving it dynamism and structure.

Tortellini in capon broth

### Leclisse Lambrusco di Sorbara Doc 2017

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

Rosa chiaro succo di melograno con fine corona di bollicine. Ampio e intenso con tipicità. Freschi frutti rossi, tocchi vegetali declinati come rosmarino e lavanda. Freschezza molto decisa, tagliente e di carattere, succoso, intenso sapore di mandarino e trama sapida che chiude.

Lotregano al forno con erbe aromatiche

Clear pink colour of pomegranate juice with fine perlage. Rich and intense nose with typical fresh aromas of red fruit, and vegetal hints of rosemary and lavender. Juicy palate, with great and sharp freshness, strong notes of tangerine, and a full-flavoured finish.

Baked golden grey mullet with aromatic herbs



### Lariserva Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut 2016

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 12% 6.500 6°C. € 15,00

Ostriche di Goro  
 Oysters from Goro

### Solco Emilia Igt Lambrusco 2017

lambrusco salamino 100%  
 Alc. 11,5% 25.000 12°C. € 7,00

Tartare di tonno  
 Tuna tartare



## Podere il Saliceto

Via Albone, 10 - 41011 Campogalliano (MO) - Cell. 349.1459612/347.0477360  
[www.podereilsaliceto.com](http://www.podereilsaliceto.com) - [podereilsaliceto@katamail.com](mailto:podereilsaliceto@katamail.com)



Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: lambrusco di Sorbara, l. salamino, malbo gentile, trebbiano. Proprietario: Marcello Righi, Gian Paolo Isabella. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: lambrusco di sorbara, l. salamino, malbo gentile, trebbiano. Bottles produced: 40,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Ringadora Lambrusco di Sorbara Dop Spumante Brut Nature 2015

lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 12% 2.000 8°C. € 18,00

Colore del fiore di pesco con nuvola di spuma bianca e minuta. Bouquet di erbe aromatiche e lieviti, gelatina di pompelmo, ricordi di piccola pasticceria, fine ed elegante. Sorso pieno, di buona acidità e sapidità, sapore intenso e fruttato, beva divertente.

Mazzancolle al sale

Peach flower colour with a fine white mousse. Fine and elegant nose with aromas of aromatic herbs, yeasts and grapefruit jelly, and hints of miniature pastries. Full on the palate, with good acidity and richness of flavour, and strong fruity notes. An enjoyable wine.

Shrimps in salted crust

### Malbolle Spumante Metodo Classico Brut Rosé 2016

malbo gentile 100%  
 Alc. 12,5% 2.000 10°C. € 16,00

Luminoso rosa antico con bollicine fini e numerose. Ricordi di arancia amara, rosa canina e frutti rossi maturi, tocchi di dolcezza. Piuttosto verticale nel suo carattere acido sapido, chiude con lampone.

Crostini con lardo

Bright old pink colour with rich and fine perlage. Aromas of bitter orange, wild rose and ripe red fruit with sweet hints on the nose. The palate shows fairly linear acidity and richness of flavour, and a raspberry finish.

Canapés with lard



### Falistra Lambrusco di Sorbara Doc 2017

l. di Sorbara 100%  
 Alc. 12,5% 10.000 12°C. € 11,00

Gamberi lardellati  
 Larded shrimps

### Albone

### Lambrusco di Modena Dop 2017

l. salamino 100%  
 Alc. 12,5% 16.000 14°C. € 9,00

Cappellaccio di zucca al ragù  
 Pumpkin cappellacci 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, l. grasparossa, grechetto gentile. Proprietario: Alberto e Cristina Fiorini. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 185.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1919. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: lambrusco di sorbara, l. grasparossa, grechetto gentile. Bottles produced: 185,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### L'olmaccio Lambrusco di Sorbara Dop Vino Spumante 2017

lambrusco di Sorbara 100%  
Alc. 11,5% 12.000 10°C. € 14,00

Delicato color ciliegia con bollicine numerose e persistenti. Apertura con nuance vegetale, melograno e lampone con tocchi balsamici. In linea il sorso che ha piacevole acidità ben coniugata con sapidità, bollicine leggere.

Fritto misto di pescato

Delicate cherry colour with considerable and lingering perlage. The nose opens with vegetal notes and aromas of pomegranate and raspberry, with balsamic hints. The palate mirrors the nose and features nice acidity well combined with richness of flavour and slight effervescence.

Mixed fried fish

### Le Ghiarella Lambrusco Emilia Igp 2016

l. grasparossa 95%, l. Sorbara 5%  
Alc. 11,5% 3.000 12°C. € 20,00

Colore denso, ematico con spuma rosata. Olfatto ampio, complesso e fine, succoso, spiccano frutti rossi ed erbe medicinali. Deciso impatto tannico, sincero e tipico, effetto rinfrescante con chiusura fruttata.

Spiedoni di carne mista

Dense blood colour with a rosy mousse. Rich, fine, complex and juicy nose with prominent aromas of red soft fruit and medicinal plants. Typical clear palate, with prominent tannins, good freshness and a fruity finish.

Mixed meat kebabs



### Vigna del padre Lambrusco di Sorbara Dop 2017

l. Sorbara 100%  
Alc. 11,5% 7.000 12°C. € 16,00

Pollo allo spiedo  
Spit-roast chicken

### Terre al Sole Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2017

l. grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 30.000 14°C. € 15,00

Polpette in umido  
Meatballs tomato sauce



## Quintopasso

Via Canale, 267 - Sozzigalli di Soliera (MO) - Tel. 059.3163311 - Fax 059.313705  
[www.quintopasso.it](http://www.quintopasso.it) - [info@quintopasso.com](mailto:info@quintopasso.com) 



**Quintopasso Cuvée Paradiso**  
**Vino Spumante Brut 2014**

 chardonnay 80%, I. di Sorbara 20%  
 Alc. 12,5%  12.000  7°C. € 19,00

Deciso color limone, molto luminoso, perlage fine. Profumi di ciambella viennese con glassa, floreale di glicine, agrumi gialli. Il sorso è morbido ma ben bilanciato dalla sapidità.

 Risotto gamberi e zucchine

Clean and very bright lemon colour with fine perlage. Nose of glazed Gugelhupf cake, wisteria and yellow citrus fruit. Soft yet well balanced by tanginess on the palate.

 Risotto with shrimps and courgettes

## QUINTO PASSO

• METODO CLASSICO •

Anno di fondazione: 2010. Ettari Viti: 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 Rosé Brut**  
**Modena Doc Spumante 2014**

 lambrusco di Sorbara 100%  
 Alc. 12%  12.000  8°C. € 19,00

Color cipria, bollicine numerose e luminose. Sentori fini e delicati, richiamano buccia di mandarino e ribes, peonia. Al palato dialogano la sapidità e la freschezza. La chiusura del sorso è con sapore intenso di fragoline di bosco e buona acidulità.

 Guazzetto di scorfano

Powder pink colour with rich and bright perlage. Fine and delicate nose of tangerine rind, currant and peony. The palate shows a good combination of richness of flavour and freshness, and a strong note of wild strawberries and good acidity in the finish.

 Scorpion fish stew



**Quintopasso Pas Dosé**  
**Vino Spumante Brut 2014**

 chardonnay 80%, I. di Sorbara 20%  
 Alc. 12,5%  11.000  6°C. € 21,00

 Mazzancolle al sale di Cervia  
 Shrimps in Cervia salt crust



## Righi

Via G. Brodolini, 24 - 42123 Campegine (Re) - Tel. 0522.905711  
Fax 0522.905777 - www.vinirighi.it - info@riuniteciv.it 



**L'Oscuro**  
Emilia Igt Lambrusco 2017

 I. grasparossa, maestri e salamino  
Alc. 10,5%  20.000  14°C. € 6,00

Colore porpora impenetrabile, naso tutto all'insegna di frutti rossi e neri, mora e ciliegia, con tracce di china. Morbido e avvolgente al palato con intensi sapori fruttati.

 Salumi misti e crescentine

Impenetrable purple colour. Prominent aromas of red and soft fruity, especially blackberry and cherry, on the nose, with hints of cinchona. Soft and mouthfilling on the palate, with strong fruity notes.

 Crescentine flat bread with mixed charcuterie

## RIGHI

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. 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. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



**Righi Lambrusco Grasparossa**  
di Castelvetro Doc Amabile 2017

 lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 8%  60.000  12°C. € 6,00

Colore rubino con riflessi porpora e mousse rosata persistente. Naso di frutta dolce, di fragola e lampone e riconoscimenti vegetali freschi di pampino. Ingresso equilibrato, di buona acidità, sviluppo fruttato e chiusura delicatamente tannica.

 Involtini di fegato con la rete alla brace

Ruby red colour with purple highlights and a lingering rosy mousse. Sweet fruity aromas of strawberry and raspberry and fresh vegetal notes of vine leaf on the nose. Well-balanced attack on the palate, with good acidity, fruity notes, and a slightly tannic finish.

 Grilled pork liver rolls



**Pignoletto Reno Doc**  
Frizzante 2017

 grechetto g. 100%  
Alc. 11%  1.400.000  9°C. € 6,00

 Salatini  
Snacks

**Gaetano Righi Lambrusco di**  
Sorbara Doc Secco 2017

 I. di Sorbara 100%  
Alc. 11%  12.000  12°C. € 6,00

 Gamberetti in salsa cocktail  
Shrimps with cocktail sauce



## Tenuta Galvana Superiore

Via Collecchio, 1 - 41014 Castelvetro (MO) - Tel. 059.790169 - Cell. 335.8181844  
Fax. 051.753365 - www.vinigalvanasuperiore.it - info@vinigalvanasuperiore.com



**La Guardia**  
**Pignoletto Doc 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 5.000 9°C. € 7/10,00

Paglierino con riflessi più caldi e spuma bianca. Cesto di frutta, mela golden, pesca bianca matura. Erbe aromatiche, timo. Bell'impatto agrumato, equilibrio e piacevole freschezza.

Passatelli in brodo

Straw yellow colour with golden highlights and a white mousse. Nose of Golden apple, ripe white peach and aromatic herbs, especially thyme. Well-balanced on the palate, with nice citrus fruit notes and good freshness.

Passatelli in broth

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: lambrusco grasparossa, grechetto gentile, chardonnay, riesling italo. Proprietario: Famiglia Leonelli. Conduzione enologica: Paolo Maurizio. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1974. Hectares of vines: 13. Main vine varieties: lambrusco grasparossa, grechetto gentile, chardonnay, riesling italo. Bottles produced: 20,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Ca' Imperatore**  
**Lambrusco Grasparossa Doc 2016**

lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11% 7.500 14°C. € 7/10,00

Porpora acceso con spuma viola, profumi floreali che ricordano la peonia, di mora molto matura e cenni vegetali. Ingresso fresco, quasi con caratteristiche citrine, chiude con forza asciugante.

Pappardelle al sugo di anatra

Bright purple colour with a violet mousse. Aromas of peony and very ripe blackberry with vegetal hints on the nose. Fresh and almost lemony on the palate, with a mouth-drying finish.

Pappardelle pasta with duck meat sauce



### Martino Spumante Brut 2017

grechetto g. 90%, chardonnay 10%  
Alc. 12,5% 3.000 8°C. € 10,00

Zucchine in pastella  
Battered and fried courgettes

### Emilia Igt Riesling Italo Ancestrale 2016

riesling italo 100%  
Alc. 12,5% 3.000 9°C. € 8,00

Vol au vent con verdure  
Vegetables vol au vents



## Tenuta Vandelli

Circonv. S. Michele, 6 - 41049 S. Michele dei Mucchietti, Sassuolo (Mo)  
Tel. 0536.811792 - Fax 0536.077065 - [www.tenutavandelli.it](http://www.tenutavandelli.it) - [info@tenutavandelli.it](mailto:info@tenutavandelli.it)



TENUTAVANDELLI  
PRECESSIONE IN VENDITA VINO

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 Colli di Scandiano e Canossa Doc 2016

spergola 100%  
Alc. 11,5% 4.000 10°C. € n.d.

Colore giallo tenue con note verdoline di bella luminosità. Naso solare di frutta gialla matura, ginestre. Bollicina cremosa, espressione fruttata intensa che dialoga con la piacevole freschezza.

Tagliatelle con asparagi bianchi di Altedo

Clear yellow colour with bright greenish highlights. Clean nose of ripe yellow fruit and genista. The palate features creamy effervescence, strong fruity notes, and delicious freshness.

Tagliatelle with white asparagus from Altedo

### Rosa del Bacino Lambrusco Grasparossa Dop Spumante Rosè 2017

l. grasparossa 90%, l. salamino 10%  
Alc. 11% 8.000 6°C. € n.d.

Rosa chiaro luminoso. Naso energico che ricorda citronella, il mandarino e lampogni freschi, sottofondo confettato. Sorso vaporoso ed agrumato, la lieve dolcezza chiude poi lasciando palato asciutto.

Aperitivo con pizzette

Bright clear pink colour. Strong aromas of citronella, tangerine and fresh raspberries on the nose over a comfit background. Ample citrus fruit palate, with slight sweetness, and a dry finish.

Aperitif with little pizzas



### Rosso del Bacino Lambrusco Grasparossa di Castelvetto Doc 2017

l. grasparossa 100%  
Alc. 11% 8.000 14°C. € n.d.

Spezzatino con piselli  
Meat stew with peas



## Terraquilia

Via Marano 583 - 41052 Guiglia (MO) Tel. 059.931023 - Fax 0523.931776  
www.terraquilia.it - info@terraquilia.it 



### TERRAQUILIA

1 Metodo Ancestrale



Anno di fondazione: 2007. Ettari Vita-  
ti: 6. Vitigni principali: l. grasparossa,  
grechetto gentile, sangiovese, malbo  
gentile. Proprietario: Romano Mattioli.  
Conduzione enologica: Franco Calini.  
Bottiglie prodotte: 65.000. Tipo di viti-  
coltura: biologica. Vendita diretta: si.  
Visita all'Azienda: si. Sala degusta-  
zione: si.

Foundation: 2007. Hectares of vines:  
6. Main vine varieties: l. grasparossa,  
grechetto gentile, sangiovese, malbo  
gentile. Bottles produced: 65,000. Viti-  
culture: organic. Direct sale: available.  
Visit to the farm: available. Tasting  
room: available.



#### Terrebianche Zero Bio Emilia Igt Bianco 2016

 grechetto g. 70%, trebbiano 30%  
Alc. 12%  12.000  8°C. € 10,00

Paglierino lucente con spuma fine. Note  
di mela verde e agrumi gialli, al palato è  
citrino e sapido con chiusura saporita.

 Fiori di zucca fritti

Bright straw yellow colour with a fine  
mousse. Nose of green apple and yellow  
citrus fruit. Lemony and tangy on the pa-  
late, with a tasty finish.

 Fried zucchinis flowers

#### Malbone Bio Emilia Igt Malbo Gentile 2015

 malbo gentile 100%  
Alc. 13%  6.500  18°C. € 12,00

Profondo color porpora densissimo. Frutti  
neri ben maturi e profumi di vegetalità,  
sorso pieno e morbido con tannino frut-  
tato.

 Scaloppine alla livornese

Very dense and deep purple colour. Aro-  
mas of very ripe black fruit and vegetal  
notes on the nose. Full and soft on the  
palate, with fruity tannins.

 Livornese-style escalopes



#### Falconero Zero Bio Emilia Igt Lambrusco 2016

 l. grasparossa 95%, malbo gentile 5%  
Alc. 12%  12.000  12°C. € 11,00

 Lasagne al forno  
Baked lasagne



## Valli del Morastello

Via Torre, 9 - 41021 Fanano (MO) - Tel. 393.9725829

vallimorastello@gmail.com



Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 0,5. Vitigni principali: cilieggiolo, negrettiero, uva toska, lambrusco. Proprietario: Luigi Ottonelli. Conduzione enologica: n.d.. Bottiglie prodotte: 2.500. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: no.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 0,5. Main vine varieties: cilieggiolo, negrettiero, uva toska, lambrusco. Bottles produced: 2,500. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: not available.



**La Riva**  
Emilia Igp Bianco 2017

🍷 grechetto g. 40%, trebbiano 40%, malvasia 20%  
Alc. 11,5% 🍷 1.000 🌡️ 10°C. € 9,00

Paglierino vivace con delicata mousse, naso di buona eleganza con ricordi floreali di fiori di tiglio, erbe aromatiche come salvia e frutta gialla matura, susina. Al palato il sorso è succoso, fresco ma di discreto equilibrio.

🍷 Borlengo con il pesto

Lively straw yellow colour with a delicate mousse. Elegant nose with flowery notes of lime flower, aromatic herbs and ripe yellow fruit, especially sage and plum. Juicy and fresh yet fairly well-balanced on the palate.

🍷 Borlengo (thin crêpe) with pesto

**Morastello**  
Emilia Igp Rosso 2017

🍷 barbera 30%, cilieggiolo 20%, negretto 25%, lambrusco 15%, uva toska 10%  
Alc. 11,5% 🍷 1.500 🌡️ 13°C. € 8,00

Porpora con compatta spuma violacea. Cestino di frutti rosso con il nocciolo, visciole, prugnolo selvatico, duri e tocchi di mentuccia ben percepibili. Tannino vivace e fresco di buona declinazione fruttata, sorso di spessore.

🍷 Panino alla salsiccia

Purple colour with a dense violaceous mousse. Aromas of sour cherry, sloe and black cherries, and well perceivable hints of calaminco on the nose. Thick on the palate, with lively and fresh tannins, and good fruity notes.

🍷 Sausage sandwich



## Villa di Corlo

Strada Cavezzo, 200 - 41126 Baggiovara (Mo)  
Tel./Fax 059.510736 - [www.villadicorlo.com](http://www.villadicorlo.com) - [info@villadicorlo.com](mailto:info@villadicorlo.com)



Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: l. gasparossa, l. di Sorbara, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Maria Antonietta Munari. Conduzione enologica: Otello Venturelli. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 25. Main vine varieties: l. gasparossa, l. di Sorbara, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking.



### Corleto Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Doc 2017

lambrusco gasparossa 100%  
Alc. 11,5% 20.000 13°C. € 7,50

Colore intenso cardinalizio, naso caratteristico di cesto di frutti di bosco neri e riconoscimenti erbacei. Buon equilibrio con sostegno di delicata sapidità.

Maccheroni al pettine con ragù

Deep scarlet colour. Typical nose of black soft fruit with herbaceous notes. Well-balanced on the palate, with delicate richness of flavour.

Maccheroni al pettine pasta with meat sauce

### Giaco Emilia Igt Cabernet Merlot Barricato 2015

cabernet s. 85%, merlot 15%  
Alc. 13,5% 8.000 16°C. € 9,00

Colore rubino molto compatto, impatto al naso vegetale con speziature di pepe, tabacco e ricordi di polvere di caffè. Sorso fresco e dinamico con tannini di impatto vegetale.

Arrosto di maiale

Very dense ruby red colour. Vegetal aromas on the nose, with spicy notes of pepper and tobacco, and hints of coffee powder. Fresh and dynamic on the palate, with vegetal tannins.

Roast pork



### Rosanto Lambrusco Gasparossa Doc Spumante Rosè 2016

l. gasparossa 100%  
Alc. 11,5% 7.000 8°C. € 8,00

Canocchie al vapore  
Steamed mantis shrimps

### Primevo

### Lambrusco di Sorbara Doc 2017

l. di sorbara 100%  
Alc. 11% 18.000 12°C. € 7,00

Aperitivo con finger food  
Aperitif with finger food



## Zanasi

Via Settecani Cavidole, 53 - 41051 Castelnuovo Rangone (MO)  
Tel. 059.537052 - Fax 059.536458 - www.zanasi.net - info@zanasi.net



### 1984 Rosè Vino Spumante Metodo Classico Millesimato 2014

🍷 I. grasparossa 50%, I. sorbara 50%  
Alc. 12,5% 🍷 1.500 🌡️ 8°C. € 19,00

Smagliante rosa corallo attraversato da bollicine vitali. Profumi intensi di succo di melograno e gelatina di fragoline si aprono, per svelare poi fragranze di pan brioche, tabacco e marzapane. In bocca è da subito avvolgente, prosegue aereo con energia, sviluppo quasi citrino per gettarsi in un saporito finale fruttato.

🍷 Garganelli prosciutto e piselli

Bright coral colour with lively perlage. The nose opens with intense aromas of pomegranate juice and wild strawberry jelly, followed by notes of brioche bread, tobacco and marzipan. The palate features a mouthfilling attack, followed by a dynamic and powerful development, then becoming almost lemony and finishing with a tasty fruity note.

🍷 Garganelli pasta with ham and peas

*Zanasi*  
azienda agricola

Anno di fondazione: 1984. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Proprietario: Marco e Matteo Uccellari. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 220.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1984. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: lambrusco grasparossa di Castelvetro, grechetto gentile. Bottles produced: 220,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Bruno Zanasi Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop 2017

🍷 lambrusco grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 🍷 40.000 🌡️ 10°C. € 12,00

Spuma color melanzana su calice con vino porpora denso. Sentori a tutto frutto (mirtillo e mora mature), polposo, il tannino delicato sostiene la intensità di frutto.

🍷 Pappardelle al ragù

Dense purple colour with an aubergine colour mousse. Fruity aromas of blueberry and ripe blackberry on the nose. Pulp on the palate, with delicate tannins, and strong fruity notes.

🍷 Pappardelle pasta with meat sauce



### 1984 White Spumante Metodo Classico Millesimato 2014

🍷 grechetto g. 50%, trebbiano 50%  
Alc. 12,5% 🍷 1.500 🌡️ 6°C. € 19,00

🍷 Branzino al forno  
Baked bass

### Sassostorno Lambrusco Grasparossa Dop 2016

🍷 I. grasparossa 100%  
Alc. 11,5% 🍷 3.000 🌡️ 14°C. € 15,00

🍷 Tortellini in brodo di cappone  
Tortellini in capon broth

# BPER:

Banca



Prestito personale  
BPER Banca,  
per guidare tutto  
**Questo** che vuoi.

Fino a 50.000, risposta in 48 ore.

Entra in filiale per richiederlo.

Vicina.  
Oltre le  
attese.

bper.it

800 22 77 88

f in 

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. La Banca si riserva il diritto di subordinare l'accesso al finanziamento ad una valutazione del merito creditizio. Per le condizioni contrattuali ed economiche si prega di documentarsi "Informativa europea di base sul credito ai consumatori" reperibile presso tutte le filiali. Per i prestiti di Banca di Sassari, la società erogata da Banca di Sassari S.p.A. che si avvale per l'attività di distribuzione di BPER Banca, invece per i prestiti di BPER Banca la somma è erogata da BPER Banca. Offerta valida fino al 31/12/2016 salvo proroga e chiusura anticipata. I tempi di risposta sono stati calcolati, nei prestiti erogati da Banca di Sassari S.p.A., come la media dei giorni di risposta dalla consegna di tutta la documentazione necessaria da parte del cliente alla banca al giorno di risposta, stesso, fornita dalla Banca Agricola 2016.



PRIMAPAGINA EDITORE



Associazione Italiana Sommelier  
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA



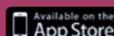
The most complete and up-to-date app dedicated to food and wine tourism in Emilia Romagna



DOWNLOAD THE APP AND VOTE FOR YOUR FAVOURITE WINES



WINES / WINERIES / LOCAL PRODUCE AND CUISINE RECIPES / ITINERARIES / EVENTS / OFFERS AND HOLIDAYS





## Ferrarese

- ❖ Ca' Nova
- ❖ Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini
- ❖ Corte Madonnina
- ❖ Gennari Roberto
- ❖ Mariotti
- ❖ Mattarelli
- ❖ Pettyrosso



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Ca' Nova

Via Acciaoli, 139 - 44020 Lido degli Scacchi (FE)  
Tel 0533.327333 - Fax 0533.718537 - marinofogli@libero.it 



**Bosco Eliceo Doc  
Bianco Frizzante 2017**

 trebbiano 80%, malvasia 20%  
Alc. 11,5%  6.000  8°C. € 7,00

Mousse leggera su colore giallo limone vivace. Apertura con ricordi di mela golden e di tipo vegetale. Fresco e brioso al sorso con gioco tra acidità contenuta e sapidità di chiusura

 Vongole veraci a volontà

Light foam with lively lemon yellow colour. Bouquet reminiscent of golden apples and vegetal tones. Fresh and vivacious on the palate with a lay between the acid content and sapid finish

 Short-necked clams



**Bosco Eliceo Doc  
Bianco fermo 2017**

 trebbiano 80%, malvasia 20%  
Alc. 11%  2.500  10°C. € 7,00

 Fritto al cartoccio  
Fish fried in foil



**Bosco Eliceo Doc  
Fortana Fermo 2017**

 fortana 100%  
Alc. 11%  2.500  10°C. € 7,00

Colore rubino con sfumature violacee, spuma chiara ed evanescente. Naso intenso e tipicamente floreale di fiori rossi con note fumé. Sorso asciutto, sapore di ciliegia appena matura ma di piacevole acidità con tannino fitto e finale sapido.

 Anguilla alle verze (brodetto comacchiese)

Ruby red colour with violet shades, clear tenuous foam. Intense bouquet typically floral of red flowers with smoky notes. Dry on the palate with flavour of barely ripe cherries but pleasant acidity with dense tannin and sapid finish.

 Eel soup with Savoy cabbage

**Bosco Eliceo Doc  
Fortana Frizzante 2017**

 fortana 100%  
Alc. 11,5%  3.500  10°C. € 7,00

 Anguilla ai ferri alla comacchiese  
Grilled eel "alla comacchiese"



## Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini

TENUTA GARUSOLA

Via Garusola, 3 - 44010 Filo d'Argenta (FE) - Tel. 0532.806092 - Fax 0532.802554  
www.tenutagarusola.it - info@tenutagarusola.it



Anno di fondazione: 1955. Ettari Vitati: 110. Vitigni principali: merlot, trebbiano, sauvignon, fortana. Proprietario: coop. agricola. Conduzione enologica: Enzo Matterei. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 6 stanze.

Foundation: 1955. Hectares of vines: 110. Main vine varieties: merlot, trebbiano, sauvignon, fortana. Bottles produced: 90,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 46 rooms. Restaurant: 40 settings.



**Bradamante**  
Spumante Rosato Brut 2017

**Astolfo**  
Rosso dell'Emilia Igt 2017

fortana 100%  
Alc. 11,5% 2.000 6°C. € 9,00

Rosso cerasuolo con nuances di corallo e bella corona di spuma persistente. Profumi freschi di melograno, pompelmo e tocchi fioriti di rosa canina. Accattivante cremoso al sorso con chiusura sapida e tocchi agrumati

Aperitivo con pasticceria salata

merlot 100%  
Alc. 12,5% 2.000 16°C. € 7,00

Rubino dai riflessi porpora di buona trasparenza. Profumi verdi di frutti di bosco e ribes e pepe, trama vegetale diffusa. Tannico con finale leggermente amaricante.

Spezzatino di vitello

Red cherry coloured with nuances of coral and a good crown of persistent froth. Fresh fragrances of pomegranate and floral touches of rosehip. Captivating and creamy on the palate with a sapid finish and hints of citrus.

Aperitif with savoury pastry

Ruby red colour. Green aromas of mixed berries, blackcurrants and pepper, diffuse vegetal texture. Tannic with a slightly bitterish finish.

Veal stew



**Bosco Eliceo Doc**  
Bianco frizzante 2017

trebbiano 85, malvasia 15%  
Alc. 11% 3.000 6°C. € 5,00

Aperitivo con stuzzichini e polpa di granchio  
Aperitif with appetizers and crab meat

**Angelica**

Vino Spumante extra dry

chardonnay 70%, ghrchetto g. 20%, prosecco 10%  
Alc. 11,5% 2.000 8°C. € 9,00

Frittura di acquadelle  
Fried silversides



## Corte Madonna

Via per Volano, 1 - 44021 Pomposa di Codigoro (FE) - Tel./Fax 0533.719002  
www.cortemadonna.it - info@cortemadonna.it 



**Cuvée dell'Abate**  
**Vino Spumante Brut Bianco 2016**

 trebbiano 70%, sauvignon 30%  
Alc. 12%  3.000  8°C. € 12,00

Paglierino con riflessi verdi e fitto perlage. Pesca noce croccante, melone bianco e agrumi con tonalità vegetali ben riconoscibili, tostatura di fetta biscottata. Ingresso suadente di frutta dolce. Chiude con finale sapido.

 Frittura di acquadelle

Straw yellow with green reflections and dense perlage. Crisp nectarine, white melon and citrus fruits with distinct vegetal tones, biscuit rusk. The first sip is mellow with tones of sweet fruit. Sapid finish.

 Fried silversides

AZIENDA AGRICOLA  
CORTE MADONNINA



VINI DELLE SABBIE

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: merlot, fortana, trebbiano, sauvignon. Proprietario: Vittorio e Rita Scalambra. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 7. 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**  
**Vino Spumante Brut Rosé 2017**

 fortana 50%, merlot 50%  
Alc. 13%  3.000  6°C. € 12,00

Rosa antico con delicata effervescenza. Si alternano riconoscimenti di profumi dolci di zucchero a velo e agrumati di pompelmo rosa. Anche al palato gioco tra note piene e fruttate dolci equilibrate da delicata sapidità

 Crescenza e mortadella

Antique pink with delicate effervescence. Sweet tones of icing sugar and citrus hints of pink pomegranate alternate. The play between full sweet fruity notes balanced with a delicate sapidity is also noticeable on the palate.

 Crescenza cheese and mortadella



### Insula pomposiana Emilia Igp Rosso 2016

 merlot 50%, fortana 50%  
Alc. 12,5%  2.000  15°C. € 12,00

 Stinco di maiale al forno  
Roast pork shank

### Micrologus

#### Emilia Igp Rosso 2016

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

 Gramigna alla salsiccia  
Gramigna with sausage



## Gennari Roberto

Via Bergamini Roda, 40 - 44011 Argenta (FE) - Cell. 338.8907502  
[www.ilverginese.altervista.org](http://www.ilverginese.altervista.org) - [azagrgennarirob@libero.it](mailto:azagrgennarirob@libero.it)



**Alfonso I Spumante**  
**Metodo Classico Brut 2015**

malvasia 70%, trebbiano 30%  
 Alc. 12,5% 500 8°C. € 12,00

Bel colore dorato, immediati i riconoscimenti fruttati di pesca nettarina ed agrumi, tocchi vegetali. Impatto al palato di frutto e buona acidità, chiude con scia sapida delicata

Rombo al forno

Attractive gold colour, immediate fruity tones of nectarines and citrus fruits, vegetal touches. Fruity on the palate with good acidity closing with a delicate sapidity.

Baked turbot

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: si. 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**  
**Emilia Igp Fortana 2016**

fortana 100%  
 Alc. 13,5% 3.500 16°C. € 5,50

Rosso rubino compatto e vivace. Naso intenso con cesto di susine mature, more di rovo, note di garofano e il tipico tratto vegetale proprio del vitigno. Sorso succoso, agile, teso di frutto intero e sincero  
 Risotto all'anguilla

Compact and lively ruby red. Intense bouquet of ripe plums, dewberries, notes of carnations and the typical vegetal traits of the vine. Succulent and supple on the palate, focused on genuine whole fruit.

Eel risotto



**Il Verginese**  
**Emilia Igt Trebbiano 2016**

trebbiano 100%  
 Alc. 12,5% 1.000 10°C. € 5,00

Risotto alla parmigiana o alle vongole  
 Risotto with parmesan or clams

**Verum Vinum**  
**Emilia Igt Fortana 2017**

fortana 100%  
 Alc. 13,5% 500 14°C. € 8,00

Merenda con coppa di testa e coppa ferrarese  
 Pig head sausage and coppia ferrarese



## Mariotti

Via Rosa Bardelli, 10 - 44011 Consandolo (FE) - Tel./Fax 0532.804134  
[www.mariottivinidellesabbie.it](http://www.mariottivinidellesabbie.it) - [info@mariottivinidellesabbie.it](mailto:info@mariottivinidellesabbie.it)



**Abbatia Spumante**  
**Metodo Classico Brut Nature 2016**

fortana 100%  
 Alc. 12% 1.200 8°C. € 18,00

Accattivante color oro rosa con bollicine chiare e compatte. Riconoscimenti fruttati freschi di mandarino e frutti rossi con piacevole trama di vegetali. La mousse massaggia il palato lasciandolo fresco e pulito e chiude con tipica nota sapida. Invitante alla beva.

Fritto misto di pescato con gamberi

Captivating pink gold colour with clear compact bubbles. Fresh fruity tones of mandarin oranges and red fruits with a pleasant vegetal texture. The bubbles massage the palate leaving it fresh and clean closing with a sapid note. Highly drinkable.

Mixed fried fish with shrimps



Anno di fondazione: 1976. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: fortana. Proprietario: Famiglia Mariotti. Conduzione enologica: Giorgio e Mirco Mariotti. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1976. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: fortana. Bottles produced: 20,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Brusco**  
**Vino Rosso Fermo 2016**

lambruso maestri 100%  
 Alc. 13% 1.000 14°C. € 9,00

Rosso rubino intenso e di buona trasparenza, delicati riconoscimenti di frutta rossa, di resina e tocchi speziati e note scure. Sorso fresco, succoso, di ciliegia croccante e di equilibrata tannicità

Costine e pancetta alla griglia

Intense ruby red and fairly transparent, delicate tones of red fruit, resin, touches of spice and dark notes. Fresh and succulent on the palate with crisp flavour of cherries and balanced tannins.

Grilled pork ribs and belly



**Passo Morgone**  
**Bianco dell'Emilia Igp 2017**

famoso 100%  
 Alc. 8% 1.000 10°C. € 9,00

Fiori di zucca fritti  
 Fried zucchini flowers



**Malèstar**  
**Montù dell'Emilia Igp 2016**

montuni 100%  
 Alc. 13% 1.000 10°C. € 9,00

Vitello tonnato  
 Veal with tuna sauce



## Mattarelli

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



**Lore 04**  
**Vino Spumante Extra Dry 2017**

chardonnay 75%, grechetto g. 25%  
Alc. 11,5% 10.000 14°C. € 7,00

Il fitto perlage spicca sul bel colore giallo limone luminoso. Naso esuberante e dolce con ricordi fruttati di ananas e pesca, tocchi di zucchero a velo. Impatto piacevole con vena sapida che riequilibra il tocco zuccherino.

Panettone gastronomico salato

Dense perlage, beautiful bright lemon yellow color. Exuberant and sweet nose with fruity flavors of pineapple and peach, touches of powdered sugar. Nice impact with sapid vein that rebalances the sugary touch.

Salty gourmet panettone



Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 26. Vitigni principali: fortana, trebbiano, montuni, merlot. Proprietario: Famiglia Mattarelli. Conduzione enologica: Enzo Mattarelli. Bottiglie prodotte: 280.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 26. Main vine varieties: fortana, trebbiano, montuni, merlot. Bottles produced: 280,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Bosco Eliceo Doc**  
**Fortana Frizzante 2017**

fortana 100%  
Alc. 11,5% 25.000 10°C. € 5,50

Vivace color rubino con riflessi porpora, naso caratterizzato da frutti rossi e neri freschi, ciliegia e amarena, su un fondo scuro con note terrose/vegetali. Al sorso è rustico, asciutto ma lascia palato pulito.

Anguilla ai ferri

Lively ruby color with purple reflections, nose characterized by fresh red and black fruits, cherry and black cherry, on a dark background with earthy / vegetal notes. At the sip it is rustic, dry but leaves clean palate.

Grilled eel



**Xchiosa**  
**Vino Spumante Rosè 2017**

fortana 100%  
Alc. 11,5% 5.000 8°C. € 9,00

Impepata di cozze  
Peppered mussels

**Montuni dell'Emilia Igt**  
**Vino Biologico 2017**

montuni 100%  
Alc. 13% 3.000 10°C. € 7,00

Pasta con broccoli e pancetta  
Pasta with broccoli and bacon



## Pettyrosso

Via A. Costa, 16 - 44019 Montesanto, Voghiera (FE) - Cell 339.3727350/349.0613270  
Fax 049.5958562 - www.pettyrosso.it - info@gattabianca.it



**Jijo Vino Bianco frizzante  
Metodo Ancestrale 2015**

🍇 tocai 100%  
Alc. 11,5% 🍷 3.000 🌡️ 8°C. € n.d.

Chiara color paglia di bella luminosità con velatura propria della tipologia. In primo piano note agrumate (limone), erbe aromatiche disidratate e tocchi di cereali. Il sorso è snello, la bollicina è morbida e spessa, chiude con scia sapida.

🍷 Verdure pastellate

Luminous light straw yellow colour with highlights. Bouquet dominated by citrus tones (lemon), dried aromatic herbs and touches of cereals. On the palate it is supple, the perlage is soft and dense, closing with a sapid finish.

🍷 Deep-fried vegetable



Anno di fondazione: 2008. Ettari Viti: 2,5. Vitigni principali: tocai, merlot, cabernet. Proprietario: Alessandro Rocchetti. Conduzione enologica: Enzo Mattarei. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 2,5. Main vine varieties: tocai, merlot, cabernet. Bottles produced: 12,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Alass Vino Spumante  
Metodo Classico Brut 2016**

🍇 tocai 100%  
Alc. 11,5% 🍷 2.000 🌡️ 8°C. € n.d.

Luminosità con caratteristiche cristalline, colore paglierino e sfumature delicatamente verdi. Tocchi floreali delicati (camomilla) e buccia di agrumi. Sorso facile, equilibrato, di buona beva con chiusura caratterizzata da erbe aromatiche

🍷 Aperitivo con salatini

Luminous and crystal clear, straw yellow colour with delicate green shades. Delicate floral touches (camomile) and citrus rinds. On the palate it is uncomplicated, balanced, pleasant with a finish focusing on aromatic herbs.

🍷 Aperitif with savoury snacks



**Jojo Vino Bianco frizzante  
ancestrale filtrato 2015**

🍇 tocai 100%  
Alc. 11,5% 🍷 2.000 🌡️ 6°C. € n.d.

🍷 Fiori di zucca e verdure pastellate e fritte  
Fried battered pumpkin flowers and vegetables

# MY EXPERIENCE VDGLASS



RETRO DUE SRL INFO@VDGLASS.IT WWW.VDGLASS.IT

Testati da



**CIA'S INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



# SkyMinder

Simple. Global. Complete.



SkyMinder is the Business Information platform which provides you access to in-depth credit, financial and business information on worldwide companies.



[www.skyminder.com](http://www.skyminder.com)



[www.crif.com](http://www.crif.com)



[contactus@skyminder.com](mailto:contactus@skyminder.com)

## Bolognese

- Bonfiglio
- Cantina Sociale di Argelato
- Cinti Floriano
- Fedrizzi
- Gaggioli
- Il Monticino
- Isola
- La Mancina
- Malcantone Giudotti
- Manaresi
- Mastrosasso - Torricella
- Montevecchio Isolani
- Podere Riosto
- Tenuta Bonzara
- Tenuta Santa Croce
- Tizzano
- Tomisa
- Vallona Fattorie
- Vigneto delle Terre Rosse



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Bonfiglio

Via Cassola, 21 - 40053 Monteveglio (BO) - Tel./Fax 051.830758  
www.bonfigliovini.it - info@bonfigliovini.it



Anno di fondazione: 1948. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Angela Baraldi. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 4 stanze e 2 appartamenti.

Foundation: 1948. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 4 rooms, 2 apartments.



### Colli Bolognesi Doc Pignoletto Superiore 2016

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 3.500 10°C. € 8,90

Paglierino intenso e luminoso. Apertura agrumata al naso seguita da mineralità gessosa e richiami di fiori di acacia e menta. Intenso e pieno al palato, esprime buona sapidità, ritorni agrumati e una chiusura ammandorlata.

Rosette al forno

Intense and bright straw yellow colour. Starts off citrusy on the nose, followed by chalky minerals and hints of acacia flowers and mint. Intense and mouthfilling with good tanginess, citrus hints and almond finish.

Baked rosette pasta

### Il Passito Colli Bolognesi Doc Pignoletto 2007

grechetto gentile 100%  
Alc. 15% 2.000 16°C. € 21,90

Oro brillante denso. Ricco all'olfatto, propone note smaltate e di noci, scorza di cedro candito e miele. Assaggio morbido di misurata dolcezza. Buona freschezza ad equilibrare un sorso elegante dal finale di albicocca candita.

Formaggio blu di capra

Dense sparkling gold. Rich bouquet with notes of enamel and walnuts, candied citron zest and honey. Smooth on the palate and moderately sweet. Good freshness balanced with elegance and a candied apricot finish.

Blue goat cheese



### Alba in vigna Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante 2016

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 10.000 6°C. € 12,50

Salvia frita  
Fried sage

### Colli Bolognesi Docg Pignoletto Frizzante

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 15.000 8°C. € 8,20

Verdure pastellate fritte  
Fried vegetables in batter



## 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: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 200. Main vine varieties: grechetto gentile, montù, chardonnay, lambrusco. Bottles produced: 200,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Reno Doc**  
**Montuni Frizzante 2017**

🍷 montù 100%  
Alc. 11,5% 🍷 15.000 🌡️ 8°C. € 3,00

Riflessi verdolini su tenue manto paglierino. Naso diretto dai ricordi di mela golden e fiori di campo con cenni di maggiorana e timo. Agile e fresco al gusto, propone ritorni di mela e un finale sapido di gradevole avvolgenza.

🍷 Frittata alle zucchine

Greenish highlights on a light straw yellow colour. Nose with hints of golden apples and wild flowers with notes of marjoram and thyme. Agile and fresh on the palate with hints of apple and a tangy finish that is pleasantly mouthfilling.

🍷 Courgette omelette

**Pignoletto Doc**  
**Frizzante 2017**

🍷 grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 🍷 30.000 🌡️ 8°C. € 3,50

Paglierino acceso con mousse delicata. Sentori floreali di timo e fruttati di susina e pesca nettarina su sfondo ammandorlato. Sorso brioso e piacevolmente sapido accompagnato da viva freschezza fino al finale fruttato di pesca.

🍷 Gnocchi di patate al burro

Bright straw yellow with a delicate mousse. Floreal hints of linden and fruity aromas of plum and nectarine on an almond background. Vivacious and pleasantly tangy on the palate accompanied by lively freshness that leads to a fruity peach finish.

🍷 Potato gnocchi with butter



## Cinti Floriano

Via Gamberi, 50 - 40037 San Lorenzo di Sasso Marconi (BO)  
Tel./Fax 051.6751646 - [www.florianocinti.it](http://www.florianocinti.it) - [cinti@collibolognesi.com](mailto: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: in conversione al biologico. 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: in conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 7 rooms. Restaurant: 60 settings.



### SassoBacco Colli Bolognesi Doc Pignoletto Classico 2016

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 10.000 12°C. € 11,00

Paglierino sfumato di verde. Naso accattivante di frutta carnosa bianca e gialla, rosa bianca e timo. Pieno e caldo all'ingresso, si distende in un sorso equilibrato da buona sapidità e delicata freschezza con richiami di susina gialla.

Lasagne verdi con bechamelle

Straw yellow colour, tinged with green. Attractive nose of fleshy white and yellow fruit, white rose and thyme. Mouthfilling and warm, it is balanced by good tanginess and delicate freshness with hints of yellow plum.

Vegetable lasagne with béchamel sauce

### Colli Bolognesi Doc Barbera 2015

barbera 100%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 9,50

Rubino con riflessi porpora. Sbuffi floreali su note di ciliegia matura e sottofondo delicatamente vegetale. Assaggio rotondo ed equilibrato. Intenso nei ritorni fruttati, regala un finale di ciliegia moretta.

Gnocchi al ragù

Ruby red colour with purple highlights. Floral puffs on notes of ripe cherries and a delicate vegetal background. Rounded and balanced on the palate. Intense hints of fruit with a Moretta cherry finish.

Gnocchi with meat sauce

### Colli Bolognesi Doc Bianco Bologna 2016

sauvignon 60%,  
chardonnay 20%, pinot b. 20%  
Alc. 13% 4.000 10°C. € 10,00

Tortelli di patate ai porcini Potato tortelli with porcini mushrooms

### SassoBacco Colli Bolognesi Doc Merlot 2015

merlot 100%  
Alc. 14% 5.000 18°C. € 12,00

Pollo alla cacciatora  
Chicken cacciatora



## Fedrizzi

Via Castello, 2257 -40053 loc. Castello di Serravalle, Valsamoggia (BO) - Cell.  
340.6189349 - Fax 051.756849 - www.fedrizzivini.it - fedrizzivini@gmail.com 



Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Alessandro Fedrizzi. Conduzione enologica: Francesco Marchi. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, chardonnay, cabernet sauvignon. Bottles produced: 25,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Colli Bolognesi Docg Pignoletto frizzante 2017

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12%  7.000  8°C. € 10,00

Paglierino acceso con mousse fine. Naso deciso di mela golden e buccia d'uva con accenni di ginestra ed erbe aromatiche. Sorso saporito sottolineato da vivace freschezza e sapidità fino al finale leggermente amaricante.

 Risotto gamberi e zucchini

Bright straw yellow with a fine mousse. Strong nose of golden apple and grape skin with hints of broom and aromatic herbs. Tasty on the palate with lively freshness and tanginess. Slightly bitter finish.

 Prawn and courgette risotto

### Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2017

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5%  3.000  12°C. € 10,00

Paglierino solare. Esordio timido al naso, si apre poi su note di pesca sciroppata, caramella mou, fiori gialli e fieno. Volume e calore al palato, bella intensità sapida a equilibrare e netti ricordi di mela al forno e fieno.

 Tortelloni burro e salvia

Sunny straw yellow colour. Slowly opens on the nose with notes of peaches in syrup, soft caramel, yellow flowers and hay. Volume and warmth on the palate, good tangy intensity that has yet to be balanced and clear hints of backed apple and hay.

 Tortelloni with butter and sage



### Colli Bolognesi Doc Chardonnay 2017

 chardonnay 100%  
Alc. 13%  2.000  14°C. € 14,00

 Tagliatelle con funghi  
Tagliatelle pasta with mushrooms

### Pignoletto Doc frizzante rifermentato in bottiglia 2016

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5%  8.000  8°C. € 14,00

 Mozzarelline in carrozza  
Fried mozzarella in breadcrumbs



## 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: 21. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Proprietario: Maria Letizia Gaggioli. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 160.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Foundation: 1972. Hectares of vines: 21. Main vine varieties: grechetto gentile, cabernet sauvignon, merlot, sauvignon blanc. Bottles produced: 160,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 7 rooms. Restaurant: 100 settings.



### Magnificat Colli Bolognesi Doc Bianco Bologna 2015

 sauvignon b. 50%, grechetto g. 50%  
Alc. 12%  1.300  10°C. € 12,00

Paglierino luminoso con riflessi verdolini. Esordio floreale di glicine seguito da spunti vegetali di menta e bergamotto. Sensazione di equilibrio al palato dove mantiene ricordi vegetali e floreali e chiude con scia sapida.

 Frittata alle ortiche

Bright straw yellow colour with greenish highlights. Starts off with floral notes of wisteria followed by vegetal hints of mint and bergamot. Balanced on the palate with vegetal and floral hints. Tangy finish.

 Nettle omelette

### Il Rosso Bologna Colli Bolognesi Doc Rosso 2015

 cabernet s. 50%, merlot 40%, syrah 10%  
Alc. 13%  4.000  16°C. € 15,00

Manto rubino con riflesso granato. Sensori tostati e speziati di pepe si alternano a frutto in confettura e tabacco. Intenso all'ingresso, una buona freschezza regala un sorso equilibrato dall'allungo tra frutto e spezia.

 Lepre al tegame con rosmarino e prugne

Ruby red colour with garnet highlights. Toasted and spicy aromas of pepper alternate with fruit jam and tobacco. Intense on the palate with good freshness for a balanced flavour and a lingering finish of fruit and spices.

 Roast hare with rosemary and plums



### Il Francia Brut Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Brut 2016

 grechetto gentile 100%  
Alc. 11%  4.000  6°C. € 13,00

 Risotto con asparagi  
Asparagus risotto

### Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2017

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5%  20.000  10°C. € 12,00

 Calamaro ripieno  
Stuffed squid



## Il Monticino

Via Predosa, 72 - 40069 Zola Predosa (BO) - Tel 051.755260 - Fax 051.759109  
www.ilmonticino.it - ilmonticino@ilmonticino.it 



**Colli Bolognesi Doc  
Pignoletto Classico 2016**

 grechetto gentile 100%  
Alc. 13%  3.300  10°C. € 11,00

Paglierino intenso e vivo. Elegante al naso, offre tocchi di mandorla e nocciola su sfondo fruttato di pesca e melone bianco. Avvolgente e pieno, si distende in un sorso dinamico e persistente che chiude con freschezza agrumata di cedro.  
 Coniglio con erbe aromatiche

Lively and dense straw yellow colour. Elegant nose with hints of almond and hazelnut on a fruity background of peach and white melon. Mouthfilling, dynamic and persistent on the palate. Finish with citrus freshness of citron.  
 Rabbit with aromatic herbs



**Bolognino Colli Bolognesi Doc  
Bologna Bianco 2016**

 sauvignon blanc 100%  
Alc. 12,5%  2.500  10°C. € 10,00

 Tortelli alla parmigiana  
Tortelli with Parmesan cheese

  
**IL MONTICINO**  
vigne e vini dei colli bolognesi

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: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Bolognino Colli Bolognesi Doc  
Bologna Rosso Riserva 2012**

 cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5%  3.300  18°C. € 18,00

Denso granato lucido con orlo rubino. Intenso e ricco al naso tra note tostate e di prugna, peperone e cannella con tocchi balsamici di ginepro. Sorso strutturato e carnoso con ritorni fruttati e speziati e tannino vibrante. Si congeda su note di liquerizia.

 Spezzatino di capriolo al ginepro

Shiny dense garnet red with ruby red edging. Intense and rich nose with toasted notes, plums, peppers and cinnamon and balsamic hints of juniper. Structured and fleshy on the palate with fruity and spicy hints and vibrant tannins. Finish with liquorice notes.

 Venison stew with juniper

**Il Bolognino Colli Bolognesi Doc  
Rosso Bologna 2017**

 cabernet s. 65%, merlot 35%  
Alc. 13%  3.300  16°C. € 10,00

 Spiedone di carne mista e peperone  
Skewer of mixed meat and pepper



## Isola

Via G. Bernardi, 3 - 40050 Monte San Pietro (BO)  
Tel. 051.6768428 - Fax 051.6768309 - isola1898@interfree.it



Anno di fondazione: 1898. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Marco Franceschini. Conduzione enologica: Giovanni Fraulini. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione.

Foundation: 1898. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, cabernet sauvignon, chardonnay. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Picri Colli Bolognesi Docg Pignoletto Spumante Brut 2017

grechetto g. 85%, riesling 11%, chardonnay 4% **Alc.** 12% 6.500 8°C. € 10,00

Paglierino metallico con fine perlage. Al naso intensità e freschezza di fiori d'acacia e pesca bianca, ricordi minerali e di fieno fresco. Attacco avvolgente di frutta dolce incalzato da verve acida che conduce ad una chiusura agrumata ed invitante.

Crostino con lardo e fagioli cannellini

Metallic straw yellow colour with fine perlage. Intense and fresh nose of acacia flowers and white peach, mineral hints and fresh hay. Mouthfilling with sweet fruit immediately followed by an acidic liveliness that leads it to a citrusy and inviting finish.

Toasted bread with lard and cannellini beans

### Vecchie Vigne Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico 2016

grechetto gentile 100% **Alc.** 13% 1.500 12°C. € 14,00

Paglierino smagliante. Ampio ed elegante al naso. Pietra focaia all'esordio, poi gelsomino, fieno, scorza di cedro e timo. Tensione fresco sapida a sottolineare un sorso vibrante, dinamico e progressivo dal lungo finale di susina, agrume e salinità.

Tortellini in brodo

Brilliant straw yellow colour. Broad and elegant nose. Starts of with flint and continues with jasmine, hay, citron zest and thyme. Fresh-tangy tension outlines the vibrant, dynamic and progressive palate with long finish of plum, citrus and salt.

Tortellini in broth



### Colli Bolognesi Doc Bianco Bologna 2017

sauvignon 60%, chardonnay 20% riesling 20%

**Alc.** 12,5% 3.500 10°C. € 9,50

Orata al forno con erbe aromatiche  
Baked sea bream with aromatic herbs

### Colli Bolognesi Docg Pignoletto Superiore 2017

grechetto gentile 100% **Alc.** 13% 10.000 10°C. € 9,00

Gnocchi verdi  
Green gnocchi



## La Mancina

Via Motta, 8 - 40053 Loc. Monteveglio - Valsamoggia (BO) - Tel.051.832691  
Fax 051.835441 - www.lamancina.it - francesca.zanetti@lamancina.it 



**Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Frizzante 2017**

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5%  60.000  8°C. € 7,50

Tenue paglierino cristallino. Netto al naso nei ricordi di mela e finocchio selvatico, poi dolcezza di fiori di sambuco e mandorla fresca. Sorso cremoso e dolce di pesca all'ingresso, vira su note ammandorlate e saline.

 Farinata di ceci

Light crystal straw yellow colour. Clean nose with hints of apple and wild fennel, sweet elderberry flowers and fresh almond. Creamy and sweet on the palate with peach, almond and saline notes.

 Chickpea farinata



Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 19. Vitigni principali: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Zanetti. Conduzione enologica: Giandomenico Negro. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 19. Main vine varieties: grechetto gentile, barbera, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 100,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Spumante Brut 2016**

 grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5%  8.000  6°C. € 10,00

Paglierino lunare con vivace perlage. Fragranze floreali di tarassaco e sambuco insieme a note balsamiche di menta fresca. Sorso equilibrato e suadente con carbonica integrata e finale tra ricordi di fiori bianchi e mandorla

 Torta salata con asparagi

Lunar straw yellow colour with lively perlage. Floral bouquet of dandelion and elderberry along with balsamic notes of fresh mint. Balanced and persuasive on the palate with integrated carbon and a finish with hints of white flowers and almonds.

 Asparagus pie



**Terre di Montebudello Colli Bolognesi  
Docg Pignoletto Classico 2016**

 grechetto gentile 100%  
Alc.13%  12.000  10°C. € 12,00

 Tortellini in brodo con cappone  
Tortellini in broth with capon

**Talea**

**Vino Bianco Fermo 2013**

 grechetto gentile 100%  
Alc.14%  2.500  12°C. € 12,00

 Zuppa imperiale  
Imperial soup



## Malcantone Guidotti

Via S. Venturi, 4 - 40050 Monte San Pietro (BO) - Tel. 051.6766936 - Fax. 051.6766650  
[www.malcantoneguidotti.it](http://www.malcantoneguidotti.it) - [guidotti@malcantoneguidottivini.it](mailto:guidotti@malcantoneguidottivini.it) [f malcantoneguidotti.it](https://www.facebook.com/malcantoneguidotti)



**Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
 Alc. 12% 12.000 6°C. € 7,00

Paglierino deciso con vivace mousse. Profumi di ginestra, frutta tropicale, pesca gialla e tocchi vegetali di ortica. Intensità fruttata al palato sottolineata da briosa freschezza, chiusura su note di mandorla fresca.

Maccheroni al torchio con piselli

Strong straw yellow colour with lively mousse. Bouquet of broom, tropical fruit, yellow peach and vegetal touches of nettles. Intensely fruity on the palate emphasised by lively freshness. Finish with notes of fresh almond.

Rolled maccheroni pasta with peas

Anno di fondazione: 1955. Ettari Vitati: 5,6. Vitigni principali: grechetto gentile, albana, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Antonio ed Elisabetta Guidotti. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 54 coperti. Ospitalità: 4 stanze.

Foundation: 1955. Hectares of vines: 5,6. Main vine varieties: grechetto gentile, albana, chardonnay, cabernet sauvignon. Bottles produced: 30,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 4 rooms. Restaurant: 54 settings.



**Colli Bolognesi Dop  
Cabernet Sauvignon 2015**

cabernet sauvignon 100%  
 Alc. 14,5% 3.000 18°C. € 12,00

Rubino compatto e consistente. Richiami di confettura di more si fondono al naso a sentori di cioccolato e spezie dolci. Avvolgente e morbido all'ingresso, regala un assaggio di equilibrio con tannini rifiniti e dolce finale fruttato.

Spezzatino di manzo con patate

Compact and consistent ruby red colour. Hints of blackberry jam blend with the nose with hints of chocolate and sweet spices. Mouthfilling and smooth, balanced on the palate with polished tannins and a sweet fruity finish.

Beef stew with potatoes



## Manaresi

Via Bertoloni 14/16 - 40069 Zola Predosa (BO) - Cell. 335.7070453  
Fax. 051.739133 - www.manaresi.net - info@manaresi.net 

*Manaresi*

agricoltura e vini



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: 40.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon blanc, barbera, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Duesettanta Colli Bolognesi Doc Bianco Bologna 2017

 sauvignon 65%, grechetto g. 30%,  
altri 5%  
Alc. 14%  3.700  8°C. € 10,00

Paglierino chiaro con riflessi verdolini. Intensa florealità di sambuco e gelsomino su sfondo agrumato di pompelmo e cenni vegetali. Avvolgente ed equilibrato al palato, regala netti ritorni floreali e un piacevole finale agrumato.

 Finger food

Light straw yellow colour with greenish highlights. Intense floral bouquet of elderberry and jasmine on a citrus background of grapefruit and vegetal hints. Mouthfilling and balanced on the palate with clear floral hints and a pleasant citrusy finish.

 Finger food

### Controluce Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna 2015

 cabernet sauvignon 100%  
Alc. 15%  3.300  18°C. € 19,00

Rubino denso e lucido. Fusione fra frutto e spezia al naso con sentori di confettura di fragole, pomodoro secco, cioccolato e curcuma. Sorso concentrato e di volume. Un tannino sostenuto ed elegante accompagna l'intensa percezione fruttata e di cioccolato.

 Guancia con polenta

Dense and shiny ruby red colour. Nose with a fusion of fruit and spices, hint of strawberry jam, dried tomatoes, chocolate and curcuma.

Concentrated and voluminous on the palate. Steady and elegant tannins accompany the intense hints of fruit and chocolate.

 Cheek with polenta



### Colli Bolognesi Docg Pignoletto Classico Superiore 2016

 grechetto gentile 100%  
Alc. 14%  6.600  10°C. € 9,00

 Coniglio alle erbe aromatiche  
Rabbit with aromatic herbs



### Flora Italica Colli Bolognesi Doc Barbera 2015

 barbera 100%  
Alc. 15%  4.000  16°C. € 17,00

 Lasagne alla bolognese  
Bolognese lasagna



## Mastrosasso - Torricella

Via Samoggia, 534/G - 40056 Valsamoggia (BO) - Tel./Fax 051.6708552  
[www.mastrosasso.it](http://www.mastrosasso.it) - [azagricolatorricella@alice.it](mailto:azagricolatorricella@alice.it)



**Lefisio Colli Bolognesi Doc  
Pignoletto Superiore 2016**

grechetto gentile 100%  
 Alc. 13,5% 2.500 10°C. € 13,00

Paglierino intenso e consistente. Al naso propone intense note di frutta gialla matura e decisi spunti vegetali. Ingresso arrotondato e caldo, bilanciato da buona freschezza. Chiude su note sapide e di susina.

Coniglio al forno con olive

Deep and dense straw yellow colour. Nose with intense notes of ripe yellow fruit and strong vegetal hints. Rounded and warm on the palate, balanced by good acidity. Finish with tangy notes and plums.

Roast rabbit with olives



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: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 25,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 60 settings.



**Mastronicola Colli Bolognesi Doc Sauvignon 2016**

sauvignon 100%  
 Alc. 13,5% 2.500 12°C. € 13,00

Paglierino acceso con spunti dorati. Intense note di salvia e foglia di pomodoro spiccano su uno sfondo di fiori di campo e frutta tropicale. Sorso pieno e morbido, deciso nei ritorni fruttati e vegetali, sfuma in una chiusura piacevolmente sapida.

Tortellini in brodo

Bright straw yellow with golden hints. Intense aromas of sage and tomato leaves stand out on a background of wild flowers and tropical fruits. Smooth and mouthfilling with strong fruity and vegetal hints. Pleasantly tangy finish.

Tortellini in broth



**Bastiano Colli Bolognesi Doc  
Rosso Bologna 2016**

cabernet sauvignon, merlot  
 Alc. 13,5% 2.000 16°C. € 15,00

Panino con lampredotto  
 Sandwich with lampredotto

**Narcisio Colli Bolognesi Doc  
Cabernet Sauvignon 2014**

cabernet sauvignon 100%  
 Alc. 14% 3.000 18°C. € 17,00

Grigliata mista  
 Mixed grill



## Montevecchio Isolani

Via San Martino, 5 - 40050 Monte San Pietro (BO) Tel. 051.231434 int. 3  
Fax 051.261492 - www.montevecchioisolani.it - f.guerriero@isolani.it



**Colli Bolognesi Doc**  
**Pignoletto Spumante Brut s.a.**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 2.000 6°C. € 9,50

Paglierino ravvivato da fine perlage. Al naso delicate e fresche nuances agrumate e di fiori bianchi. Ingresso fresco e deciso al palato, cremosa effervescenza arricchita da scia sapida finale

Triglia al forno con erbe aromatiche

Straw yellow colour enlivened by fine perlage. Delicate and fresh nose with citrus hints and white flowers. Fresh and strong on the palate with creamy effervescence enriched with tangy finish.

Baked mullet with aromatic herbs



Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: grechetto gentile, cabernet, sauvignon, merlot. Proprietario: Società Agricola 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 e 4 appartamenti.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 13. 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. Accommodation: 5 rooms, 4 apartments.



**Colli Bolognesi Doc**  
**Rosso Bologna Riserva 2010**

cabernet s. 90%, merlot 10%  
Alc. 14% 2.066 18°C. € 12,00

Rubino profondo con orlo granato. Al naso si intrecciano profumi di frutti di bosco maturi, mallo di noce e viola. Sorso di spessore dal tannino fitto e austero, addolcito da ritorni di frutta matura

Stracotto di asinina con intingoli

Deep ruby red colour with garnet red edging. Nose with intertwined aromas of ripe berries, walnut and violets. Dense and austere tannins on the palate, softened by hints or ripe fruit.

Donkey stew with sauce



**Colli Bolognesi Doc**  
**Pignoletto frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 15.000 8°C. € 9,00

Frittata di patate  
Potato omelette

**Colli Bolognesi Doc**  
**Rosso Bologna 2016**

cabernet s. 60%, merlot 40%  
Alc. 13% 5.520 16°C. € 9,00

Ossubuco con patate  
Ossubuco with potatoes



## Podere Riosto

Via di Riosto, 12 - 40065 Pianoro (BO) Tel. 051.777109  
Fax 051.6527450 - [www.podereriosto.it](http://www.podereriosto.it) - [vendite@podereriosto.it](mailto:vendite@podereriosto.it)



**Colli Bolognesi Doc  
Pignoletto Superiore 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 10.000 10°C. € 7,30

Pagliarino vivace e consistente. Bouquet intenso e variegato con note di pesca e fiori gialli accostate a tocchi salmastri e di timo. Sorso solido ed equilibrato che procede dinamico verso un finale salino e ammandorlato.

Lasagne con verdure

Lively and consistent straw yellow colour. Intense and varied bouquet with notes of peach and yellow flowers combined with hints of salt water and thyme. Strong and balance on the palate leading dynamically to a saline and almond finish.

Lasagne with vegetables



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 Doc  
Cabernet Sauvignon 2015**

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5% 6.000 18°C. € 8,00

Rubino spesso con orlo granato. Rivela al naso nette sensazioni fruttate di ribes e mirtillo e vegetali di edera. Sorso lineare ed equilibrato con decisi ritorni vegetali nel finale.

Fiorentina alla griglia

Lively and consistent straw yellow colour. Intense and varied bouquet with notes of peach and yellow flowers combined with hints of salt water and thyme. Strong and balance on the palate leading dynamically to a saline and almond finish.

Grilled Florentine steak



**For You  
Spumante Rosè Brut 2016**

vite del Fantini 70%,  
barbera 20%, merlot 10%  
Alc. 11% 4.000 6°C. € 8,50

Tigelle con salumi  
Tigelle bread with cured meats

**Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto frizzante 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11% 16.000 8°C. € 6,90

Fiori di acacia fritti  
Fried acacia flowers



## Tenuta Bonzara

Via Sanchierlo, 37/A - 40050 Monte San Pietro (BO) - Tel./Fax 051.6768324  
www.bonzara.it - info@bonzara.it



**Vigna Antica Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Classico 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 14% 6.000 12°C. € 11,00

Paglierino intenso con spunti dorati. Esuberanza di frutta esotica e mela matura al naso con ricordi di fiori bianchi e macchia mediterranea. Sorso pieno ed equilibrato ravvivato da decisa sapidità. Chiude su sensazioni fruttate calde che asciugano il palato.

Cernia con olive taggiasche e patate

Intense straw yellow with golden hints. Exuberant nose of exotic fruits and ripe apples with hints of white flowers and Mediterranean vegetation. Mouthfilling and balanced enlivened by a strong tanginess. Finish with hints of warm fruit that dries the palate.

Grouper with Taggiasca olives and potatoes

TENUTA BONZARA  
MONTE SAN PIETRO - ITALIA

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.



**Bonzarone Colli Bolognesi Doc  
Cabernet Sauvignon 2014**

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% 6.000 18°C. € 25,00

Rubino profondo e denso. Al naso rivela sentori di peperone e confettura di more impregiati da note speziate, di cacao e caffè. Sorso di grande struttura ed estratto. Tannini vivaci e soffusa freschezza conducono a un lungo finale speziato.

Tagliatelle al sugo di cinghiale

Deep and dense ruby red colour. Nose reveals aromas of pepper and blackberry jam embellished with spicy notes, cocoa and coffee. Great structure on the palate with lively tannins and soft freshness that lead to a lingering spicy finish.

Tagliatelle pasta with wild boar sauce



**Borgo di qua  
Bianco Dell'Emilia Igt 2015**

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 2.000 14°C. € 11,00

Passatello in brodo  
Passatello pasta in broth



**Rosso Dell'Emilia Igt 2015**

negretto 100%  
Alc. 12,5% 1.000 16°C. € 8,00

Lasagne alla bolognese  
Bolognese lasagna



## Tenuta Santa Croce

Via Abè, 33 - 40050 Monteveglio (Bo) - Tel. 051.6702069 - Fax 059.313705  
www.tenutasantacroce.it - info@tenutasantacroce.it



**Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 25.000 8°C. € 10,00

Vivace paglierino con mousse cremosa. Naso fragrante di mela e susina croccanti, fiori di sambuco e biancospino. Assaggio fresco e invitante con netta impronta citrina a supportare la persistenza gustativa.

Frittura di alici

Vibrant straw yellow colour with creamy mousse. Fragrant nose of apple and crispy plum, elderberry flowers and hawthorn. Fresh and inviting on the palate with a clear citrine note supported by the persistent flavour.

Fried anchovies



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.



**Al Campèdi Colli Bolognesi Doc  
Cabernet Sauvignon 2015**

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13% 4.000 18°C. € 12,00

Rubino compatto e consistente. Ricco al naso, esprime balsamicità, sentori di mora, pepe e chiodi di garofano. sorso pieno ed elegante sostenuto da tannini maturi e amalgamati. Si congela su note fruttate e sapide.

Cosciotto si agnello arrosto

Compact and consistent ruby red colour. Rich balsamic nose with hints of blackberry, pepper and cloves. Mouthfilling and elegant supported by mature and well-blended tannins. Finish with fruity and tangy notes.

Roast leg of lamb



**Cuvée Nettuno Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Spumante Brut 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 6.000 6°C. € 14,00

Erbazzone  
Erbazzone

**Sit a Montui Colli Bolognesi Docg  
Pignoletto Classico superiore 2015**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 4.000 10°C. € 14,00

Tortellini in brodo  
Tortellini in broth



## Tizzano

Via Marescalchi, 13 - 40033 Casalecchio di Reno (BO)  
Tel./Fax 051.571208 - Tel. 051.577665 - www.tizzano.it - info@tizzano.it



**Colli Bolognesi Doc  
Pignoletto Superiore 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 10.000 12°C. € 10,90

Paglierino vivace. Delicate note di erbe aromatiche fresche affiancano profumi di pera, susina e fiori di sambuco. Sorso giocato su intensi ritorni fruttati e salmastri, di buona freschezza e ottimo equilibrio gustativo.

Strozzapreti al salmone

Bright straw yellow colour. Delicate notes of fresh aromatic herbs with aromas of pear, plum and elderberry flowers. Intense fruity and salty hints on the palate with good freshness and excellently balanced taste.

Strozzapreti pasta with salmon



Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, riesling italice, cabernet sauvignon. Proprietario: Luca Visconti di Modrone. Conduzione enologica: Nicola Grando. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione.

Foundation: 1961. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, riesling italice, cabernet sauvignon. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Colli Bolognesi Doc  
Barbera 2016**

barbera 100%  
Alc. 14% 10.000 16°C. € 9,50

Rubino cristallino e vivace. Naso delinato giocato su note vegetali, viola e accenni balsamici. Sorso agile dai ritorni di frutta rossa matura e tannino delicato. Chiusura floreale di viola.

Coppa di maiale al forno

Bright crystal ruby red colour. Nose outlined by vegetal notes, violets and balsamic hints. Agile on the palate with hints of ripe red fruit and delicate tannins. Floral finish with violets.

Roast pork



**Colli Bolognesi Doc  
Pignoletto Spumante Brut 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 10.000 6°C. € 12,20

Aperitivo con cubetti di mortadella  
Aperitif with cubes of mortadella

**Colli Bolognesi Doc  
Cabernet Sauvignon 2016**

cabernet sauvignon 100% Alc. 14%  
 25.000 16°C. € 12,90

Grigliata mista  
Mixed grill



## Tomisa

Via Idice, 43/a - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)  
Tel. 333.2650577 - [www.tomisa.it](http://www.tomisa.it) - [info@tomisa.it](mailto:info@tomisa.it) 



**Giacinto  
Pignoletto Doc 2015**

 grechetto gentile 100%  
Alc. 14%  3.000  12°C. € 13,00

Veste dorata lucente. Impatto dolce al naso di albicocca e mela cotta con ricordi floreali di camomilla e frutta secca. Sviluppo caldo e morbido, chiude su note sapide e lieve speziatura astringente.

 Rollè di pollo con melanzane

Bright golden colour. Delicate impact on the nose with apricots, cooked apples and floral hints of chamomile and dried fruit. Warm and smooth on the palate. Finish with tangy notes and a slightly astringent spiciness.

 Chicken rollè with aubergine



**Emilia Igt  
Barbera 2015**

 barbera 100%  
Alc. 14%  3.000  16°C. € 15,00

Rubino con spunti granato. Sensazioni balsamiche aprono su un naso improntato su frutta rossa in confettura e note tostate. Sorso fresco e delicato nella percezione tannica che riprende coerente i toni fruttati e tostati dell'olfattivo.

 Tagliata di manzo, olio e rosmarino

Ruby red colour with garnet hints. Balsamic aromas open a bouquet of red fruit jam and toasted notes. Fresh on the palate with delicate tannins that are consistent with the fruity and toasted tones of the nose.

 Sliced fillet of beef with oil and rosemary



**Emilia Igt Chardonnay 2016**

 chardonnay 100%  
Alc. 13%  2.000  12°C. € 11,00

 Orata al forno con dadolata di verdure  
Baked sea bream with diced vegetables

**Giulio Emilia IGT Merlot 2015**

 merlot 100%  
Alc. 13,5%  3.000  16°C. € 15,00

 Grigliata mista  
Mixed grill



## Vallona Fattorie

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: 29. Vitigni principali: grechetto gentile, sauvignon, chardonnay, cabernet. Proprietario e conduzione enologica: Maurizio Vallona. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 29. Main vine varieties: grechetto gentile, sauvignon, chardonnay, cabernet. Bottles produced: n.a. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.

### Colli Bolognesi Doc Bologna Bianco 2017

sauvignon, chardonnay, petit manseng  
Alc. 13,5% 20.000 12°C. € n.d.

Paglierino vivace. Generoso al naso, esprime florealità tipica di sambuco e richiami di pesca bianca, salvia e bergamotto. Raffinata intensità all'assaggio. Sapidità e freschezza agrumata conducono ad un finale mentolato e sapido.

Risotto con asparagi

Bright straw yellow colour. Generous floral nose with elderberry flower and hints of white peach, sage and bergamot. Intense and refined on the palate. Tanginess and citrusy freshness lead to a minty and tangy finish.

Asparagus risotto



### Affederico Colli Bolognesi Dop Bologna Rosso 2015

merlot 100%  
Alc. 14,5% 10.000 18°C. € n.d.

Rubino spesso e profondo. Intriganti note speziate e balsamicità mentolata incorniciano uno sfondo di frutti di bosco e accenni vegetali. Sorso di volume, caldo e avvolgente. Una trama tannica importante accompagna al lungo finale balsamico e speziato.

Cinghiale in umido con polenta

Dense and deep ruby red. Intriguing spicy and balsamic mint notes frame a background of wild berries and vegetal hints. Warm and mouthfilling on the palate. The tannic structure carries the long balsamic and spicy finish.

Wild boar stew with polenta



### Colli Bolognesi Doc Pignoletto Superiore 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 20.000 10°C. € n.d.

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni with ricotta and spinach

### Colli Bolognesi Doc Rosso Bologna 2017

cabernet s., barbera, merlot  
Alc. 13% 20.000 16°C. € n.d.

Grigliata di maiale

Grilled pork



## Vigneto delle Terre Rosse

Via Predosa, 83 - 40069 Zola Predosa (BO) - Tel. 051.755845  
Fax 051.6187210 - www.vignetoterrerosse.com - info@vignetoterrerosse.com



Anno di fondazione: 1961. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: cabernet sauvignon, merlot, pinot nero, chardonnay. Proprietario: Famiglia Vallania. Conduzione enologica: Nicola Maccari, Nicola Totis. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1961. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: cabernet sauvignon, merlot, pinot nero, chardonnay. Bottles produced: 60.000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Vite della Goccia d'Oro Emilia Igp Pinot Bianco 2017

pinot bianco 100%  
Alc. 12,5% 2.000 12°C. € 11,00

Pagliarino cristallino e vivace. Profuma di mela croccante e fiori di campo con sottile mineralità e ricordi di elicriso. Sorso diretto e sapido giocato su freschezza fruttata e beva invitante.

Rollè di pollo e tacchino

Bright crystal straw yellow colour. Bouquet of crisp apple and wild flowers with a subtle minerality and hints of helichrysum. Direct and tangy on the palate with a fruity freshness that invites you to drink more.

Chicken and turkey rollè

### Perditempo Emilia Igp merlot 2017

merlot 95%, cabernet sauvignon 5%  
Alc. 13% 3.000 16°C. € 10,00

Rubino trasparente e acceso. Apertura fruttata di mora e prugna seguita da cenini di erba sfalciata e cioccolato. Sorso fresco e delineato con ritorni di mora e buona sapidità che richiama l'assaggio.

Tagliatelle al gambuccio

Bright and transparent ruby red colour. Fruity nose of blackberries and plums followed by hints of freshly cut grass and chocolate. Fresh on the palate and outlines by hints of blackberry and a good tanginess.

Tagliatelle pasta with gambuccio ham

# radio studio delta

la più ascoltata in Romagna

[www.radiostudiodelta.it](http://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!



“ Personalità,  
passionalità,  
gioia di vivere.  
Quando sei  
in Romagna,  
lo senti subito.



lbadvertising.com



[www.romagnavini.it](http://www.romagnavini.it)



VINI DI  
ROMAGNA  
DOP E IGP

L'eccellenza è un'arte.  
La schiettezza una garanzia.



# Amici del Vino

RISTORANTI • ENOTECHE • WINE BAR

- Cà de Bè
- Enologica Balducci
- La Vineria del Popolo
- Retrogusto Osteria
- Ristorante La Scuderia
- Ristorante Zaghini
- Sangiovanni Osteria di Confine

## Ca' de Be' Osteria Enoteca

Piazza della Libertà, 10 - 47032 Bertinoro (FC)  
Tel./Fax 0543 444435 - info@cadebe.it - www.cadebe.it  
f Ca' de Bè Osteria Enoteca



Titolare e sommelier > Simone Rosetti  
Apertura > in estate tutti i giorni  
pranzo e cena  
orari 12-14,30 / 18-24  
In inverno tutti i giorni  
(escluso il mercoledì) orario 18-24  
Sabato e domenica anche a pranzo  
Coperti > 200  
Carte di credito > Visa e Mastercard

**O**steria Enoteca completamente rinnovata rispettando la tradizione dove poter assaggiare i piatti tipici della cucina romagnola o anche solo degustare un calice di buon vino e godersi il panorama dalla nostra splendida terrazza.

**I PIATTI/LE SPECIALITÀ** Cucina tipica romagnola con l'utilizzo di prodotti del territorio sempre freschi e selezionati, l'immancabile piadina, gli affettati, la pasta fatta in casa e i secondi e i dolci della tradizione.

**LA CANTINA** Ampia scelta di vini del territorio delle aziende associate al Consorzio Vini di Romagna che comprende circa 500 etichette, sia in degustazione sia come rivendita.

## Enologia Balducci

Via Naviglio, 9 - 48018 Faenza (RA) - Tel./Fax 0546 21755  
info@enologiabalducci.it - www.enologiabalducci.it  
f Enologia Balducci



Titolare > Giorgio Balducci  
Enologo > Gabriele Balducci  
Sommelier > Mirko Morini  
Apertura > tutti i giorni dalle 8.30 alle  
12.30 e dalle 15.00 alle 19.00  
Chiuso il giovedì e il sabato pomeriggio  
Parcheggio > carico e scarico dedicato

**E**nologia Balducci è presente da più di ottant'anni sul territorio, ed è oggi un punto di riferimento per appassionati e produttori, in quanto fornisce assistenza enologica, prodotti enologici, attrezzature per cantine, un competente laboratorio di analisi e tanto altro. Kit per produrre la birra in casa, essiccatori per funghi e frutta Tauro®, cantinette portabottiglie in legno, tappatrici e imbottigliatrici, tappi in sughero e sintetici assortiti, botticelle in legno per distillati e aceto; capsulatrici e capsule termoretraibili in pvc, etichettatrici, cavatappi e accessori per sommeliers Pulltex®, rifrattometri e mielometri, alambicchi-distillatori in rame per distillati e grappe, estrattori per olii essenziali, serbatoi inox per vino e olio, bottiglie di ogni forma e capacità, bicchieri in vetro e cristallo, vasetti di vetro, strumentazione per laboratori chimici e per uso personale.

## Vineria del Popolo Osteria Quotidiana

Piazza del Popolo, 14 - 47521 Cesena (FC)  
Tel. 345 4019222 - info@vineriadelpopolo.it - www.vineriadelpopolo.it  
f Vineria del Popolo



Titolare e sommelier > Simone Rosetti  
Apertura > tutti i giorni  
orario continuato 9.00-24.00  
Coperti > in inverno 50  
in estate sotto il loggiato 150  
Carte di credito > Visa e Mastercard

**V**ineria con cucina ma anche bottega e spazio sociale nella bellissima Piazza del Popolo in centro storico a Cesena. Stagionalità e qualità delle materie prime provenienti esclusivamente dal nostro territorio, oltre 200 vini in carta di cui una trentina in continua rotazione al calice.

**CUCINA** La semplicità nel piatto. Stagionalità e qualità delle materie prime provenienti esclusivamente dal nostro territorio, l'arte di chi le lavora e il gusto per chi le assapora. Rispetto per la nostra terra e rispetto per l'uomo.

**VINI** ricerca e dedizione. Amiamo i vini dei vignaioli, quelli veri, vivi. Oltre 250 etichette in carta in continua evoluzione dai filosofici produttori Romagnoli, ai più estrosi vini Francesi e Sloveni. Più di 30 vini al calice in continua rotazione.

## Retrogusto Osteria

Piazza Amati 3/4 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)  
Tel. 3391461953 f Osteria RETROGUSTO



Titolare e sommelier > Sara Santini  
Apertura > nel periodo estivo chiuso la domenica ed il mese di agosto chiuso per 3 settimane  
Coperti > 50 all'interno; 48 in veranda  
Posti auto > Parcheggio nella piazza davanti.  
Grande parcheggio a pagamento a 200 mt  
Carte di credito > tutte

**I**l Retrogusto è un luogo che richiama ai sapori della terra di Romagna. Sara accoglie i suoi ospiti in un ambiente del '700 dove arredi senza tempo e spazi diversi tra loro confluiscono in armonia creando la sensazione di essere a casa propria magari bevendo un caffè nella moka su una poltroncina. Dall'aperitivo al dopo cena si possono degustare vini regionali, bollicine italiane, birre artigianali e wine-cocktail, il tutto accompagnato da stuzzichini gourmet oppure scegliendo dal menù che segue la stagionalità dei prodotti. Biglietto da visita sono sicuramente i taglieri di affettati e formaggi, i crostini e gli assaggi dei prodotti Dop e Igp regionali, un tipo di cucina sana, con un occhio particolare alle tendenze alimentari e alle intolleranze con molte proposte vegetariane e vegane. Sara ha da poco annesso un food track, una piccola ape piaggio furgonata che "porta a spasso la Romagna" con panini che richiamano la terra, il mare e la musica della nostra bella terra.

*"Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzuola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare" Pellegrino Artusi.*

## Ristorante La Scuderia

Via XX Settembre, 53 - 40050 Dozza Imolese (BO)  
Tel. e Fax 0542 678103 - Tel. 0542 678257 - info@lascuderiadozza.it  
www.lascuderiadozza.it  Ristorante La Scuderia Dozza



Titolari > Daniele e Roberto Preti  
Apertura > a pranzo e a cena, festivi e prefestivi. Giorno di chiusura: martedì.  
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".

## Ristorante Albergo Zaghini

Piazza Gramsci, 13 Santarcangelo di Romagna - Tel./Fax 0541 626136  
valentina@maioli.biz - www.ristorantezaghini.it  Ristorante Albergo Zaghini



Titolare > Fam. Rossi Zaghini  
Apertura > da martedì a domenica pranzo e cena  
Chiuso il lunedì eccetto festivi  
Coperti > 90, nel periodo estivo dehors con altri 50 posti  
Posti auto > Sì  
Carte di credito > tutte tranne American Express e Dinners

Un tuffo nella tradizione: è questa l'esperienza che si vive da Zaghini, accogliente locale che, fin dal 1895, propone ai suoi ospiti gli inconfondibili sapori della più autentica tradizione romagnola. L'accurata scelta delle materie prime e la cura nella loro trasformazione danno vita a piatti genuini e gustosi. Zaghini non è solo cucina romagnola e tradizione, nel senso che la ripetizione delle ricette non è subita ma costantemente cercata e rigorosamente voluta per mantenerne il significato. Tutto è preparato giornalmente e tutto è "nostrano", dai prodotti, alle ricette, alle tecniche di cottura, tutto "fatto in casa"

**SPECIALITÀ** Le tagliatelle al ragù sono le grandi protagoniste di una passione gastronomica proposta da un secolo dalle generazioni degli Zaghini. I cappelletti sono con il parmigiano, i passatelli "come Dio comanda", la pasta e fagioli ha i regolari maltagliati, i cappelletti verdi al formaggio di fossa, gli strozapreti. Tra le pietanze l'involtino, il pollo allo spiedo e gli animali da cortile (agnello compreso) anche in intingoli..pollo alla cacciatora e il coniglio alla romagnola. Il venerdì anche il pesce come si usava una volta. Per dolce crema liquida con savoiardo, torta di mele, semifreddo con scorze di arancia candita

## Sangioanni Osteria di Confine

Via Sigismondo Malatesta 6, 47030 San Giovanni in Galilea FC  
Tel: 0541- 939150 [f](#) 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.



### SANGIOANNI 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.

Quello che tu trovi semplice,  
noi lo troviamo difficile.

Troviamo duro  
lavorare la terra  
con tutto il rispetto  
che merita.

Troviamo duro  
coltivare, potare, tagliare  
e raccogliere i suoi frutti.

Troviamo duro  
aspettare la pioggia  
se non arriva,  
bruciare la pelle  
se c'è troppo sole.

Siamo in tredicimila,  
raccoltiamo il nostro  
lavoro in 30 cantine,  
in tutto il paese.

Senza mai risparmiare sul tempo.  
Che un vino nasce  
dalla generosità.  
Ma anche dall'orgoglio.

Quello che ti fa battere il cuore.  
Quello che ti fa diventare  
il più grande produttore  
italiano di vini,  
che ti fa portare  
nelle tavole di tutta Italia  
un vino vero, forte, di casa.

Dalle nostre cantine  
nasce questo sangue  
della terra color rubino.  
Morbido come il velluto  
e buono come il pane.  
Semplice come il vento  
e armonioso come un canto.  
Forte come l'amore.

Ma quello che tu trovi semplice,  
per noi non è così facile.  
Noi di Caviro,  
la più grande cantina d'Italia.

**Tavernello.**  
**Semplice non vuol dire Facile.**



Made in Caviro.

## Imolese

- ❖ Assirelli - Cantina da Vittorio
- ❖ Branchini
- ❖ Ca' Bruciata
- ❖ Cantina Mingazzini
- ❖ Cantine Zuffa
- ❖ Dalfiume Nobilvini
- ❖ Fattoria Monticino Rosso
- ❖ Fondo Cà Vecja
- ❖ Giovannini
- ❖ Nicola Galassi
- ❖ Le Siepi di San Giovanni
- ❖ Merlotta
- ❖ Poderi delle Rocche
- ❖ Poletti - La Sagrestana
- ❖ Tenuta Colle degli Angeli
- ❖ Tenuta Palazzona di Maggio
- ❖ Tre Monti
- ❖ Villa Poggiolo



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Assirelli - Cantina da Vittorio

Via Monte del Re, 31/P - 40060 Dozza (Bo) - Tel. 0542.678303 -  
fax 0542.679100 - www.cantinadavittorio.com - assirellivini@cantinadavittorio.com



Anno di fondazione: 1965. Ettari Viti: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, grechetto gentile. Proprietario: Vittorio Assirelli. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 45.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, grechetto gentile. Bottles produced: 45,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Il Gallo di Dozza Rubicone Igt Riesling 2017

riesling 100%  
Alc. 12% 1.500 10°C. € 4,00

Giallo paglierino tenue e lucente. Di buona complessità al naso, si apre su note floreali di tiglio e gelsomino, integrate da cenni fruttati, di pera e agrumi. Ingresso al palato fresco, scorrevole alla beva, con ritorno agrumato che conduce ad un finale sapido.

Carpaccio di polpo

Bright straw yellow. Complex nose, notes of lime blossom and jasmine and fruity hints of pear and citrus fruits. Fresh and smooth on the palate, with lingering citrus notes that lead to a tangy finish.

Octopus carpaccio

### Incanto di Dozza Romagna Doc Albana Spumante Dolce 2017

albana 100%  
Alc. 12% 1.000 8°C. € 10,00

Paglierino brillante dal perlage fine. Esotici i profumi di ananas maturo e frutta della passione. Al sorso i sapori dolci di frutta e l'acidità si contrappongono e trovano un fine equilibrio. Vino piacevolissimo da finale ammandolato.

Crostata di albicocche

Bright straw yellow colour with fine perlage. Aromas of ripe pineapple and passion fruit. On the palate, the sweet fruit and acidity are contrasted and reach a delicate balance. A very pleasant wine with an almond finish.

Apricot tart



### L'Albena d'Dozza Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 12,5% 1.300 10°C. € 5,00

Seppie ripiene gratinate  
Stuffed cuttlefish au gratin



### Colli d'Imola Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 2.000 16°C. € 10,00

Scaloppa al formaggio fuso  
Scallop with melted cheese



# Branchini

Via Marsiglia, 3 - 40060 Toscanella di Dozza (BO)  
Tel. e Fax 0542.53778 - www.branchini1858.it - info@branchini1858.it



## BRANCHINI

1858

Anno di fondazione: 1858. Ettari Viti: 22. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, albana. Proprietario: Marco e Angelo Branchini. Conduzione enologica: Marco Branchini. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1858. Hectares of vines: 22. Main vine varieties: sangiovese, pignoletto, albana. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### 1858 Spumante Metodo Classico Brut s.a.

albana 100%  
Alc. 12,5% n.d. 8°C. € 20,00

Giallo paglierino dal fine perlage. Richiami olfattivi di fiori gialli, erbe aromatiche, salvia, e nuance delicata di crosta di pane. La bocca è decisa, freschezza ed effervescenza ravvivano il sorso, lanciando un finale dai toni lievemente amaricanti.

Crescioncini alle erbe di campo

Straw yellow colour with fine perlage. Nose with hints of yellow flowers, herbs, sage, and a delicate nuance of bread crust. It is powerful, fresh and effervescent on the palate. Slightly bitter finish.

Crescioncini cheese with wild herbs

### Cardinala Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 100%  
Alc. 14% 7.000 16°C. € 18,00

Rosso granato. Sfumature di frutti scuri all'olfatto, more e prugne cotte, a seguire mirto e note vanigliate. Sorso morbido e bilanciato in freschezza e sapidità, poi in progressione rivela un tannino vivo, ma sempre proporzionato. Adeguata la persistenza.

Lombo lardellato alle erbe

Garnet red. Shades of dark fruit on the nose and notes of vanilla. Soft on the palate with balanced freshness and tanginess. It then reveals lively but well-proportioned tannins. Suitable length.

Larded pork loin with herbs



### Dutia Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13% 3.000 10°C. € 10,00

Plumcake al formaggio  
Cheese plum cake

### Cardinala Nuova Romagna Doc Sangiovese Superiore 2014

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 12,00

Stracotto d'asino con spezie  
Donkey stew with spices





## Ca' Bruciata

Via Ghiandolino, 21 - 40026 Imola (BO) - Tel./Fax 0542.657026  
[www.cabruciata.it](http://www.cabruciata.it) - [info@cabruciata.it](mailto:info@cabruciata.it)



**Colli d'Imola Dop**  
**Pignoletto 2017**

grechetto gentile 100%  
 Alc. 12,5% 2.700 10°C. € 8,00

Bottone trasparente, dalle sfumature paglierine. Impronta olfattiva sottile di fieno e susine gialle. All'ingresso il sorso è rinfrescante e la ricca sapidità rinforza la persistenza ed invita al secondo assaggio.

Risotto vongole e fiori di zucca

Transparent with straw-yellow hues. Subtle nose of straw and yellow plums. Refreshing on the palate, the tanginess draws out the length and invites a second tasting.

Clam and marrow flower risotto



**Romagna Docg**  
**Albana 2015**

albana 100 %  
 Alc. 14% 6.700 10°C. € 10,00

Dorato con riflessi verdolini. Naso intrigante, con camomilla, fiori passiti di acacia, note mielate, cannella. Ingresso al palato deciso e morbido con note di frutta matura supportata da una freschezza citrina. Finale di media persistenza su note di china.

Lasagnetta di verdure

Golden coloured with greenish highlights. An intriguing nose of camomille, acacia flowers, notes of honey and cinnamon. Strong and smooth on the palate with notes of ripe fruit and citrus freshness. Medium lingering finish with notes of china.

Vegetable lasagna



**Colli d'Imola Dop**  
**Pignoletto Frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
 Alc. 12% 8.700 8°C. € 7,50

Uova strapazzate alla cipollina  
 Scrambled eggs with chives



**Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2017**

sangiovese 100%  
 Alc. 14,5% 6.700 16°C. € 12

Guanciotto di maiale al forno  
 Roast pork cheek



## Cantina Mingazzini

Via Lamberti, 50 - 40059 Medicina (BO) - Tel. 051.851369  
 Fax 051.6972641 - www.cantinamingazzini.it - info@cantinamingazzini.com



### CANTINA MINGAZZINI

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: n.d. Proprietario: Alessandro Mingazzini e Tommaso Dall'Olio. Conduzione enologica: Guido e Luca Garelli. Bottiglie prodotte: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1964. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: n.a. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



#### Euporja Pignoletto Doc Frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
 Alc. 12,5% 15.000 8°C. € 8,00

Cristallino di un paglierino tenue, con perlage abbastanza persistente e fine. Aromatico e tipico al naso, sbuffi minerali, agrumi di mela verde e cenni balsamici. Bocca fresca e sapida, ben bilanciato, chiude delicato con aromi fruttati.

Crescioni crudo e verdure

Limpid light straw colour with fairly persistent fine perlage. Aromatic and characteristic bouquet with momentary mineral hints, hints of citrus fruits and green apples and balsamic notes. Fresh and sapid on the palate, well balanced, closing delicately with fruity notes.

Crescioni (folded flatbread) with cured ham and vegetables

#### Alcjone Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 14.000 16°C. € 8,10

Rubino luminoso e concentrato. Naso intenso ed accattivante ricco di frutti neri e prugna matura, cenni di eucalipto e di grafite. Assaggio morbido e avvolgente, di buona struttura con tannino rifinito e ben integrato. Persistente nel finale di frutti dolci.

Lonza salvia e rosmarino

Luminous concentrated ruby red. Intense bouquet rich in black fruits and ripe plums, hints of eucalyptus and graphite. Mellow and captivating on the palate, full-bodied with refined well amalgamated tannin. Persistent finish of sweet fruits.

Pork loin with sage and rosemary



#### Polaris Vino Spumante Extra Dry 2017

trebbiano 85%, grechetto g.15%  
 Alc.12% 5.000 8°C. € 7,50

Acquadelle fritte con verdure  
 Fried silversides with vegetables



#### Tajete Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
 Alc.13% 6.000 16°C. € 12,50

Arrosticini di vitello  
 Sticks of small roasted veal nuggets



## Cantine Zuffa

Via Sellustra, 9 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.40228  
[www.cantinezuffa.it](http://www.cantinezuffa.it) - [info@cantinezuffa.it](mailto:info@cantinezuffa.it)



Anno di fondazione: 1800. Ettari Vitati: 54. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, grechetto gentile, barbera. Proprietario e conduzione enologica: Augusto Zuffa. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 220 coperti all'interno, 400 coperti all'esterno.

Foundation: 1800. Hectares of vines: 54. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, grechetto gentile, barbera. Bottles produced: 150,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 220 + 400 settings.



### Historia Spumante Dry Rosè Gran Cru 2016/17

barbera 100%  
 Alc. 11,5% 10.000 8°C. € 13,41

Rosa tenue con riflessi salmonati. Naso vivace ed elegante di pompelmo rosa, fragolina di bosco e fiori primaverili. Sorso pieno, fresco e saporito. Bollicina avvolgente e gustosa con delicato ritorno agrumato. Finale piacevole e gratificante, invoglia alla beva.

Salumi e gnocco fritto

Pale pink. Lively and elegant on the nose with hints of pink grapefruit, wild strawberries and spring flowers. Round, fresh and full-flavoured on the palate. Enveloping bubbles with citrus fruit overtones. Easy-drinking thanks to a pleasant and rewarding finish.

Cold cuts and fried gnocco

### Animi Motum Colli d'Imola Dop Bianco V.T. 2014

albana 100%  
 Alc. 14% 5.000 10°C. € 12,94

Oro lucente. Profumi terziari al naso: smalto, vernice, acetone, seguiti da dattero, uva appassita e frutta matura. In bocca spiccano il residuo zuccherino e la nota alcolica, in precario equilibrio con freschezza e sapidità. Chiude su note di frutta matura.

Tagliolini con fonduta di formaggi

Bright gold. Tertiary aromas on the nose: enamel, paint, acetone followed by hints of dates, dried grapes and ripe fruit. Sugar residue and an alcohol note stand out on the palate, in a precarious balance with freshness and full-flavour. Hints of ripe fruit in the finish.

Tagliolini with cheese fondue



### L'Aleaugus Cru Rubicone Igp Sangiovese



sangiovese 100%  
 Alc. 13% 30.000 16°C. € 22,32

Rotolo di maiale arrosto  
 Roast pork roll



## Dalfiume Nobilvini

Via Madonna, 3041- 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.941618  
Fax 051.944749 - www.dalfiumenobilvini.it - info@dalfiumenobilvini.it



**Romagna Dop Trebbiano 2017**

### DAI FIIUME

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.



**Romagna Dop Sangiovese 2017**

trebbiano 100%  
Alc. 12% 120.000 10°C. € 9,00

Giallo paglierino tenue. Entra al naso con note floreali, seguono il pompelmo, la mela e la pesca bianca, lievi tocchi minerali e vegetali. Ingresso al palato decisamente fresco, con delicati ricordi fruttati e finale risoluto ed asciutto di impronta sapida.

Lasagnetta alle verdure

Pale straw yellow. Floral notes in attack followed by hints of grapefruit, apple and white peach with subtle mineral and herbaceous touches. Fresh on the first palate with fruity overtones, dry and full-flavoured finish.

Vegetable lasagne

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 120.000 14°C. € 9,00

Rubino luminoso. Ricco al naso: rosa rossa e viola, ciliegia, fragola croccante e pepe bianco. L'ingresso è saporito, richiama i profumi fruttati, di media struttura ma ben equilibrato. Tannino morbido e freschezza portano ad un finale con richiami di fragola.

Spiedini di pollo e verdure

Bright ruby red. Rich on the nose: red rose and violet, cherry, crispy strawberry and white pepper. Full-flavoured attack recalling fruity aromas. A medium-bodied and well-balanced wine. Smooth tannins and a finish reminiscent of strawberry.

Chicken and vegetable kebabs



### Dea Colli d'Imola Dop Pignoletto Spumante Extra Dry

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 40.000 8°C. € 12,00  
 Fagottini di pasta sfoglia  
Puff pastry dumplings

### Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13% 20.000 10°C. € 10,00  
 Risotto ai gamberetti  
Risotto with shrimps





## Fattoria Monticino Rosso

Via Montecatone, 10 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.42687 - Fax 0542.40577  
www.fattoriamenticinorosso.it - info@fattoriamenticinorosso.it



**Blanc de Blanc Spumante**  
Metodo Classico pas dosè s.a.

🍇 albana 100%  
Alc. 12% 🍷 4.000 🌡️ 6°C. € 22,00

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Naso intrigante con sentori agrumati di pompelmo rosa, note burrose ed una leggera mineralità. L'ingresso è avvolgente e morbido, poi le note agrumate lo accompagnano ad un finale sapido e di delicata tostatura.

🍷 Capesante gratinate

Brilliant golden yellow. Fine variegated bouquet of peaches in syrup, dried apricot, candied orange, butterscotch and honey. Dynamic on the palate with sweetness well-balanced with a persistent vibrant freshness and fruity finish.

🍷 Scalops au gratin



### FATTORIA MONTICINO ROSSO

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 20. 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: 20. 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.



**Codronchio**  
Romagna Docg Albana 2016

🍇 albana 100%  
Alc. 14% 🍷 10.000 🌡️ 10°C. € 18,00

Dorato. Naso complesso: note di idrocarburi, fiori gialli, ginestra, tamerici ma anche acacia e tiglio, erbe aromatiche, salvia, cenni di botrytis e agrumi canditi. L'ingresso è morbido, avvolgente e si allunga su note agrumate in un finale lungo e persistente.

🍷 Rotolo di coniglio stecato

Golden. Complex bouquet with notes of hydrocarbons, yellow flowers, broom, tamarisk but also acacia and lime, aromatic herbs, sage, hints of botrytis and candied citrus fruits. The first sip is mellow and lasting with citrus fruit notes lingering into a long persistent finish.

🍷 Roll of stuffed rabbit



**Le Morine Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva 2015

🍇 sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 🍷 5.000 🌡️ 16°C. € 20,00

🍷 Rotolo di vitello con spinaci  
Veal roll with spinach

**Romagna Docg**  
Albana Passito 2013

🍇 albana 100%  
Alc. 14% 🍷 4.000 🌡️ 10°C. € 20,00

🍷 Cheesecake di robiola e pesche  
Cheesecake with robiola and peaches



## Fondo Cà Vecja

Via Montanara, 333 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.665194 - [www.fondocavecja.it](http://www.fondocavecja.it) - [fondocavecja@virgilio.it](mailto:fondocavecja@virgilio.it)



Anno di fondazione: 1971. Ettari Viti: 19. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay, grechetto gentile, albana. 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 varieties: sangiovese, chardonnay, grechetto gentile, albana. Bottles produced: 30,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Accommodation: 3 rooms.



### Colvento Rubicone Igt Sauvignon 2016

sauvignon blanc 100%  
Alc. 14% 1.350 10°C. € 10,00

Paglierino lucente, dai profumi agrumati e floreali. Buccia di limone verde, pompelmo, fiori bianchi sono i sentori che caratterizzano olfatto e bocca. Il sorso è piacevole, dinamico e persiste nel finale con sensazioni fresche.

Polpo con sedano e basilico

Bright straw yellow, with citrus fruit and floral aromas. Hints of green lemon rind, grapefruit and white flowers stand out both on the nose and palate. Pleasant and long-lingering on the mouth with a fresh impression.

Octopus with celery and basil

### Due Pievi Rubicone Igt Incrocio Manzoni 2016

incrocio manzoni 6.0.13.  
Alc. 14% 1.700 10°C. € 10,00

Paglierino luminoso. È intenso nei profumi fruttati di mele e pesche bianche, completano il profilo aromatico fiori di campo e note verdi. Sorso acido e sapido, snello, con ritorni di frutta fresca e finale minerale.

Bruschette con salmone

Bright straw yellow. A set of intense fruity notes recalling apples and white peaches blended with wild flower aromas and herbaceous hints. Acid, full-flavoured and lean on the palate, with fresh fruit overtones and a mineral finish.

Slices of toasted bread with salmon



### Bantel Colli d'Imola Doc Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 3.300 16°C. € 10,00

Gnocchetti ai quattro formaggi  
Small gnocchi with four-cheese sauce

### Vigna delle Pojane Colli d'Imola Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 15% 3.000 18°C. € 14,00

Brasato di selvaggina  
Braised game





## Giovannini

Via Punta, 82 - 40026 Imola (BO) - Tel 0542.684122  
[www.vinigiiovannini.it](http://www.vinigiiovannini.it) - [info@vinigiiovannini.it](mailto:info@vinigiiovannini.it)



**GioJa**  
**Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
 Alc. 14,5% 8.000 10°C. € 10,00

Paglierino tenue. Piacevolmente intenso al naso dai sentori minerali e vegetali di gesso e asparago. Il sorso è consistente e avvolgente con la parte minerale in evidenza che lo caratterizza fino ad una chiusura fruttata di pesca bianca.

Paella di pesce e carne

Pale straw-yellow. Intense nose with mineral and vegetal scents of gypsum and asparagus. The initial impact on the palate is consistent and enveloping with overtones of mineral dominating until the fruit of white peach comes through on the finish.

Paella with fish and meat



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: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: albana, sangiovese, trebbiano. Bottles produced: 80,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Giocondo Rubicone Igp**  
**Cabernet Sauvignon 2016**

cabernet sauvignon 100%  
 Alc. 15% 4.000 16°C. € 11,50

Rosso rubino impenetrabile. Olfatto centrato su profumi vegetali e fruttati, con foglia di peperone e sciroppo di mirtilli in evidenza. Al palato ha un ingresso corposo, guidato dalla freschezza e da un tannino vivace. Chiusura asciutta con ritorni erbacei.

Peperoni ripieni carne e pecorino

Dense ruby-red. Aromas centred on vegetal and fruity scents, chili pepper leaf and blueberry syrup. The initial palate is full-bodied, led by freshness and lively tannins. Dry finish with herbaceous returns.

Peppers stuffed with meat and pecorino cheese



**Giogio**  
**Rubicone Igp Sangiovese 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 14,5% 20.000 16°C. € 11,50

Polenta con ragù di rigaglie  
 Polenta with gibleet ragout



## Nicola Galassi

Via Ferra, 6 - 40026 Loc. Casola Canina Imola (BO)  
Tel. 0542.50025 - fax 0542.691343 - nicola.galassi@alice.it



**Furletto  
Reno Doc Pignoletto Frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 10.000 8°C. € 6,00

Paglierino tenue e cristallino con perlage numeroso e abbastanza persistente. Varietale l'ingresso al naso, biancospino, mela e susina bianca insieme a fiori di acacia. Bocca avvolgente, morbida, fruttata e piacevolmente vegetale sul finale.

Antipasti di crostacei

Clear and soft straw-yellow with generous and persistent perlage. Bouquet typical of the grape variety with hawthorn, apple and acacia flowers. Enveloping, soft, fruity in the mouth and pleasantly vegetal on the finish.

Shell-fish starter

AZIENDA AGRICOLA

*Nicola Galassi*

Anno di fondazione: n.d. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: grechetto gentile, famoso, trebbiano, sangiovese. Proprietario: Nicola Galassi. Conduzione enologica: Guido Garelli. Bottiglie prodotte: 450.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: n.a. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: grechetto gentile, famoso, trebbiano, sangiovese. Bottles produced: 450,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Vino del Curato Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2014**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 2.900 16°C. € 8,50

Rubino dai riflessi granati. Il frutto rosso sotto spirito lascia spazio ai profumi di pepe bianco, chiodi di garofano e grafite. Ingresso al palato di gran carriera dove la buona morbidezza e le note vanigliate dolci, sfumano in un tannino avvolgente.

Costine al sugo con polenta

Ruby-red with garnet hues. The initial aroma of red-fruit preserved in alcohol gives way to hints of white pepper, cloves and graphite. Strong blast on the palate where the softness and the vanilla notes fade into mouthfilling tannins.

Ribs with sauce and polenta



**Spreta  
Reno Doc Spumante Extra Dry 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 6.600 8°C. € 7,00

Frittura di pesce e verdure  
Mixed-fry of fish and vegetables



## Le Siepi di San Giovanni

Via Montanara Levante, 11 - 40025 Fontanelice (BO) - Tel/Fax 0542.92560  
www.lesiepidisangiovanni.com - cantina@lesiepidisangiovanni.com



**Le Siepi**  
di San Giovanni

Anno di fondazione: 2010. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: grechetto gentile, trabbiano, sangiovese, cabernet sauvignon. Proprietario: Gabriele Zuffa. Conduzione enologica: Guido Garelli. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: trattoria Le Cantinette 80 coperti, agriturismo Le Siepi di San Giovanni 100 coperti. Ospitalità: 6 stanze.

Foundation: 2010. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: grechetto gentile, trabbiano, sangiovese, cabernet sauvignon. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 6 rooms. Restaurant: 80+100 settings.



### Colli d'Imola Doc Cabernet Sauvignon 2016

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% 3.300 16°C. € 6,80

Rosso rubino compatto. Profumi di more di gelso e mirtillo, in una cornice di peperone verde grigliato. Il gusto si sviluppa sul corpo pieno, con tannini piacevolmente integrati e freschezza avvolgente, offrendo alla chiusura note balsamiche e di pepe nero.

Fegato alla veneziana

Compact ruby red. Aromas of mulberries and blueberries, frames by grilled green pepper. Full bodied on the palate with integrated tannins and mouthfilling freshness. Finish with balsamic notes and black pepper.

Venetian-style liver

### Colli d'Imola Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13% 3.300 16°C. € 8,20

Rosso rubino. Al naso frutta rossa, marmellata di fragola e ciliegia, mandorle, note speziate, vaniglia e un tocco di erba bagnata. In bocca entra caldo ed avvolgente, il tannino è ben integrato, moderata freschezza e sapidità accompagnano la chiusura del sorso.

Stinco con patate e rosmarino

Ruby red. Nose with red fruits, strawberry and cherry jam, almonds, spicy notes, vanilla and wet grass. Warm and mouthfilling with well-integrated tannins. Moderate freshness and tanginess accompany the finish.

Shin of pork with potatoes and rosemary



### Vino Spumante Brut

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 3.300 8°C. € 6,20

Calamari alla piastra  
Griddled squid

### Vino Spumante Demi-sec

malvasia 100%  
Alc. 11,5% 3.300 8°C. € 6,80

Biscotteria secca  
Dry biscuits



## 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: 400.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1962. Hectares of vines: 45. Main vine varieties: albana, grechetto gentile, sangiovese. Bottles produced: 400,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Petali di Viola Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 20.000 16°C. € 9,40

Massa concentrata di color rubino, dal profilo olfattivo di frutti di bosco e ciliegie, concludono note floreali. Il sorso è articolato e denota la piena maturità di un vino, gradevole per la trama dei tannini. Il finale persiste nel sapore di frutta rossa.

Rigatoni ai fegatini

Ruby red, with aromas recalling wild berries and cherries and a floral finish. Complex on the palate revealing full maturity, pleasantly knit tannins. Long-lingering finish reminiscent of red fruit.

Rigatoni with chicken liver sauce

### Fondatori PG Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 7.500 16°C. € 16,80

Rosso rubino vivo, intenso. Bouquet fruttato di more e mirtilli accompagnati da un tocco di vaniglia e da una nota di china. Assaggio di buona struttura, ben supportato dalla freschezza e da un tannino ben dosato, che portano ad un finale fruttato e saporito.

Cinghiale in salmi

Vibrant ruby red. Fruity bouquet recalling blackberries and blueberries with a vanilla and china root touch. Good structure on the palate, supported by freshness and well-balanced tannins, leading to a fruity and full-flavoured finish.

Wild boar in casserole



### Trideo Colli d'Imola Doc Pignoletto Frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 30.000 10°C. € 9,40

Quiche di zucchine e ricotta

Courgette and cottage cheese quiche

### Ombre di Luna Romagna Docg Albana Passito 2015

albana 100%  
Alc. 13,5% 3.000 12°C. € 20,50

Crostata di pesche

Peach tart





## Poderi delle Rocche

Via Punta, 37 - 40060 Imola (cantina) - via Scandellara, 7A - 40138 Bologna (enoteca) - Tel. 0542.681604 - [www.poderidellerocche.it](http://www.poderidellerocche.it) - [info@poderidellerocche.it](mailto: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.



**Compadrona**  
Romagna Docg Albana 2016

albana 100%  
Alc. 13,5% 6.000 10°C. € 7,00

Giallo paglierino intenso. Al naso emergono note decise e variegata di frutta esotica, floreali di ginestra, maggiorana e timo. Assaggio espressivo e sincero, con freschezza e sapidità ben bilanciate fra loro. Finale piacevole con ricordi di erbe aromatiche.

Risotto con moscardini

Intense straw yellow. The bouquet reveals decisive varied notes of exotic fruit, broom, marjoram and thyme. On the palate it is expressive with a good balance of freshness and sapidity. Pleasant finish with reminiscence of aromatic herbs.

Risotto with curled octopus

**Artemisia**  
Colli d'Imola Dop Bianco 2014

albana 70%, chardonnay 30%  
Alc. 13,5% 2.000 10°C. € 14,00

Giallo dorato brillante. Al naso risaltano le note dolci di vaniglia, il pepe bianco e la noce moscata, frutta tropicale e pera decana matura. Equilibrato e morbido all'assaggio, di buona struttura, la freschezza viva ne accompagna il finale su note tropicali.

Pollo al curry e mele

Brilliant golden yellow. Notes of vanilla desserts, white pepper and nutmeg, tropical fruit and pear dominate the bouquet. Balanced and mellow on the palate, full-bodied, with a lively freshness that lingers into a finish on tropical notes.

Chicken curry with apple



**Mastiorosso Colli d'Imola Dop**  
Cabernet Riserva 2014

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5% n.d 16°C € n.d

Filetino bardato allo speck  
Pork fillets with speck



**Signorello Romagna Dop**  
Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 95% cabernet s. 5%  
Alc. 14% 2.250 16°C. € 12,00

Garganelli becon e pecorino  
Garganelli bacon and pecorino cheese



## Poletti - La Sagrestana

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: Bruno Marcacci, Giovanni Mazzoli. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: dal lunedì al venerdì. Sala degustazione: si.

Foundation: 1928. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, chardonnay. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: from monday to friday. Tasting room: available.



**La Sagrestana**  
Romagna Doc Sangiovese 2016

**E Mei La Sagrestana**  
Romagna Doc Sangiovese Sup. 2016

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 13,00 16°C. € 5,00

Rosso rubino. Naso timido e sottile, concede lentamente note di frutti e fiori rossi. Più deciso e piacevole l'ingresso al palato, guidato da una buona freschezza che invoglia alla beva. Buona la persistenza e la chiusura in cui prevale un tannino ancora giovane.

Tagliere di affettati misti

Ruby red. Timid and thin nose that slowly produces notes of fruits and red flowers. More decisive and pleasant on the palate, with good freshness. Good persistence and a finish dominated by young tannins.

Platter of mixed cold-cuts

sangiovese 100%  
Alc. 13% 23,00 16°C. € 5,50

Rosso rubino luminoso. Intrigante al naso, con profumi di frutti croccanti, ciliegie e prugne, oltre che note floreali di rosa rossa e viola. Scorrevole al palato, esalta i toni fruttati, sostenuti da una freschezza vivace e dall'alcolicità. Chiusura amaricante.

Curzul agli stridoli

Bright ruby red. On the nose, aromas of crunchy fruits and floral notes of red and purple roses. Smooth on the palate, it enhances the fruity tones and is supported by a lively freshness and alcohol. Bitterish finish.

Curzul pasta with 'stridoli'



**La Sagrestana Colli d'Imola Doc**  
Chardonnay Frizzante 2017

chardonnay 100%  
Alc. 12% 26,000 8°C. € 5,50

Tortino di zucchini  
Courgette flan



**La Sagrestana**  
Romagna Doc Trebbiano 2017

trebbiano 100%  
Alc. 12% 44,000 10°C. € 5,00

Focaccia con pancetta arrotolata  
Focaccia with rolled bacon



## Tenuta Colle degli Angeli

Via Valsellustra, 47/A - 40020 Casalfiumanese (BO) - Tel. 0542.066583 - Fax 0542.780316  
www.tenutacolledegliangeli.it - info@tenutacolledegliangeli.it



**Rò Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 13,70

Colore rosso granato. Intenso all'olfatto con profumi di frutta in confettura, di viola e di vaniglia. All'assaggio è secco, di media persistenza e struttura, equilibrato, con un tannino evoluto e ben integrato. Chiude con un finale di ciliegia sotto spirito.

Pollo alla diavola

Garnet red colour. Intense nose with aromas of fruit jam, violets and vanilla. On the palate it is dry with an average length and structure and balanced. Evolved and integrated tannins. Finish of cherries preserved in alcohol.

Chicken with diavola sauce

*TeA*

TENUTA COLLE DEGLI ANGELI

Anno di fondazione: 2006. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, malvasia merlot, grechetto gentile. Proprietario: Roberto Sasdelli. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si.

Foundation: 2006. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, malvasia merlot, grechetto gentile. Bottles produced: 30,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: si.



**Arcanus**  
**Rubicone Igt Merlot 2015**

merlot 100%  
Alc. 14,5% 1.500 16°C. € 15,00

Rosso rubino con riflessi granati. Al naso note erbacee di resina e mallo di noce, vaniglia e frutti rossi. In bocca la struttura è abbastanza equilibrata ed il tannino vivace. Freschezza e sapidità accompagnano ad una chiusura su note leggermente amaricanti.

Petto di piccione in agrodolce

Ruby red with garnet highlights. Nose with notes of herbs, vanilla and red fruits. On the palate the structure is fairly balanced and the tannins are lively. Freshness and tanginess lead to a finish with slightly bitter notes.

Pigeon breast in sweet and sour sauce



**Saggezza**  
**Pignoletto Doc Frizzante 2017**  
 grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 16.000 8°C. € 8,00

Insalata di seppie  
Cuttlefish salad



**Colli d'Imola Doc Bianco 2015**  
 malvasia, sauvignon Alc. 12,5%  
 1.500 10°C. € 13,70  
 Carpaccio di bresaola e grana  
Carpaccio of bresaola with grana cheese



## Tenuta Palazzona di Maggio

Via Panzacchi, 16 - 40064 San Pietro di Ozzano dell'Emilia (BO) - Tel. 335.397030  
www.palazzonadimaggio.it - lapalazzona@gmail.com



**Ulziano Romagna Dop  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 13.200 16°C. € 11,00

Rosso rubino luminoso. Ingresso al naso leggermente pungente e piccante, seguito da profumi di ciliegia matura, begonia e violetta. Palato di buona morbidezza, equilibrato e con tannino vivace e gradevole, che conduce ad un finale piacevolmente fruttato.

Garganelli con animelle e carciofi

Luminous ruby red. At first the bouquet is pungent and piquant, followed by scents of ripe cherries, begonia and violets. Very mellow on the palate, balanced and with pleasant lively tannin which leads to an enjoyably fruity finish.

Garganelli with sweetbreads and artichokes



**Dracone  
Colli d'Imola Doc Rosso 2013**

merlot 50%, cab. f. 38%, p. verdot 12%  
Alc. 14,5% 6.500 16°C. € 18,00

Granato cupo, iniziale pungenza alcolica. Seguono profumi di frutta surmatura e balsamici. Il sorso è caldo, morbido ed avvolgente con un finale di buona persistenza, dal sapore di frutta matura.

Crostini con beccaccia

Dark garnet red. Initial alcoholic pungency in the bouquet followed by scents of overripe fruit and balms. On the palate it is warm, mellow and captivating with a fairly persistent finish on ripe fruit.

Italian toasts with woodcock



## Tre Monti

Via Lola, 3 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542.657116  
Fax 0542.657122 - www.tremonti.it - tremonti@tremonti.it



**Vitalba  
Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14,5% 1.940 10°C. € 20,00

Oro antico intenso. Sentori varietali al naso, di albicocca disidratata, buccia di arancia, poi frutta candita e nocciole. La bocca è fresca, ben equilibrata, con una nota polverosa agrumata e una lunga scia finale sapida e fruttata.

Gamberoni al curry

Intense old-gold. Varietal hints on the nose with dried apricot, orange peel, then candied fruit and hazelnuts. The mouth is fresh, well-balanced, with a dusty citrus note and a long, sapid and fruity finish.

Curried prawns



### TRE MONTI

Anno di fondazione: 1970. Ettari Viti: 40. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay, sauvignon. Proprietario: Famiglia Navacchia. Conduzione enologica: Nicola Tucci. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay, sauvignon. Bottles produced: 180,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Thea Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 15% 7.000 16°C. € 18,00

Rosso rubino luminoso. All'olfatto è ampio e ricco, con un corredo di amarene su sfondo di petali di rosa e cenni di anice e noce moscata. Al sorso è morbido ed elegante, con un tannino raffinato, fresco e persistente, chiude su ricordi di frutti croccanti.

Carni nobili salsate

Brilliant ruby red. The aroma is generous, enriched with black cherries, rose petals and hints of aniseed and nutmeg. Soft in the mouth with refined, fresh and persistent tannins, the finish is reminiscent of crunchy fruits.

Fine meat with sauce



**Vigna Rocca  
Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14% 20.000 10°C. € 9,00

Gnocchi fiori di zucca e bottarga  
Gnocchi with pumpkin flowers and bottarga

**Petrignone Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 15.000 16°C. € 15,00

Ossobuco di vitello e riso pilaf  
Ossobuco of veal with pilaf rice



## Villa Poggiolo

Via Madonna, 3041- 40024 Castel San Pietro Terme (BO) - Tel. 051.941618  
Fax 051.944749 - [www.villapoggiolo.it](http://www.villapoggiolo.it) - [info@dalfiumenobilvini.it](mailto:info@dalfiumenobilvini.it)

AZIENDA AGRICOLA



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. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

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. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Strigno Colli d'Imola Dop**  
**Pignoletto Spumante Extra Dry 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 60.000 8°C. € 16,00

Giallo oro brillante. Impatto olfattivo piacevole di fiori di sambuco, rosa canina ed erbe di campo. Ingresso spontaneo e diretto al palato. Sorso pulito ed equilibrato, struttura semplice, di gradevole freschezza con ritorni vegetali e amaricanti nel finale.

Canestrini gratinati

Brilliant golden yellow. Pleasant bouquet of elderberry flowers, rosehips and wild greens. First sip spontaneous and direct. Clean and balanced on the palate with a simple structure, fresh with vegetable and bitterish notes in the finish.

Queen scallops au gratin



**Franco Romagna Dop**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 30.000 16°C. € 13,00

"Rosso rubino impenetrabile. Elegante al naso, concentrato sulla bacca rossa delle amarene, con note vegetali e spezie di tabacco. Sorso generoso, lungo, che gode del gran equilibrio tra frutto maturo, viva freschezza e tannini integrati. Chiusura pulita.

Piccattine alla pizzaiola

Impenetrable ruby red. Elegant bouquet of red berries and black cherries, with vegetal notes and spicy notes of tobacco. Generous on the palate with great balance of ripe fruit, lively freshness and amalgamated tannins. Clean finish.

Beef slices with tomato sauce and mozzarella



**Colli d'Imola Dop**  
**Pignoletto 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 12.000 10°C. € 13,00

Farfalle asparagi burrata e basilico  
Farfalle with buttered asparagus and basil



**Colli d'Imola Dop**  
**Cabernet Sauvignon 2015**

cabernet s. 100%  
Alc. 13,5% 20.000 16°C. € 14,00

Canelloni di carne con ragù di castrato  
Canelloni with mutton ragu



GRIGLIA ROMAGNOLA

PIZZA MADRE

SPACCIO GASTRONOMICO

**FAENZA**

Via Granarolo, 99 - tel. 0546 697711  
faenza@casaspadoni.it



**CASA  
SPADONI**

[www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it)



**RISTORANTE  
CA' DEC PINO**

**RAVENNA**

Via Romea Nord, 295 - tel. 0544 446061  
cadelpino@casaspadoni.it

Casa Spadoni è anche a

• **RAVENNA**

Via San Vitale, 34 - tel. 0544 34455  
sanvitale@casaspadoni.it

• **BOLOGNA** San Giacomo del Martignone

Via Torresotto, 4 - tel. 051 6871259  
sangiacomo@casaspadoni.it

  
**Prima Pagina**

**PER IL VINO**

**CAMPAGNE  
DI COMUNICAZIONE  
PUBBLICAZIONI  
GUIDE E RIVISTE  
SITI INTERNET E APP  
ORGANIZZAZIONI EVENTI  
SERVIZI VIDEO  
E PRODUZIONI TELEVISIVE**

Agenzia PRIMAPAGINA CESENA tel 0547 24284  
[www.agenziaprimapagina.it](http://www.agenziaprimapagina.it) - [www.emiliaromagnavini.it](http://www.emiliaromagnavini.it)





# Faentino

- ✿ Ballardini Riccardo
- ✿ Bolè
- ✿ CAB Brisighella
- ✿ Ca' di Sopra
- ✿ Cantina di Faenza
- ✿ Cantine Intesa
- ✿ Caviro
- ✿ Collina
- ✿ Fattoria Zerbina
- ✿ Ferrucci Stefano
- ✿ Fondo San Giuseppe
- ✿ Gallegati
- ✿ La Pistona
- ✿ Persolino - Strocchi I.P.
- ✿ Podere La Berta
- ✿ Poderi Morini
- ✿ Quadalti
- ✿ Quinzàn
- ✿ Rontana
- ✿ Spinetta
- ✿ Tenuta Lovatella
- ✿ Tenuta Masselina
- ✿ Tenuta Nasano
- ✿ Trerè
- ✿ Villa Liverzano
- ✿ Zoli Paolo



**Via Emilia Wine & Food**  
in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Ballardini Riccardo

Via Pideura, 50 - 48013 Brisighella (RA) - via Firenze, 127 - 47121 Forlì  
Tel. 0543.700925 - 330.260021 - www.ballardinivini.it - info@ballardinivini.com 



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. Visita all'Azienda: su prenotazione. 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.



### Pignoletto Pignoletto Doc Frizzante 2017

 grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5%  4.000  8°C. € 9,50

Crystallino luminoso con perlage mediamente persistente e fine. Agrumato e citrino al naso, con ricordi di pompelo e lime. Delicati sentori vegetali di timo e salvia. Al sorso è fresco, dal sapore minerale e di pesca bianca, conclude il finale la nota amaricante.

 Risotto bianco ai frutti di mare

Clear and luminous with moderately persistent fine perlage. A predominantly citrus bouquet with notes of pomegranate and lime. Vegetal scents of thyme and sage. Fresh on the palate with a mineral and white peach flavour, finish with a bitterish note.

 White risotto with seafood

### Torricello Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  5.000  16°C. € 12,00

Rosso rubino. Profumi di cigliege sotto spirito, fiori rossi appassiti e spezie. L'ingresso è caldo, avvolgente, tannino dinamico e ben integrato. La leggera sapidità e la freschezza accompagnano ad un finale appena contratto.

 Medaglioni ai tre pepi

Ruby red. Bouquet: brandied cherries, dried red flowers, vanilla, white pepper, juniper, a hint of mineral. The first sip is warm, captivating, with dynamic well amalgamated tannin. The moderate sapidity and freshness accompany the taste into the beginning of the finish.

 Veal medallions with three peppers



### Leggiadro Romagna Docg Albana 2017

 albana 100%  
Alc. 13,5%  2.000  10°C. € 10,00

 Chitarra alle noci e pomodorini secchi  
Handmade spaghetti with nuts and dried cherry tomatoes



### Dolce Venere Romagna Docg Albana Dolce 2017

 albana 100%  
Alc. 11%  1.845  8°C. € 8,50

 Torta mimosa  
Sponge cake with pineapple and creamy filler



## Bolè

Via Convertite, 12 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.629111 - Fax 0546.629319  
[www.bolewine.com/it](http://www.bolewine.com/it) - [info@bolewine.com](mailto:info@bolewine.com) 



Anno di fondazione: 2018. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: trebbiano, famoso. Proprietario: Terre Cevico e Caviro. Conduzione enologica: Stefano Fabbri, Pierluigi Zama. Bottiglie prodotte: 80.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: si.

Foundation: 2018. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: trebbiano, famoso. Bottles produced: 80,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available. Tasting room: available.

### **Bolè Novebolle** **Romagna Doc Trebbiano s.a.**

 trebbiano 95%, famoso 5%  
 Alc. 11,5%  80.000  8°C. € 9

Paglierino e cristallino. All'olfatto frutta e fiori freschi, pesca, susina, biancospino e accenni aromatici. Gusto dalla trama immediata con freschezza ben espressa e rimandi di pera, delicato e di media persistenza chiude con toni agrumati.

 Tartine assortite

Straw yellow and clear. Bouquet of fruit and fresh flowers, peach, plums, hawthorn and aromatic hints. Immediate sensation of the texture with well expressed freshness and hints of pear, delicate and average persistence closing with citrus tones.

 Assorted canapes



## CAB Brisighella

Via Strada, 2 - 48013 Brisighella (RA)- Tel. 0546.81103  
Fax 0546.81497 - www.brisighello.net - commerciale@brisighello.net



Anno di fondazione: 1962. Ettari Vitati: 1000. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, merlot. Proprietario: 570 soci della cooperativa. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti (via Strada 2, Brisighella), 12 coperti (p.tta Porta Gabolo, 8 Brisighella).

Foundation: 1962. Hectares of vines: 1000. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, merlot. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 40 settings (via Strada 2, Brisighella), 12 settings (p.tta Porta Gabolo, 8 Brisighella)



### I Gessi Romagna Dop Sangiovese Riserva Brisighella 2013

sangiovese 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 11,00

Rubino con riflessi granato. Complesso ed eleganti le note di confettura di ciliege e fragole. Il sorso è avvolgente, caldo. Il tannino è setoso. Freschezza e sapidità accompagnano un lungo e piacevole finale.

Filetto al tartufo nero

Ruby red with garnet reflections. Complex elegant bouquet: cherry and strawberry jams, violets and roses, a hint of sweet spices. On the palate it is captivating and warm with well amalgamated silky tannin, fresh and sapid flavour lingering into a long pleasant finish.

Fillet with black truffle

### Ambra Romagna Docg Albana Passito 2014

albana 100%  
Alc. 14% 2.000 10°C. € 9,50

Giallo ambrato. Ampio e caratteristico ventaglio olfattivo di frutta secca, tra cui datteri, albicocche e mandorle. Sorso ben bilanciato tra la viva freschezza ed una dolcezza mai stucchevole. Di buona persistenza, chiude con una leggera nota di mandorla amara.

Soufflè di ricotta e scorze candite

Amber yellow. A broad bouquet of dried fruit including dates, apricots and almonds. On the palate a well balanced combination of lively freshness and sweetness which is never cloying. Good persistence and a finish with a slight note of bitter almonds.

Soufflé of ricotta cheese and candied peel



## Ca' di Sopra

Via Feligara, 15- 48013 Marzeno, Brisighella (RA) - Tel. 0544.521209  
328.4927073 - www.cadisopra.com - info@cadisopra.com



**Uait**  
**Ravenna Igt Bianco 2017**

pinot bianco 100%  
Alc. 13% 4.000 10°C. € 9,00

Paglierino lucente. Olfatto delicato con note floreali di biancospino, poi fruttate di pesca bianca e cenni citrini. Dà il meglio di sé al palato, avvolgente ed equilibrato, scodotto da gradevole freschezza su scia citrina e piacevole finale rinfrescante.

Filetto di orata alle erbe

Bright straw yellow. Delicate bouquet with floral notes recalling hawthorn, fruity hints of white peach and citron touches. Enveloping and well-balanced on the palate, with pleasant freshness and a nice refreshing finish.

Herb-flavoured sea bream fillet

## CA' DI SOPRA

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 27. Vitigni principali: sangiovese, albana, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Montanari. Conduzione enologica: Giacomo Montanari. Bottiglie prodotte: 33.000. Tipo di viticoltura: 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, cabernet sauvignon. Bottles produced: 33,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Crepe Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2017**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 18.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino compatto. Bouquet floreale provenzale: lavanda, violetta e rosa centrifolia. A seguire frutti rossi croccanti e pepe bianco. Il sorso è deciso, caratterizzato da una persistente nota gessosa, dalla viva freschezza e da una fine tannicità.

Tagliolini bianchi al tartufo nero

Thick bright ruby red. Bouquet reminiscent of Provence flowers. Floral notes are followed by hints of crispy red fruits and white pepper. Assertive on the palate, featuring a long-lingering chalky note offset by freshness and fine tannins.

White tagliolini with black truffle sauce



### Remel

#### Vino Rosso 2015

sang. 55%, merlot 35%, cabernet s. 15%  
Alc. 14,5% 3.200 18°C. € 16,00

Anatra all'arancio  
Duck in orange sauce

### Cà di Sopra Romagna Doc

#### Sangiovese Marzeno 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 3.200 18°C. € 14,00

Lepre in salmi  
Hare in casserole



## Cantina di Faenza

Via Soldata, 2 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.634100 - Fax 0546.634101  
www.cantinafaenza.it - info@cantinafaenza.it



Anno di fondazione: 1932. Ettari Viti: 1600. Vitigni principali: trebbiano, sangiovese. Proprietario: società cooperativa. Conduzione enologica: Ettore Sangiorgi. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1932. Hectares of vines: 1600. Main vine varieties: trebbiano, sangiovese. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Manfredi Romagna Dop Sangiovese 2017

sangiovese 100%  
Alc. 12% 12.000 14°C. € 5,00

Rosso rubino, giovane e vivace. Impronta olfattiva netta e pulita, di ciliegie croccanti e viole appena sbocciate. Al palato propone una ricca succosità che invoglia alla beva, una bella freschezza ed un tannino corretto ed integrato. Chiusura su toni fruttati.

Piadina con sardoncini grigliati

Ruby red. Clean bouquet of cherries and violets. A wealth of juices on the palate that invites you to drink more. Good freshness and correct and integrated tannins. Fruity tones on the finish.

Piadina flatbread with grilled sardines

### Ribesco Romagna Dop Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 4.000 16°C. € 7,00

Rosso rubino compatto. Naso intrigante e variegato di prugna disidratata, fiori essiccati e pepe bianco su leggera nota balsamica. Fine e coerente al palato, di bell'equilibrio, con piacevole freschezza che lo rende gradevole ed invita al piacevole riassaggio.

Involtini di vitello con verza e pecorino

Ruby red. Rich nose of dried plums and flowers and white pepper with balsamic undertones. Fine, consistent and well-balanced on the palate, with a pleasant freshness that makes it nice and invites you to drink more.

Veal rolls with cabbage and pecorino cheese



### Campomagno Rubicone Igp Chardonnay 2017

chardonnay 100%  
Alc. 13% 5.000 10°C. € 7,00

Strozzapreti salsiccia e stridoli  
Strozzapreti with sausage and maidensteers



### Segreto Rubicone Igp Bianco 2017

famoso 40%, grechetto 30%  
sauvignon 30%  
Alc. 12% 5.000 10°C. € 5,00

Piccantine di pollo uvetta e pinoli  
Sautéed chicken with raisins



## Cantine Intesa

Via Provinciale Faentina, 46 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546.941195  
Fax 0546.621778 - www.cantineintesa.it - info@cantineintesa.it



**Poderi delle Rose**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13% 4.000 10°C. € 5,00

Giallo paglierino luminoso. Profumi precisi e netti di pesca e ananas, floreali di ginestre, fiori di campo, un cenno di mandorla. La bocca è schietta e fruttata, ben sostenuta e modulata in freschezza e sapidità. Sorso conviviale e persistenza saporita.

Tagliatelle al ragù bianco di faraona

Luminous straw yellow. Clear scents of peach and pineapple, floral notes of broom, wild flowers and a hint of almond. On the palate it is sincere and fruity, well-sustained and nuanced in freshness and body. On the palate it is convivial with persistent flavour.

Tagliatelle with white ragu of guinea fowl



**Poderi delle Rose**  
Romagna Dop Sangiovese 2017

sangiovese 100%  
Alc. 14% 5.000 16°C. € 5,00

Anatra alle mele  
Duck with apple

cantine  
intesa

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 44. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Proprietario: Agrintesa Soc. Coop. Agricola. Conduzione enologica: Pittini, Zoli. Bottiglie prodotte: 350.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 44. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Bottles produced: 350,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**I Calanchi Zanarina Romagna Dop**  
Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 5.000 16°C. € 14,00

Rosso granato. Profumi terziari e secondari di smalti e spezie. Seguono note di frutta nera, prugne sotto spirito e note erbacee. Al palato si nota un tannino evoluto sostenuto da una adeguata alcolicità. Chiude morbido su note di frutta matura.

Spiedini di cinghiale con alloro

Garnet red. Bouquet with tertiary scents of enamel and acetone, then spices, juniper berries, leather, black fruit, brandied plums, grassy notes. Evolved tannin supported by adequate alcohol level. Mellow finish with notes of ripe fruit.

Skewers of wild boar with laurel



**Calanchi Loveria Romagna Docg**  
Albana Passito 2015

albana 100%  
Alc. 14,5% 2.000 8°C. € 12,00

Torta di ananas  
Pineapple cake



## Caviro

Via Convertite, 12 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.629111  
Fax 0546.629319 - www.caviro.it - caviro@caviro.it



Anno di fondazione: 1966. Ettari Vitati: n.d. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano. Proprietario: soc. coop. agricola. Conduzione enologica: Pietro Cassani. Bottiglie prodotte: corrispondente a 194 milioni di litri. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1966. Hectares of vines: n.a. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano. Bottles produced: 194,000,000 lit. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Romio Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 12,5% 10.000 10°C. € 5,00

Giallo paglierino luminoso. Erbe aromatiche seguite da piacevoli note di idrocarburi si intrecciano a profumi di fiori di arancio ed agrumi. Palato teso, tipico del vitigno, con evidenti richiami sapidi, finale con allungo fresco che rende snella la beva.

Anguilla alla brace

Brilliant straw-yellow. Aromatic herbs followed by pleasant notes of hydrocarbons intertwined with aromas of orange and citrus flowers. Grippy palate, typical of the grape variety, with sapid hints, prolonged fresh finish.

Grilled eel

### Terragens Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 85%, altri 15%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino luminoso. Profumi delicati di frutta rossa, come ciliegia matura e frutti di bosco, con qualche accenno di note vegetali. Palato morbido ed avvolgente, di buon equilibrio e con tannino integrato. Chiude piacevolmente saporito su note fruttate.

Arista al Sangiovese

Brilliant ruby-red. Aromas of red fruit, with a hint of vegetal notes. Soft and enveloping palate, good balance with integrated tannins. It closes pleasantly with flavours of fruit.

Pork loin in Sangiovese



### Sono Famoso Rubicone Igt Famoso 2017

famoso 100%  
Alc. 12,5% 100.000 10°C. € 5,00

Polpettine di pesce  
Fish balls

### Romio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 8,00

Quaglie con pancetta e aromi  
Quail with bacon and herbs



## Collina

Via Paglia, 19 - 48013 Brisighella (RA) Tel. 0546.81095  
Cell. 334.3423537 - [www.poderelacollina.com](http://www.poderelacollina.com) - [ciao@poderelacollina.com](mailto:ciao@poderelacollina.com)



**ViaZia**  
**Ravenna Igt Bianco 2017**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 14,00

Giallo con tracce ambrate. L'impatto olfattivo rimanda a sentori evoluti di fiori essiccati e di pera in confettura. Al gusto è maturo e coerente nei profumi. Finale medio su leggere note fruttate.

Scaloppine di vitello

Yellow with a trace of pink. The bouquet of evolved scents reveals floral notes of carnations and fruity notes of ripe pears. On the palate it is simple and consistent with the bouquet while the finish is moderately persistent with light fruity notes.

Veal scallops



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet. Proprietario: Collina soc. agr. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Mirja Scarpellini. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: sangiovese, merlot, cabernet. Bottles produced: 20,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Sangiovia**  
**Ravenna Igt Sangiovese 2013**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 6.000 16°C. € 19,00

Rosso rubino evoluto. Timbro aromatico intenso, concentrato sulla frutta in confettura, ciliegie, ribes, cassis oltre ad una nota balsamica. In bocca ingresso morbido, succoso, fruttato. Tannino piacevole ed una sapidità spiccata che conduce al lungo finale.

Fagiano con funghi

Evolved ruby red. Intense aromatic tone, concentrating on fruit jam, cherries, blackcurrants, cassis plus a balsamic note. The first sip is mellow, fruity. Tannin pleasant and robustly sapid.

Pheasant with mushrooms



## Fattoria Zerbina

Via Vicchio, 11 - 48018 Faenza Loc. Marzeno (RA)  
Tel. 0546.40022 - Fax 0546.40275 - www.zerbina.com - info@zerbina.com 

FATTORIA  
ZERBINA



Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 27. Vitigni principali: sangiovese, albana, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: Fattoria Zerbina s.r.l. Conduzione enologica: Cristina Geminiani. Bottiglie prodotte: 180.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 27. Main vine varieties: sangiovese, albana, cabernet sauvignon, trebbiano. Bottles produced: 180,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Bianco di Ceparano Romagna Docg Albana 2017

 albana 100%  
Alc. 12,5%  10.000  10°C. € 10,00

Giallo paglierino tenue. All'olfatto i profumi freschi di impronta citrina si accompagnano a note di fiori bianchi ed erbe aromatiche. Coerente al sorso, dal tratto piacevolmente fresco e sapido, che preannuncia un finale dalla giusta persistenza agrumata.

 Carpaccio di ricciola alla cipollina

Light straw yellow colour. A bouquet with fresh citrus aromas accompanied by notes of white flowers and aromatic herbs. Consistent, fresh and tangy on the palate with a persistent citrus finish.

 Yellowtail carpaccio with chives

### Pietramora Romagna Doc Sangiovese Riserva Marzeno 2015

 sangiovese 100%  
Alc. 14,5%  15.000  16°C. € 25,00

Rosso rubino pieno. Bouquet intenso e fruttato di amarene, fiori blu, e note accattivanti di cioccolato. Assaggio di spessore, ma sviluppato con eleganza e freschezza. Tannini dolci e saporiti ne esaltano il frutto, in un allungo persistente di frutti rossi.

 Filetto di manzo alle acciughe

Full ruby red colour. Intense and fruity bouquet of sour cherries, blue flowers and notes of chocolate. Fresh and elegant on the palate. Sweet and tasty tannins highlight the fruit. Lingering red fruits.

 Beef fillet with anchovies



## Ferrucci Stefano

Via Casolana 3045/2 - 48014 Castel Bolognese (RA) - Tel. 0546.651068  
Fax 0546.651011 - [www.stefanoferrucci.it](http://www.stefanoferrucci.it) - [info@stefanoferrucci.it](mailto: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: 100.000. 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: 100,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Domus Caia Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 16.000 16°C. € 28,00

Rosso rubino luminoso. Naso ampio di frutti neri in confettura contornati da un effluvio di spezie dolci, carruba, liquirizia e note di polvere da sparo. Morbido, pieno al palato, con freschezza e tannini vellutati che lasciano spazio ad un lungo finale speziato.

Prosciutto affumicato al forno

Luminous ruby red. A full bouquet of jammy black fruits on a background of sweet spices, carob, liquorice and notes of gunpowder. Mellow and full on the palate, with freshness and velvety tannins that lead to a long spicy finish.

Baked smoked ham

### Domus Aurea Romagna Docg Albana Passito 2016

albana 100%  
Alc. 13% 3.000 12°C. € 20,00

Oro antico brillante. Al naso papaia, miele, albicocca disidratata e fiori di tiglio. Sorso elegante, mai stucchevole, l'equilibrio è raggiunto grazie alla viva freschezza e alla setosa morbidezza. Finale tropicale, fine e armonico.

Crumblè di mele e miele

Brilliant old gold. Bouquet with scents of papaya, honey, dried apricot and lime blossom. Elegant on the palate, never cloying, the freshness and silky mellowness are balanced. A harmonic finish with class on fresh and tropical notes.

Apple crumble and honey



## Fondo San Giuseppe

Via Tura, 7/A - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 334.6018221  
[www.fondosangiuseppe.it](http://www.fondosangiuseppe.it) - [info@fondosangiuseppe.it](mailto:info@fondosangiuseppe.it)



FONDO SAN GIUSEPPE  
BRISIGHELLA

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 4,5. Vitigni principali: albana, trebbiano, sangiovese, riesling renano. Proprietario: Stefano Bariani, Mariagrazia Rizzani. Conduzione enologica: Francesco Bordini, Stefano Bariani. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 4,5. Main vine varieties: albana, trebbiano, sangiovese, riesling renano. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Téra**  
Colli di Faenza Doc Trebbiano 2017

trebbiano 100%  
Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 14,00

Giallo paglierino. Naso elegante e ricco di frutta bianca: mela, pera, pesca, fiori di sambuco, acacia ed erbe aromatiche di maggiorana e timo. Il sorso è morbido e avvolgente. Freschezza e sapidità in perfetto equilibrio portano ad un finale lungo e saporito.

Sella di coniglio alle erbe

Straw yellow. Elegant and rich bouquet with hints of white fruit, elderberry flowers, acacia and aromatic herbs. Smooth and enveloping mouthfeel. Freshness and full-flavour are perfectly balanced and give way to a long and tasty finish.

Herb-flavoured rabbit loin

**Fiorile**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 14,5% 3.000 10°C. € 16,00

Giallo paglierino. Naso elegante e balsamico: menta, eucalipto, litchi, bergamotto, anice stellato e liquirizia. Assaggio piacevole con freschezza e sapidità che ne sostengono il sorso. Pieno, avvolgente ed equilibrato chiude con un piacevole ricordo balsamico.

Cappellacci di zucca con pomodorini confit

Straw yellow. Classy and balsamic bouquet: peppermint, eucalyptus, lychee, bergamot, star anise and licorice. Pleasant mouthfeel supported by freshness and full-flavour. Enveloping and well-balanced with a balsamic finish.

Squash-stuffed cappellacci with cherry tomato confit



**Ca' Bianca Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 2.500 16°C. € 15,00

Canelloni di carne gratinati  
Au gratin meat cannelloni



## Gallegati

Via Lugo, 182 - 48018 Faenza (RA) Tel./Fax 0546.621149 - Cell. 348.8700715  
[www.aziendaagricolagallegati.it](http://www.aziendaagricolagallegati.it) - [info@aziendaagricolagallegati.it](mailto:info@aziendaagricolagallegati.it) 



**Corallo Giallo**  
**Romagna Docg Albana 2017**

 albana 100%  
 Alc. 14,5%  1.500  10°C. € 12,00

Giallo paglierino con riflessi oro. Intensità agrumata di bergamotto e cedro, segue una nota minerale gessosa. L'ingresso è caldo morbido, diretto, di bell'equilibrio, una nota tannica e freschezza accompagnano il lungo finale su note agrumate.

 Paccheri gratinati ripieni di pesce

Straw yellow colour with pinkish highlights. Intense nose of citrus fruits, bergamot, citron and medlar with a chalky mineral note. Warm, smooth and well-balanced on the palate, a fresh and tannic note leads to a finish with citrus hints.

 Paccheri pasta stuffed with fish



Anno di fondazione: 1996. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile, trebbiano. Proprietario: Antonio e Cesare Gallegati. Conduzione enologica: Cesare Gallegati. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: in conversione al biologico. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ospitalità: 5 stanze.

Foundation: 1996. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, albana, grechetto gentile, trebbiano. Bottles produced: 15,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 5 rooms.



**Corallo Nero Romagna Doc**  
**Sangiovese Riserva Brisighella 2012**

 sangiovese 100%  
 Alc. 14,5%  2.000  16°C. € 16,5

Rosso granato consistente. Si apre lentamente svelando profumi evoluti di prugna essiccata, rosa appassita, cannella e caffè. Ingresso in bocca austero, rotondo e di spessore. Sorso pieno, trama frescotannica delicata che sfocia su note di caffè e tostatura.

 Cosciotto di castrato marinato

Red garnet. Evolved nose of dried plum, wilted rose, cinnamon and coffee. Austere and well-rounded on the palate. Mouthfilling with delicate tannins and freshness that lead to notes of coffee and roasting.

 Marinated leg of mutton



**Corallo Rosso Romagna Doc**  
**Sangiovese Brisighella 2016**

 sangiovese 100%  
 Alc. 13,5%  3.000  16°C. € 11,00

 Straccetti di manzo al balsamico  
 Strips of beef with balsamic sauce



## La Pistona

Corso Diaz, 36 - 47121 Forlì (FC) - Tel. 348.5314787  
www.lapistona.it - info@lapistona.it

### LA PISTONA



Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, trebbiano. Proprietario: Fabio de Nadai. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, merlot, cabernet sauvignon, trebbiano. Bottles produced: 20,000. Viticulture: organic. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



#### L'ho Colli di Faenza Doc Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 9,00

Rosso rubino intenso. L'olfatto è dominato da toni speziati e vegetali, con un frutto che stenta ad emergere. L'assaggio è asciutto, fresco ma ancora contratto da un tannino piuttosto rigido. La sensazione erbacea evolve in un finale di mandorla amara.

Braciola di maiale ai ferri

Intense ruby red. The nose is dominated by spicy and vegetal tones with a fruit that struggles to emerge. Dry and fresh on the palate with fairly rigid tannins. The herbaceous sensation evolves into a bitter almond finish.

Grilled pork chop

#### Ruggi Colli di Faenza Doc Rosso 2013

cabernet s. 50%, sangiovese 50%  
Alc. 13% 1.500 16°C. € 11,00

Rosso granato. Aromi distinti all'olfatto di polvere di cacao, prugne sotto spirito, tabacco, caffè ed una nota di vaniglia. L'assaggio, dominato da una nota alcolica importante, gioca sulla morbidezza, supportata a fatica dalla freschezza, chiude asciutto.

Risotto al piccione

Garnet red. Nose with distinct aromas of cocoa powder, plums preserved in alcohol, tobacco, coffee and vanilla. On the palate there is a dominant alcoholic note, while remaining smooth. Barely supported by the freshness it has a dry finish.

Pigeon risotto



#### Fabius Colli di Faenza Doc Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 14,00

Maccheroncini al ragù di lepore  
Maccheroncini pasta with hare sauce

#### Flò Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2012

cabernet s. 50%, merlot 50%  
Alc. 13,5% 1000 16°C. € 15,30  
 Spiedone di pancetta, fegato e alloro  
Skewer with bacon, and liver laurel leaf





## Persolino - Strocchi I.P.

Via Firenze, 194 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.22932 - Fax.0546.668433  
www.persolinostrocchi.it - cantina.persolino@libero.it



Anno di fondazione: 1885. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, malbo gentile. Proprietario: Fondazione Caldesi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 7.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1885. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, famoso, malbo gentile. Bottles produced: 7,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Vigna delle Rose Colli di Faenza Dop Bianco 2016

🍇 chardonnay 50%, sauvignon 50%  
Alc. 13,5% 🍷 1.300 🌡️ 10°C. € 7,00

Giallo paglierino intenso. Note vegetali all'olfatto, di foglia di pomodoro, seguono erbe aromatiche e fiori dolci di acacia. Al gusto la sottile freschezza denota l'evoluzione di un vino maturo, ma di piacevole beva. Coerente al naso e discreta la persistenza.

🍷 Mezzemaniche pancetta e broccoli

Decisive straw yellow. Bouquet of vegetal notes, tomato leaves followed by aromatic herbs and sweet acacia flowers. On the palate the delicate freshness indicates the evolution of a wine which is nevertheless highly drinkable and coherent with the bouquet. Moderate persistence.

🍷 Mezzemaniche pork belly and broccoli

### L'Amabile di Persolino Vino rosso da Uve Passite 2015

🍇 malbo gentile 100%  
Alc. 13,5% 🍷 1.000 🌡️ 14°C. € 15,00

Rosso rubino. Naso elegante e ricco di sentori fruttati ed erbacei, marasca e bacche di ginepro, note di caffè e marzapane. L'ingresso è dolcemente delicato, ravvivato da una buona freschezza e da un piacevole tannino. Finale lungo su note balsamiche e di cacao.

🍷 Tenerina di cioccolato

Ruby red. Elegant bouquet full of grassy and fruity scents of marasca cherries and juniper berries, notes of coffee and marzipan. The first sip is sweet and delicate, enlivened with a good freshness and pleasant tannin. Long finish on balsamic and cocoa notes.

🍷 Chocolate cake of Ferrara with soft centre made without flour



### Lanzesa Ravenna Igp Bianco 2017

🍇 lanzesa 100%  
Alc. 13,5% 🍷 660 🌡️ 10°C. € 5,00

🍷 Gnocchi al pesto

Small potato dumplings with pesto

### Ultimo giorno di scuola Romagna Docg Albana Passito 2016

🍇 albana 100%  
Alc. 14% 🍷 1.600 🌡️ 12°C. € 15,00

🍷 Scaglie di parmigiano e balsamico  
Flakes of parmesan and balsamic vinegar



## 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: 66.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Sala degustazione: sì, su prenotazione.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 14,5. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano. Bottles produced: 66,000. Viticulture: traditional. Tasting room: on booking.



### Olmatello Romagna Doc Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 6.200 16°C. € 16,00

Rosso granato di media trasparenza, consistente. Profumi fruttati di confettura di prugna, tostature di caffè, resina e ginepro. Sorso asciutto, ampio con tannino ben integrato, la piacevole nota fresca stenta ad emergere, dominata da una robusta morbidezza.

Entrecôte al rosmarino

Moderately transparent garnet red. Fruity scents of plum jam, coffee, resin and juniper. Dry on the palate, expansive with tannin amalgamated well, the pleasant note of freshness is reluctant, dominated by a robust mellowness.

Entrecote with rosemary

### Romagna Doc Albana Passito 2011

albana 100%  
Alc. 14% 1.200 12°C. € 18,00

Luminoso giallo dorato. Ampio bouquet con note di uva passa, datteri e fichi, miele di tiglio, zucchero d'orzo, fiori di camomilla gialla. Intenso ed equilibrato al palato supportato da freschezza e sapidità. Finale lungo su note di caramello.

Ricciarelli e zabaione

Luminous golden yellow. Broad bouquet with notes of dried grapes, dates and figs, lime honey, barley sugar, yellow camomile flowers. Intense and balanced on the palate supported by freshness and sapidity. Long finish on notes of caramel.

Ricciarelli with zabaione



### Albana Romagna Docg Albana 2016

albana 100%  
Alc. 13% 3.200 10°C. € 9,00

Filetto di tonno al sesamo  
Fillet of tuna with sesame

### Solano Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13% 13.000 16°C. € 11,00

Crespelle funghi e tartufo  
Crepes with mushrooms and truffle



## Poderi Morini

Via Gesuita 4/B - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.638172  
www.poderimorini.com - info@poderimorini.com

PODERI  
**MORINI**  
TERRE DI VINO



**Morosè**  
Vino Spumante Brut Rosè

centesimo 100%  
Alc. 12% 13.000 8°C. € 9,50

Rosa antico luminoso. Vivace al naso con frutti croccanti di melograno e pesca bianca, fiori di biancospino e cenni agrumati. In bocca entra morbido, sorretto da buona freschezza che rende il sorso equilibrato. Finale lievemente sapido e di media persistenza.

Astice alla catalana

Bright antique rose. Lively nose with crunchy fruits of pomegranate and white peach, hawthorn flowers and citrus hints. Smooth and fresh in the mouth, with a balanced taste. Slightly sapid finish and medium persistence.

Lobster Catalan-style



**Savignone**  
Ravenna Igt Centesimo 2016

centesimo 100%  
Alc. 14% 5.000 16°C. € 9,00

Rosso rubino compatto. Impatto olfattivo concentrato su note floreali di rosa, piccoli frutti rossi e pepe nero. Sorso di struttura, dove ritornano le sensazioni olfattive di rosa. Tannino schietto, che comunque non frena il sorso.

Arrosto di vitello

Compact ruby red. Floral notes of rose, small red fruits and black pepper. Complex palate with aromas of pink returning, and pure tannin flavours that allow the mouth to develop.

Roast veal



**Morale**  
Pignoletto Doc Frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 6.500 8°C. € 8,00

Focaccia di patate con salumi  
Potato focaccia with salami



**Brivido**  
Pignoletto Doc

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 3.000 10°C. € 7,00

Crespelle con ricotta e spinaci  
Pancakes stuffed with ricotta cheese and spinach



## Quadalti

Via Caduti di Torranello, 19 - 48025 Riolo Terme (RA) - Tel. 0546.74105  
Tel./Fax 0546.71370 - www.aziendaquadalti.it - azquadalti@alice.it



Anno di fondazione: anni '70. Ettari Vitati: 15. Vitigni principali: sangiovese, frechetto gentile, pinot bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Marco e Davide Quadalti. Conduzione enologica: Guido e Luca Garelli. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 15. Main vine varieties: sangiovese, frechetto gentile, pinot bianco, cabernet sauvignon. Bottles produced: 50,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Topazio Pignoletto Doc frizzante 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 15.000 8°C. € 5,00

Paglierino pieno, con fine perlage di modesta persistenza. Profumi dolci di caramelle e chewing gum, fiori bianchi e frutta esotica. Buona bevibilità al sorso, morbido con ritorni di frutta tropicale e leggero finale amaricante.

Tigelle con lardo e rosmarino

Full straw-yellow, with a fine perlage of modest persistence. Aromas of sweets and chewing gum, white flowers and exotic fruits. Easy on the mouth and mellow, with flavours returning to tropical fruits and a slightly bitterish finish.

Tigelle' buns with lard and rosemary

### Quarzo Rosso Romagna Doc Sangiovese 2017

sangiovese 100%  
Alc. 14% 10.000 16°C. € 5,00

Rosso rubino compatto. Profilo olfattivo dominato dai frutti rossi stramaturi e note spezzate evidenti. In bocca è decisamente caldo ed avvolgente, il tannino evidente e la balsamicità ripuliscono velocemente il palato, lasciando una nota speziata di pepe rosa.

Manzo garofanato

Compact ruby red. The aromas are dominated by overripe red fruits. Warm and enveloping in the mouth with the clear tannins and balsamic flavour quickly cleaning the palate, leaving a spicy note of pink pepper.

Stewed beef



### Zaffiro Pignoletto Doc 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 5.000 10°C. € 5,00

Gnocchi di semolino burro e salvia  
Semolina gnocchi with butter and sage

### Diamante Rosso Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 5.000 16°C. € 6,00

Gramigna con ragù di anatra  
Gramigna pasta with duck sauce



## Quinzân

Via Castel Raniero, 6 - 48018 Faenza (RA) - Cell. 339.7261421  
www.quinzan.it - quinzan1@alice.it

### QUINZÂN



Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: centesimino, sangiovese, trebbiano, merlot. Proprietario: e conduzione enologica: Pietro Bandini. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: centesimino, sangiovese, trebbiano, merlot. Bottles produced: 8,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



#### Lòm a Mèrz Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 8,50

Rosso rubino di media trasparenza e consistenza. Semplice all'olfatto, con note di marasca, cenni floreali di rosa e lievi note erbacee. Il sorso è fresco, con un tannino esuberante che ne limita in parte la percezione morbida e la stessa persistenza finale.

Pasta e fagioli

Ruby red of medium transparency and consistency. A simple bouquet with notes of marasca cherry, floral hints of rose and light notes of herbs. On the palate it is fresh with an exuberant tannin content that partly covers up the perception of mellowness and the persistent finish.

Pasta with beans

#### Romeo Ravenna Igt Centesimino 2015

centesimino 100%  
Alc. 15% 2.000 16°C. € 12,00

Rosso rubino profondo. Impronta aromatica tipica del vitigno, con confettura di amarene e di prugne accompagnata da un bouquet di fiori appassiti. Succoso all'assaggio, conferma il ricco ventaglio olfattivo, dominato dalla nota alcolica. Chiusura amaricante

Rognone trifolato

Deep ruby red. Typical aromatic characteristics of the varietal, with black cherry and plum jams accompanied by a bouquet of dried flowers. Succulent on the palate, dominated by an alcoholic note. Bitterish finish.

Sautéed kidney



#### Din Don Ravenna Igp Trebbiano 2016

trebbiano 100%  
Alc. 14% 2.000 10°C. € 8,50

Petto di pollo e fricandò  
Chicken breast and fricandeau

#### Una Rosa Vino Passito Rosso Centesimino 2013

centesimino 100%  
Alc. 16% 1.000 12°C. € 18,00

Bavarese al cacao e fragole  
Bavarese with cocoa and strawberries





## Rontana

Via Cavina, 13 - 48022 Brisighella (RA)

Tel. 030.736094 - Fax 030.7460558 - [www.rontana.it](http://www.rontana.it) - [info@rontana.it](mailto:info@rontana.it)



Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot. Proprietario: Az. Agr. G. Ricci Curbastro & Figli. Conduzione enologica: Rudelli Andrea, Riccardo Ricci Curbastro. Bottiglie prodotte: 36.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: no.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot. Bottles produced: 36,000. Viticulture: traditional. Direct sale: not available. Visit to the farm: not available.

### Colli di Faenza Doc Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 12% 15,00 16°C. € 7,10

Rosso rubino trasparente. Pulizia e finezza al naso, bouquet floreale di rose dai più colori, fragoline di bosco e ciliegia corvina. In bocca poggia la sua eleganza sulla delicatezza gustativa, sull'equilibrio fresco sapido e sul finale leggiadro di carcadè.

Maltagliati con bacon e ceci

Transparent ruby red. Clean on the nose with finesse, floral bouquet of roses, wild strawberries and cherry. It is elegant and delicate in the mouth, with a good balance of fresh and sapid and a graceful finish of hibiscus tea.

Maltagliati pasta with bacon and chickpeas



## 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: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si

Foundation: 1992. Hectares of vines: 29. Main vine varieties: sangiovese, centesimino, uva longanesi, famoso. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Centesimino Ravenna Igp Centesimino 2016

centesimino 100%  
Alc. 14,5% 6.000 16°C. € 11,00

Rosso rubino dai riflessi granati. Bouquet di impronta fruttata: marasche, frutti del sottobosco, cassis e refoli mentolati. Sorso caldo ed avvolgente, in progressione elegante e succoso. Di buon equilibrio e supportato da tannini ben integrati. Persistente.

Arista di Mora Romagnola

Ruby red with garnet reflections. Fruity bouquet with momentary notes of mint. Warm and captivating on the palate, becoming elegant and succulent. Well balanced and supported by well amalgamated tannins. Persistent.

Loin of Mora Romagnola pork

### Max Ravenna Igt Uva Longanesi 2012

longanesi 100%  
Alc. 14,5% 5.000 16°C. € 15,00

Rosso rubino. Naso ampio: frutta croccante, ciliegia e ribes, fiori rossi, rosa e viola, chiodi di garofano e pepe nero. L'ingresso in bocca è slanciato con una bella freschezza, tannino dinamico e fine, la sapidità accompagna un finale fruttato e mentolato.

Arrosto di mora romagnola

Ruby red. Broad bouquet: crunchy fruit, cherry and blackcurrants, red flowers, roses and violets, cloves and black pepper. The first taste is sleek with enjoyable freshness, fine dynamic tannin, fruity minty finish.

Roast of Mora Romagnola pork



### Rambela Ravenna Igp Famoso 2017

famoso 100%  
Alc. 12% 3-000 8°C. € 8,00

Insalate estiva con mozzarella  
Summer salad with mozzarella

### Afrodite

### Romagna Dop Albana 2016

albana 100%  
Alc. 14% 4.000 10°C. € 12,00

Gramigna speck e funghi  
Gramigna with speck and mushrooms



## Tenuta Lovatella

Via del Rio, 3 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 334.1118885 - 335.5625481  
www.tenutalovatella.it - paolabenazzi@virgilio.it



Anno di fondazione: 1960. Ettari Viti: 6. Vitigni principali: uva longanesi, famoso, trebbiano, centesimino. Proprietario: Paola Benazzi. Conduzione enologica: Sergio ragazzini. Bottiglie prodotte: 6.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 190. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: uva longanesi, famoso, trebbiano, centesimino. Bottles produced: 6,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Centesimino Ravenna Igp Centesimino 2017

🍷 centesimino 100%  
Alc. 13,5% 🍷 1.500 🌡️ 16°C. € 6,00

Rosso rubino intenso. Profumi netti di frutti rossi, rosa canina, con una nota di cipria in sottofondo. Aggraziato e rotondo al palato, con una freschezza che regala equilibrio ed un tannino perfettamente amalgamato. Finale persistente su note floreali.

🍷 Coniglio in porchetta

Ruby red. Aromas of red fruits, rose hips, and a note of powder. Graceful and round on the palate, with a freshness that brings balance and perfectly blended tannins. Lingering finish with floral notes.

🍷 Porchetta-style rabbit

### Lovatella Uno Vino Rosso Passito da Uva Longanesi 2014

🍷 longanesi 100%  
Alc. 14% 🍷 500 🌡️ 14°C. € 11,00

Rosso rubino con rilessi violacei. Franchi ed intensi i sentori olfattivi di sigaro, china e croccante di sesamo al miele. Il sorso è coerente, pieno e morbido con un tannino di ottima fattura ben integrato. La freschezza porta al palato piena vivacità.

🍷 Cremoso al caffè con biscotto di mandorle

Ruby red with purple highlights. Clear nose: cigar, china and honey-coated sesame. The palate is consistent, full and smooth with well-integrated excellent tannins and with a freshness that brings full liveliness.

🍷 Coffee cream with almond biscuit



### Lume a Marzo Vino Bianco Passito da Uva Famoso 2016

🍷 famoso 100%  
Alc. 13,5% 🍷 500 🌡️ 10°C. € 11,00

🍷 Cheesecake di ricotta e pesche  
Ricotta and peach cheesecake

### E Fuler Vino Rosso Passito da Uva Centesimino 2015

🍷 centesimino 100%  
Alc. 14% 🍷 500 🌡️ 14°C. € 15,00

🍷 Zuppa inglese al rosolio  
Trifle with rosolio



## Tenuta Masselina

Via Pozze, 1030 - 48014 Località Serra, Castelbolognese (RA)  
Tel. 0546.651004 - 0545.284711 - www.masselina.it - info@masselina.it



**Masselina Brut Spumante  
Metodo Classico Millesimato 2013**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12,5% 3.500 8°C. € 19,00

Giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Naso intenso e complesso: crosta di pane, frutta tropicale, ananas, pera e in chiusura note di pasticceria. L'ingresso è avvolgente, la freschezza accompagna il finale lungo su note agrumate ed ammandorate.

Coda di rospo all'acqua pazza

Bright straw yellow with fine and persistent perlage. Intense nose: crusts of bread, tropical fruit, pineapple, pear and notes of pastry. Mouthfilling, the freshness accompanies the lingering finish of citrus notes.

Monkfish in 'crazy water'



Anno di fondazione: 2007. Ettari Viti: 17. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, cabernet sauvignon. Proprietario: Terre Cevico soc. coop. agr. Conduzione enologica: Pierluigi Zama, Andrea Celletti. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: no. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ospitalità: si.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, cabernet sauvignon. Bottles produced: 40,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: not available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: available.



**Masselina  
Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14,5% 3.500 10°C. € 12,00

Giallo paglierino luminoso. Buona intensità olfattiva, esprime profumi fruttati, di mela e agrumi oltre che floreali dolci di acacia. All'assaggio si rivela avvolgente, morbido, ma al tempo stesso fresco e sapido, lasciando la bocca pulita, senza stancarla.

Filetto di cefalo con patate e zenzero

Bright straw yellow. Nose of good intensity with fruity aromas of apples and citrus fruits and acacia flowers. Mouthfilling and smooth but at the same time fresh and tangy, leaving the palate clean without tiring it.

Mullet fillet with potatoes and ginger



**150  
Pignoletto Doc Frizzante 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 12% 12.000 8°C. € 11,00

Mozzarella in carrozza  
Fried mozzarella in breadcrumbs

**138 Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 6.000 16°C. € 11,00

Girello di vitello tonnato  
Veal rump steak with tuna sauce



## Tenuta Nasano

Via Rilone, 2 – 48025 Riolo Terme (RA) – Tel. 0546.70715  
[www.tenutanasano.it](http://www.tenutanasano.it) - [gardi.fabio@libero.it](mailto:gardi.fabio@libero.it)



Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 24. Vitigni principali: sangiovese, albana, grechetto gentile, pinot bianco. Proprietario: Famiglia Gardi. Conduzione enologica: Stefano Gardi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 24. Main vine varieties: sangiovese, albana, grechetto gentile, pinot bianco. Bottles produced: 40,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Restaurant: 70 settings.



### Principe Romagna Dop Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
 Alc. 14,5% 6.600 16°C. € 7,00

Rosso rubino vivace. All'olfatto si presenta di medio impatto con profumi che richiamano la mora e la viola. In bocca esprime invece potenza e complessità, ben integrato in tutte le sue componenti. Finale persistente accompagnato dalla freschezza e dal frutto.

Galletto alla diavola

Ruby red. Bouquet of moderate impact with scents that recall blackberries and violets. On the palate it is strong and complex with all its components amalgamated well. Persistent finish accompanied by freshness and fruity aromas.

Herb roasted cockerel

### Regina Vino Bianco da Uve Stramature 2015

albana 100%  
 Alc. 14% 1.000 12°C. € 14,00

Giallo dorato. Bouquet ricco e raffinato di frutta secca, agrumi canditi, miele di castagno e note tostate. In bocca si rivela dolce, ma non stucchevole. La nitida freschezza rende l'insieme bilanciato, per un assaggio durevole, piacevole ed una chiusura pulita.

Biscotteria di nocciolo

Golden yellow. Bouquet rich in dried fruit, candied citrus fruits, chestnut honey and toasty notes. On the palate it is sweet but not cloying. The freshness makes for a balanced whole, a pleasant lasting taste and a clean finish.

Biscuits made with nuts



### Ricordo Romagna Docg Albana 2016

albana 100%  
 Alc. 14% 3.300 10°C. € 8,00

Tortelli ricotta e spinaci al mascarpone  
 Tortelli with ricotta and spinach dressed with mascarpone

### Merlino Ravenna Igp Merlot

merlot 100%  
 Alc. 14,5% 2.000 14°C. € 8,00

Orzotto mantecato salsiccia e grana  
 Barley creamed with sausage and grana cheese



## Trerè

Via Casale, 19 - 48018 Faenza (RA) - Tel. 0546.47034 - Fax 0546.47012  
www.trere.com - trere@trere.com



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, grechetto gentile. Proprietario: Morena trerè, Massimiliano Fabbri. Conduzione enologica: Emiliano falsini. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 120 coperti. Ospitalità: 15 stanze/appartamenti.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, grechetto gentile. Bottles produced: 150,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 15 rooms. Restaurant: 120 settings.



### Arlùs Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13,5% 10.000 10°C. € 10,00

Giallo paglierino lucente. Fiori di ginestra e camomilla danzano con profumi di bergamotto, macchia mediterranea e timo. Palato croccante, fresco e saporito, discretamente morbido, lascia un finale di bocca fine, saporito e persistente.

Fagottini di crepès salmone, ricotta e porri

Luminous straw yellow. Broom blossom and chamomile interact with scents of bergamot, Mediterranean brush and thyme finishing with a hint of almonds. Sharp on the palate, fresh and rich in flavour, fairly mellow, leaving a fine flavourful persistent finish.

Leek, ricotta and salmon crepe dumplings

### Amarcord d'un Ross Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 85%, cabernet s. 15%  
Alc. 14,5% 15.000 16°C. € 18,00

Rubino. Al naso si concede lentamente: durone croccante, prugna, gelsò, fiori appassiti, note speziate, chiodi di garofano e pepe nero. Ingresso caldo, avvolgente, tannino vivace e ben equilibrato, freschezza e sapidità accompagnano ad un lungo finale fruttato.

Tagliata al ginepiro

Ruby red colour. Grows slowly on the nose: crispy cherry, plum, mulberry, wilted flowers, spicy notes, cloves and black pepper. Warm on the palate with lively and well-balanced tannins. Fresh, tangy and fruity finish.

Sliced fillet with juniper



### Re Famoso Ravenna Igt Bianco 2017

chardonnay 60%, famoso 40%  
Alc. 12,5% 20.000 10°C. € 8,00

Orata al cartoccio  
Baked sea bream

### Montecorrallo Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2015

cabernet 60%, merlot 30%,  
sangiovese 10%  
Alc. 14,5% 15.000 16°C. € 18,00

Brasato con funghi  
Braised beef with mushrooms



## Villa Liverzano

Via Valloni, 47 - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 0546. 080461 - Fax 0546.609285  
www.liverzano.it - info@liverzano.it



**Trecento**  
Ravenna Igt Sangiovese 2016

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 14% 🍷 2.000 🌡️ 16°C. € 17,00

Rosso rubino con riflessi granato. Naso intenso ed ammiccante di frutti neri, rosa rossa, garofano e bacche di ginepro. L'ingresso al palato è caldo e suadente. Il sorso, di buona dinamicità, procede con tannini levigati, verso un finale persistente e minerale.

🍷 Formaggi stagionati e confetture rosse

Ruby-red with garnet hues. Intense nose of black fruits, red rose, carnation and juniper berries. The initial sensation on the palate is warm. Good dynamism in the mouth, developing through smooth tannins, towards a persistent and mineral finish.

🍷 Aged cheeses and red jams



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 3.1. Vitigni principali: carmenère. cabernet franc, merlot, sangiovese. Proprietario: Marco Montanari, Martin Ammann. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: on booking. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 9 stanze.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 3.1. Main vine varieties: carmenère. cabernet franc, merlot, sangiovese. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 9 rooms.



**Don**  
Ravenna Igt Rosso 2014

🍷 cabernet franc 50%, carmenère 50%  
Alc. 13,5% 🍷 4.000 🌡️ 16°C. € 29,00

Rosso rubino. Ricco ventaglio olfattivo di spezie dolci, vaniglia, pepe bianco, ciliegie e susine rosse, note vegetali ed un cenno di mineralità. Al palato l'ingresso è caldo, morbido ed avvolgente. Tannino integrato e freschezza sostengono il piacevole finale.

🍷 Fagiano al tartufo bianco

Ruby-red. Rich range of aromas through sweet spices, cherries and red plums with vegetal notes and a hint of minerality. On the palate it is warm and enveloping. Integrated tannins and freshness support a pleasant finish

🍷 Pheasant with white truffle





## Zoli Paolo

Via Bianzarda di San Biagio, 35 - 48018 Faenza (RA) - Cell. 329.1610052  
www.torrediorio.it - paolo.zoli69@gmail.com



Zoli Paolo



Anno di fondazione: 1934. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: famoso, chardonnay, sangiovese, centesimino. Proprietario: Paolo Zoli. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 10.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1964. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: famoso, chardonnay, sangiovese, centesimino. Bottles produced: 10,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Savignon Rosso Ravenna Igt Centesimino 2016

centesimino 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 9,00

Rosso rubino compatto. Al naso emergono sensazioni di marasche mature, liquorizia e cenni di pepe bianco. Al palato è caldo, di buona struttura, bilanciato da un tannino ben integrato e da una buona freschezza. Finale su toni fruttati di ciliegia.

Rollè di vitello al forno

Ruby red. On the nose, sensations of ripe Marasca cherries, liquorice and white pepper. Warm on the palate with a good structure, balanced by integrated tannins and a good freshness. It finishes with fruity notes of cherry.

Rolled-veal roast

### Savignon Rosso Vino da Uve Stramature 2013

centesimino 100%  
Alc. 14,5% 1.000 14°C. € 14,00

Rosso rubino. Aromi di frutta rossa in confettura e spezie dolci. Gusto di buon equilibrio dove freschezza e alcol si integrano nella succosità del frutto per un gradevole retrogusto.

Torta di grano saraceno e mirtilli

Ruby red. Aromas of red fruit in jam and sweet spices. Well-balanced flavour with freshness and alcohol integrating with the juiciness of fruit for a pleasant aftertaste.

Buckwheat cake with blueberries



*Nero del Bufalo*

**Giuseppe Turi Viticoltore**

via Canalazzo, 1 - 48020 S. Agata s/S (Ra)

Tel. e fax 0545 45341 - Cell. 348 3368674

nerodelbufalo@alice.it

[www.nerodelbufalo.it](http://www.nerodelbufalo.it)



## Ravennate

- ❖ Gordini Paolo
- ❖ L'Azdora
- ❖ Nero del Bufalo
- ❖ Randi
- ❖ Tenuta Uccellina
- ❖ Terre Cevico
- ❖ Viabizzunoagricola



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Gordini Paolo

Via Gabina, 13 - 48012 Bagnacavallo (RA)  
Tel. 0545.41154 - paolo.gordini@libero.it

### Vini dell'Azienda Agricola GORDINI PAOLO



Anno di fondazione: 1885. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: trebbiano, uva longanesi. Proprietario: Maria Luisa Visani. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 7.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1885. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: trebbiano, uva longanesi. Bottles produced: 7,000. Viticulture: available. Direct sale: available. Visit to the farm: available.



#### Bursôn Et. Blu Ravenna Igp Uva Longanesi 2012

🍇 longanesi 100%  
Alc. 13% 🍷 3.000 🌡️ 16°C. € 8,00

Rosso granato intenso. L'ingresso è complesso ed elegante: frutta nera in confettura, amarena, mora di gelso, note di spezie dolci, caffè e cacao. Sorso ricco, potente ed equilibrato, tannino perfettamente integrato accompagna un finale lungo e persistente.

🍷 Goulash di cinghiale con polenta

Intense garnet red. The first sip is complex and elegant: black fruit jam, sour cherries, black mulberries, notes of sweet spices, coffee and cocoa. Rich, strong and balanced on the palate with amalgamated tannin and a long persistent finish.

🍷 Goulash of wild boar with polenta

#### Bursôn Et. Nera Ravenna Igp Uva Longanesi 2011

🍇 longanesi 100%  
Alc. 15% 🍷 2.000 🌡️ 16°C. € 12,00

Rubino impenetrabile. Il naso è intenso e complesso su note terziarie: smalto, china, inchiostro, ventaglio speziato, prugne mature, amarene in confettura. Sorso pieno con ricordi di rabarbaro e mandorle amare, un tannino deciso e dominante accompagna il sorso.

🍷 Spiedini di cinghiale con alloro

Impenetrable ruby red. Intense complex bouquet of tertiary notes: enamel, cinchona, ink, various spices, ripe plums, sour cherry jam. Full on the palate with recollections of rhubarb and bitter almonds, decisive dominant tannin.

🍷 Skewers of wild boar with laurel



#### Bianchetto di Boncellino Vino Bianco Frizzante 2017

🍇 trebbiano 80%, chardonnay 20%  
Alc. 11,5% 🍷 2.000 🌡️ 8°C. € 5,00

🍷 Insalata riso, cozze e gamberi  
Rice salad, mussels and shrimps



## L'Azdora

Via Vangaticcio, 14 - 48124 Madonna dell'Albero (RA) - Tel./Fax 0544.497669  
Cell. 335.6683087 - www.agriturismolazdora.it - davidepirone@yahoo.it



Anno di fondazione: 1876. Ettari Vitati: 1,2. Vitigni principali: uva del tundè, sangiovese, cabernet sauvignon, uva dora. Proprietario: Ines Tondini. Conduzione enologica: Davide Pirone. Bottiglie prodotte: 9.000. Tipo di viticoltura: biologica e biodinamica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 70 coperti. Ospitalità: 8 camere.

Foundation: 1876. Hectares of vines: 1,2. Main vine varieties: uva del tundè, sangiovese, cabernet sauvignon, uva dora. Bottles produced: 9,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 8 romms. Restaurant: 70 settings.



**E Tundè**  
Vino Rosso del Tundè 2016

uva del tundè 100%  
Alc. 13% 4.000 16°C. € 9,50

Colore rosso rubino con riflessi purpurei. Variiegato all'olfatto, con aromi di frutta rossa, cenni floreali di garofano e note speziate. All'assaggio il quadro è dominato dalla freschezza e da tannini ancora esuberanti che portano ad una rapida chiusura.

Stufati di carne

Ruby red colour. Varied nose with aromas of red fruit, floral hints of clove and spicy notes. The palate is dominated by the freshness and by tannins that are still exuberant and lead to a rapid finish.

Meat stews

**Giselda**  
Vino Rosso Uva Dora 2015

uva dora 100%  
Alc. 12,5% 900 14°C. € 9,90

Rosso granato cupo. Impronta olfattiva intensa e pungente, incentrata su note di evoluzione, frutta rossa macerata e sentori di smalto. Ingresso al palato sfuggente, evidenzia un tannino piuttosto polveroso e media freschezza. Chiusura su note speziate evolute.

Involtini di melanzane e formaggio

Dark garnet red colour. Intense and pungent nose based on evolving notes of macerated red fruit and hints of enamel. Elusive on the palate with powdery tannins and average freshness. Finish with spicy notes.

Aubergine and cheese rolls



**Goccia d'Oro**  
Vino Bianco Trebbiano 2017

trebbiano 100%  
Alc. 11,5% 900 10°C. € 7,50

Uova ripiene con maionese e tonno  
Eggs stuffed with mayonnaise and tuna

**Villaticcio**

Vino Rosso Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13% 6.000 14°C. € 9,50

Penne pomodoro e piselli  
Penne pasta with tomato and peas



## Nero del Bufalo

Via Canalazzo, 1 - 48020 Sant'Agata sul Santerno (RA) Tel/Fax 0545.45341  
Cell. 348.3368674 - www.nerodelbufalo.it - nerodelbufalo@alice.it 

© Nero del Bufalo



**Bolle del Bufalo**  
Spumante Extra Dry 2017

 chardonnay 60%, trebbiano 40%  
Alc. 12%  5.500  8°C. € 12,00

Giallo paglierino luminoso. Naso timido e leggero, con sentori fruttati di pera e vegetali di tasso. Sorso semplice, fresco, ravvivato dall'effervescenza, lascia la bocca pulita e pronta al riassaggio. Chiusura con ritorni di frutta bianca.

 Rotolino rucola e prosciutto

Bright straw yellow. Shy on the nose, with fruity hints of pear and herbaceous notes of yew. Straight-forward and fresh on the nose, enhanced by effervescence. Leaves a cleansed mouth, inviting to a second sip. Overtones of white fruit in the finish.

 Rocket and ham roll



**Bufalo Bianco**  
Ravenna Igt Bianco 2017

 chardonnay 90%, albana 10%  
Alc. 12%  1.500  10°C. € 10,00

Paglierino vivace. Delicati profumi di frutta bianca e gialla, seguono note vegetali di erbe e mandorla. Al gusto è delicato dalla freschezza evidente, coerente con la struttura e mediamente persistente.

 Cotoletta di pollo

Lively straw yellow. Subtle aromas of white and yellow fruit, followed by herbaceous hints of herbs and almond. Delicate and very fresh on the palate, in line with the wine's structure and medium persistence.

 Chicken breaded cutlet



**Nero del Bufalo**  
Ravenna Igt Rosso 2014

 merlot 80%, cabernet 20%  
Alc. 13%  4.000  16°C. € 10,00

 Bocconcini di agnello  
Lamb morsels



## Randi

Via San Savino, 113 - 48010 Fusignano (RA) - Tel./Fax 0545.58231  
www.randivini.it - info@randivini.it



**Blù di Bursôn**  
Ravenna Igp Uva Longanesi 2014

longanesi 100%  
Alc. 12,5% 10.000 16°C. € 12,00

Rubino impenetrabile. Al naso troviamo note fruttate, ribes e prugnolo, vegetale, bacche di ginepro, radice di genziana, e cenni mentolati. L'ingresso in bocca è caldo, su note sulfuree, una bella acidità supporta il tannino ed accompagna in un finale fruttato.

Piccione terraiolo allo spiedo

Impenetrable ruby red. Bouquet of fruity notes, blackcurrants and blackthorn, vegetal, juniper berries, gentian root. The first taste is warm, on sulphurous notes, a pleasant acidity supports the tannin which lingers into a fruity finish.

Rock pigeon roasted on a skewer



Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 40. Vitigni principali: uva longanesi, centesimino, famoso, malbo gentile. Proprietario: Massimo e Denis Randi. Conduzione enologica: Sergio Ragazzini. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 40. Main vine varieties: uva longanesi, centesimino, famoso, malbo gentile. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Bursôn Selezione**  
Ravenna Igt Uva Longanesi 2012

longanesi 100%  
Alc. 14,5% 12.000 16°C. € 18,00

Rosso granato. Naso intenso e complesso: spezie dolci, cannella, frutta sotto spirito, pepe bianco e un cenno balsamico. L'ingresso è dinamico, l'alcol ben integrato, il tannino piacevole, tutto sostenuto da una buona freschezza. Chiude su note di frutta matura.

Cinghiale in agrodolce

Garnet red. Intense bouquet of sweet spices, cinnamon, brandied fruit, white pepper and a balsamic hint. The first taste is dynamic with well-amalgamated alcohol, pleasant tannin, good freshness. Finish on notes of ripe fruit.

Sweet and sour wild boar



**Rambela**  
Vino Spumante Extra Dry 2016

famoso 100%  
Alc. 11,5% 8.000 8°C. € 9,00

Tartare di gamberi  
Shrimp tartar



**Rambela**  
Ravenna Igp Famoso 2017

famoso 100%  
Alc. 12,5% 20.000 8°C. € 11,00

rancio di branzino su crema di fave  
Slice of bass on creamed broad beans



## Tenuta Uccellina

Via Aldo Moro 23/1 - 48026 Russi (RA) Tel./Fax 0544.580144  
www.tenutaucellina.com - info@tenutaucellina.com



Anno di fondazione: 1985. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: uva longanesi, sangiovese, albana, famoso. Proprietario: Hermes Rusticali. Conduzione enologica: Sergio ragazzini, Hermes Rusticali. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1985. Hectares of vines: 7. 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.

### Blu di Bursôn Ravenna Igp Uva Longanesi 2016

longanesi 100%  
Alc. 13% 3.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino concentrato. Naso esprime note di frutti rossi e neri, un'impronta vegetale di geranio, oleandro e tamarindo. L'ingresso è ben equilibrato, la giovane struttura già ben definita, freschezza e tannino chiudono in un finale persistente e saporito.

Fagiano con funghi e polenta fritta

Concentrated ruby red. The bouquet reveals notes of red and black fruits and a vegetal component of geranium, oleander and tamarind. The first sip is balanced with a young well defined structure, freshness and tannin lead to a persistent finish.

Pheasant with mushrooms and fried polenta

### Soprano Romagna Docg Albana Passito 2016

albana 100%  
Alc. 14% 1.000 12°C. € 18,00

Oro antico. Naso elegante che si concede lentamente: miele di castagno, frutta secca, albicocca, uva passa, camomilla, cenni di zafferano e una nota balsamica. L'ingresso è piacevole, la dolcezza è ben bilanciata con la nota alcolica. Chiude lungo ed elegante.

Formaggio di fossa e miele di castagno

Old gold. Elegant bouquet of chestnut honey, dried fruit, apricot, dried grapes, camomile, hints of saffron and a balsamic note. The first sip is pleasant with a well-balanced sweetness and a note of alcohol. The finish is long and elegant.

Fossa cheese and chestnut honey



### Rambela Vino Spumante Extra Dry 2017

famoso 100%  
Alc. 12% n.d 10°C. € n.d

Alici marinate al lime  
Anchovies marinated with limes

### Clivo del Re Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13% 2.000 16°C. € 12,00

Petto d'oca affumicato  
Smoked breast of duck



## Terre Cevico

Via Fiumazzo, 72 - 48022 Lugo (RA) - Tel. 0545.284711 - Fax 0545.284712  
www.cevico.com - cevico@cevico.com



**b.io Romagna Doc  
Trebbiano Spumante Brut 2016**

trebbiano 100%  
Alc. 12% 30.000 8°C. € 7,50

Giallo paglierino pallido. Delicati profumi floreali di biancospino, note vegetali di erba sfalciata con un tocco di pepe bianco. Al gusto entra diretto, con bollicine fini che regalano un sorso snello, ravvivato da una freschezza incisiva con finale erbaceo.

Tagliolini alle vongole

Pale straw yellow. Delicate floral aromas of hawthorn, herbaceous notes of grass and white pepper. Straight-forward on the mouth, with fine bubbles providing a lean palate, enhanced by remarkable freshness and a herbaceous finish.

Spaghetti with clams

## TERRE CEVICO

VITICOLTORI DAL 1963

Anno di fondazione: 1963. Ettari Vitati: 6700. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, lambrusco. Proprietario: Terre Cevico Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Pierluigi Zama, Ilario Ensini. Bottiglie prodotte: 5.500.000 (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, cabernet sauvignon, merlot, lambrusco. Bottles produced: 5,500,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Galassi Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 100.000 14°C. € 6,00

Rosso rubino di media trasparenza. Pulito all'olfatto, con note di mora matura, rosa canina ed un tocco balsamico di timo. Abbastanza morbido e di buon equilibrio, regala tannini integrati ed una buona avvolgenza. Chiude delicatamente ammandorlato.

Fettuccine al ganciale e scalogno

Ruby red with medium transparency. On the palate notes of ripe blackberry, dog rose and a balsamic touch of thyme. Fairly smooth and well-balanced, with well-blended tannins and a rather enveloping mouthfeel. Almond-like finish.

Fettuccine with pork cheek and shallot sauce



**Galassi  
Pignoletto Doc Frizzante 2016**

grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 150.000 8°C. € 6,00

Uova strapazzate  
Scrambled eggs

**b.io Romagna Doc  
Sangiovese 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 40.000 12°C. € 6,50

Brodetto di pesce  
Fish soup



## Viabizzuno Agricola

Via Mentana, 113 - 48022 Lugo (RA) - Tel. 338.5690400  
 w [www.viabizzunoagricola.com](http://www.viabizzunoagricola.com) - [vendite@viabizzunoagricola.com](mailto:vendite@viabizzunoagricola.com)



Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Cristina Manaresi, Mario Nanni e Italo Babaini. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 8.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 8,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Nube Alta Rubicone Igt Trebbiano 2017

🍷 trebbiano 100%  
 Alc. 12% 🍷 1.000 🌡️ 10°C. € 16,00

Giallo paglierino tenue, lucente. Al naso spiccano i profumi della mela verde e della pesca bianca, del gelsomino e del tiglio. In bocca risalta la freschezza e la piacevolezza della beva. Di ristretta complessità. Buona la persistenza e il finale citrino.

🍷 Tortelloni di zucca

Luminous pale straw yellow. A bouquet of green apple and white peach, jasmine and lime. On the palate it has a marked freshness and drinkability. Limited complexity. Good persistence and a finish on citrus fruit.

🍷 Tortelloni with pumpkin

### Rosso per Lui Romagna Doc Sangiovese Brisighella 2014

🍷 sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 🍷 2.000 🌡️ 16°C. € 20,00

Rubino lucente. Timidi, delicati e contratti i profumi di piccoli frutti rossi e spezie. Snello al gusto, di facile beva, con tannino levigato e integrato, morbido e con leggera chiusura dal sapore terroso.

🍷 Strozzapreti al ragù

Luminous ruby red. A timid delicate bouquet with scents of small red fruits and spices. On the palate it is sleek, very drinkable with smooth amalgamated tannin, mellow and with a light finish on an earthy tone.

🍷 Strozzapreti with ragu



### Bagliori Notturmi Vino Spumante Extra Dry 2017

🍷 trebbiano 70%, chardonnay 30%  
 Alc. 12% 🍷 3.000 🌡️ 8°C. € 16,00

🍷 Seppie con vinegrette  
 Squid with vinaigrette

### E Mi Vec Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2015

🍷 cabernet 95%, merlot 5%  
 Alc. 13,5 🍷 1.500 🌡️ 16°C. € 22,00

🍷 Polpettone con porri gratinati  
 Octopus with leeks au gratin

Poderi dal  
**Nespoli**  
1929

Aromatico,  
pulito e intenso



Poderi dal Nespoli  
Villa Rossi 50,  
47012 Nespoli (FC) Italia  
[www.poderidalnespoli.com](http://www.poderidalnespoli.com)

 [poderidalnespoli1929](https://www.facebook.com/poderidalnespoli1929)

 [@poderidalnespoli1929](https://www.instagram.com/poderidalnespoli1929)

 [Poderi dal Nespoli](https://www.youtube.com/Poderi%20dal%20Nespoli)

# Pertinello



LE COLLINE DELL'ALTO BIDENTE,  
LE SUE VIGNE, IL TERRENO, IL DURO LAVORO E L'UVA.

*Le uniche componenti del vino.*

WINERY

[www.tenutapertinello.it](http://www.tenutapertinello.it)

**CUORE DI ROMAGNA** è il Piano di sviluppo triennale (2018-2020) dei servizi di Confcooperative Forlì-Cesena.

Un Piano che poggia su 7 progetti operativi - che saranno presentati uno ad uno - pensato prima di tutto per le cooperative, i loro soci e dipendenti, ma anche per le imprese sociali e il territorio romagnolo.



1

#### PIATTAFORME

Nuovi canali per sviluppare i servizi e i mercati delle imprese.

2

#### CERTIFICAZIONI

Il rispetto degli standard per vincere la sfida della competitività.

3

#### ECONOMIA CIRCOLARE

Tutti gli strumenti per una crescita ambientalmente e socialmente sostenibile.

4

#### COMPLIANCE AZIENDALE

Sicurezza, Privacy, Modelli organizzativi: tutto sotto controllo.

5

#### AREA GIOVANI

Orientamento, educazione cooperativa e nuove professioni: un servizio per i cooperatori di domani.

6

#### APPALTI, BANDI E GARE

Tutti gli strumenti necessari per interfacciarsi con la Pa.

7

#### START-UP

Innovazione, impresa sociale e talent desk per costruire le cooperative di domani.



**CONFCOOPERATIVE**

Forlì - Cesena

Forlì - Via Battuti Rossi 6/a  
0543.1995882

forli@confcooperative.net

[www.cuorediromagna.net](http://www.cuorediromagna.net)



## Forlivese

- ✿ Az. Agr. Alessandro Balducci
- ✿ Az. Ag. Casadei
- ✿ Balia di Zola
- ✿ Bissoni
- ✿ Calonga
- ✿ Campodelsole
- ✿ Cantina Forlì Predappio
- ✿ Castelluccio
- ✿ Celli
- ✿ Colombina
- ✿ Condè
- ✿ Conti Guarini Matteucci
- ✿ Country Resort  
Tenuta De Stefenelli
- ✿ Drei Donà Tenuta La Palazza
- ✿ Due Tigli
- ✿ Fattoria Ca' Rossa
- ✿ Fattoria Nicolucci
- ✿ Fattoria Paradiso
- ✿ Fiorentini
- ✿ I Sabbioni
- ✿ Il Teatro
- ✿ La Collina del Tesoro
- ✿ La Casetta dei Frati
- ✿ La Fornace
- ✿ La Pandolfina
- ✿ LU.VA.
- ✿ Giovanna Madonna
- ✿ Giovanna Missiroli
- ✿ Podere Baratta
- ✿ Podere I Biagi
- ✿ Poderi dal Nespoli
- ✿ Noelia Ricci
- ✿ Rocca Le Caminate
- ✿ Sadivino
- ✿ Tenuta La Viola
- ✿ Tenuta Pennita
- ✿ Tenuta Pertinello
- ✿ Tenuta Piccolo Brunelli
- ✿ Tenuta Villa Rovere
- ✿ Tenuta Villa Trentola
- ✿ Torre San Martino
- ✿ Villa Bagnolo
- ✿ Zanetti Protonotari Campi



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto



## Az. Agricola Balducci

Via Fiscalla, 5 - 47121 Forlì (FC) - Tel. 0543.753051  
www.balduccivini.it - info@balduccivini.it



**Albana**  
**Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14,5% 4.000 10°C. € 8,00

Paglierino intenso. Profumi dai toni fruttati di pesca gialla e mela golden, accompagnati da cenni floreali. Primo sorso pieno e caldo, successivamente emergono freschezza e sapidità, che tendono a sfumare in un finale più asciutto e dai ritorni ammandorlati.

Rotolo di vitello al vino bianco

Intense straw yellow. Bouquet with fruity scents of yellow peach and golden apple, accompanied by floral hints. Full and warm on the palate followed by a fresh agreeable flavour, dry finish with hints of almonds.

Veal roast cooked in white wine



Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: albana, trebbiano, bombino bianco, sangiovese. Proprietario: Alessandro Balducci. Conduzione enologica: Enrico Bortolini. Bottiglie prodotte: 95.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: albana, trebbiano, bombino bianco, sangiovese. Bottles produced: 95,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Belle Epoque**  
**Forlì Igt Cilegiolo 2017**

cilegiolo 100%  
Alc. 13% 4.000 16°C. € 6,50

Rosso porpora. Vivaci aromi fruttati di ciliegia visciola e ribes si alternano a cenni floreali di glicine. Il sorso è sostenuto da una buona freschezza con rimandi fruttati ed una leggera nota vegetale. Il tannino è ben integrato e il finale persistente.

Lombatina di maiale con cipolle

Purplish red. Lively fruity aromas of sour cherries, blackcurrants and floral notes of wisteria. On the palate it is fully sustained by freshness with fruity hints and a light vegetal note. The tannin is amalgamated well and the finish is persistent.

Club steak of pork with onions



**Pagadebit**  
**Romagna Doc Pagadebit 2017**

bombino bianco 100%  
Alc. 12,5% 3.000 10°C. € 6,00

Gobbetti pancetta e piselli  
Chopped pork belly and peas



**Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2017**

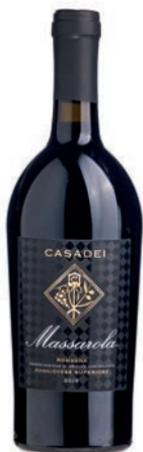
sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 8.500 16°C. € 7,00

Pollo ai peperoni  
Chicken cooked with bell peppers



## Azienda Agricola Casadei

Via F. massarola, 31 - 47016 Predappio (FC) - Tel. 388.0645013  
www.aziendaagricolacasadei.it - info@aziendaagricolacasadei.it



Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Francesco D'Agostino. Conduzione enologica: Luca garelli. Bottiglie prodotte: 11.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 11,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Tasting room: available.

### Massarola Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 3.850 16°C. € 10,00

Rosso rubino lucente. Al naso troviamo profumi fruttati di prugna matura, accompagnati da note di pepe bianco ed un cenno minerale leggermente polveroso. Sorso pieno, la freschezza si integra bene ai tannini, l'allungo fruttato viene in parte frenato dall'alcol.

Pasticcio di maccheroni gratinato

Bright ruby red. On the nose fruity aromas of ripe plum, accompanied by notes of white pepper and a hint of mineral. Full on the palate, the freshness is well integrated with the tannins, extending into fruity flavours, in part stalled by the alcohol.

Gratin of maccheroni pie



## Balìa di Zola

Via Casale, 11 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546.940577  
www.baliadzola.com - info@baliadzola.com



**Balitore Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2017**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 🍷 15.000 🌡️ 16°C. € 12,00

Rosso porpora impenetrabile. Quadro olfattivo intenso e fine, offre profumi di ciliegia, prugna, mora e leggere note vegetali. Ingresso al sorso avvolgente e di buona morbidezza, con tannino deciso e piacevolmente integrato. Finale saporito e fruttato di mora.

🍷 Parmigiana di melanzane

Impenetrable purple colour. Fine and intense nose with fruity aromas of cherry, plum, blackberry and light vegetal notes. Mouthfilling and soft on the palate, with strong and integrated tannins. Tasty fruity notes of blackberry at the finish.

🍷 Aubergine Parmigiana

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Eluci Veruska. Conduzione enologica: Claudio Fiore. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 25,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Redinoce Romagna Doc  
Sangiovese Riserva Modigliana 2015**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 13% 🍷 8.000 🌡️ 16°C. € 18,00

Rosso rubino vivace e profondo. Naso d'impatto di frutta succosa, scorza di arancia candita, cannella ed una nota vagamente terrosa. Assaggio morbido e avvolgente, di bell'equilibrio fresco sapido e con tannino integrato. Agilità di beva con allungo agrumato.

🍷 Bocconcini di manzo alla cacciatora

Bright and deep ruby red colour. Powerful nose of juicy fruit, candied orange peel and cinnamon. Smooth and mouthfilling, with a good fresh and savoury balance and integrated tannins. Easy to drink with citrus finish.

🍷 Beef bites alla cacciatora



## Bissoni

Via Colecchio, 280 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.460382 - 347.4566893  
 Fax 0543.461014 - www.vinibissoni.com - bissonira@gmail.com



**Girapoggio Romagna Doc  
 Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% n.d. 16°C. € 14,00

Rosso rubino. Timido al naso, esprime sentori di frutta rossa macerata e note amarognole di rabarbaro. Bocca più suadente, in cui si contrappongono un frutto rosso maturo ed un tannino vivace in via di affinamento. Media persistenza, chiusura amaricante.

Tomino con pancetta al forno

Ruby red colour. The nose reveals aromas of macerated red fruit and notes of rhubarb. Smoother in the mouth, with ripe red fruits contrasted by lively tannins. Medium lingering with a bitter finish.

Tomino cheese with roast bacon

*Bissoni*

Anno di fondazione: 1988. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Bissoni Raffaella Alessandra. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1988. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: sangiovese, albana. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Bissoni Romagna Doc  
 Sangiovese Riserva Bertinoro 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 7.000 16°C. € 24,00

Rosso rubino scuro di media trasparenza. Olfatto ricco di spezie, di pepe e tabacco, di caramella mou e frutta rossa sotto spirito. Il sorso è ricco, pieno e morbido, con tannino evidente ed una nota alcolica che tende a dominarne il quadro, chiude amaricante.

Agnello ai carciofi

Dark ruby red colour of medium transparency. Nose rich in spices, pepper and tobacco, soft caramel and red fruits. Mouthfilling and soft with evident tannins and a prominent alcoholic note. Bitter finish.

Lamb with artichokes



## 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 s.a.

bombino bianco 50% sangiovese 50%  
Alc. 11,5% 3.000 8°C. € 16,00

Giallo paglierino intenso con pérlage persistente. Frutti maturi ed esotici si intrecciano a note piacevoli di lievito e di fragranza ossidativa. Palato equilibrato, morbido, cremoso e ravvivato da una coerente freschezza. Finale piacevolmente fruttato.

Roast-beef all'aceto balsamico

Intense straw yellow with persistent pérlage. Ripe fruits and notes of yeast and oxidative scents. Well balanced on the palate, mellow, creamy and invigorated with a consistent freshness. Pleasantly fruity finish.

Roast-beef with balsamic vinegar



**Michelangiolo Romagna**  
Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 9.000 16°C. € 20,00

Rosso rubino di media trasparenza. Profumi fruttati di mora, ribes e prugne in confettura, accompagnati da un gradevole corredo di spezie dolci. Palato di impronta fresca e sapida con struttura e tannino già piacevoli che allungano il finale su ritorni fruttati.

Petto d'anatra alle ciliegie

Ruby red of average transparency. Fruity scents of blackberries, blackcurrants and plum jam, accompanied by sweet spices. Fresh and sapid on the palate with a pleasant body and tannin that prolong the finish with fruity hints.

Breast of duck with cherries



**Pagadebit**  
Romagna Doc Pagadebit 2017

bombino bianco 100%  
Alc. 12% 6.000 10°C. € 6,50

Cicale al limone e prezzemolo  
Squill with lemon and parsley

**Kiria Vino Bianco Dolce**  
da Uve Passite 2015

albana 100%  
Alc. 12% 900 12°C. € 16,00

Crostata di albicocca  
Apricot tart



## Campodelsole

Via Cellaimo, 850 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444562  
 Fax 0543.446007 - www.campodelsole.it - info@campodelsole.it



**Durano**  
**Romagna Dop Sangiovese 2017**

🍇 sangiovese 100%  
 Alc. 13% 🍷 60.000 🌡️ 16°C. € 7,50

Rosso rubino luminoso. Naso immediato, ancora un p'ò vinoso con sentori di succo di melograno e ciliegie di bosco croccanti e leggera nota ferrosa sul finale. Palato succoso e carnoso, con tannini vivaci e di buona fattura, buona la freschezza che lo sostiene.

🍷 Tagliolini prosciutto e tartufo

Brilliant ruby-red. Immediately perceptible bouquet with hints of pomegranate and wild cherries and light iron note on the finish. Juicy and fleshy palate, with good-quality, lively tannins supported by good freshness.

🍷 Tagliolini with ham and truffles



CAMPODELSOLE

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 75. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, albana. Proprietario: Isoldi Gabriele. Conduzione enologica: Caciorgna Paolo, Silvestri Luca. Bottiglie prodotte: 600.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2003. Hectares of vines: 75. Main vine varieties: sangiovese, bombino bianco, albana. Bottles produced: 600,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Palpedrigo**  
**Forlì Igp Rosso 2014**

🍇 sangiovese 60%, cabernet 20%, merlot 20%  
 Alc. 14% 🍷 15.000 🌡️ 16°C. € 12,50

Rosso granato. Ricco all'olfatto, su note spezzate di pepe nero, cuoio e tabacco arricchite da una scia balsamica. Il sorso è caldo, con spiccata morbidezza e tannino evoluto ma ancora evidente. Il finale si allunga sapido e leggermente amaricante.

🍷 Costine al sugo con fagioli

Garnet red. Rich on the nose with spicy notes of black pepper, leather and tobacco enriched by a lingering balsamic aroma. Warm and soft on the palate with evolved tannins. The finish is prolonged, sapid and slightly bitter.

🍷 Ribs with sauce and beans



**Selva**  
**Romagna Docg Albana 2017**

🍇 albana 100%  
 Alc. 13,5% 🍷 10.000 🌡️ 10°C. € 6,50  
 🍷 Galantina di tacchino  
 Turkey galantine



**San Pascasio**  
**Romagna Dop Pagadebit 2017**

🍇 bombino bianco 100% Alc. 13,5%  
 🍷 10.000 🌡️ 10°C. € 7,50  
 🍷 Carpaccio di alici  
 Carpaccio of anchovy



## Cantina Forlì Predappio

Via Due Ponti, 13 – 47122 Forlì – Tel. 0543.477230 – Fax 0543.477198  
www.cantinaforlipredappio.it - commerciale@cantinaforlipredappio.it



**Volo D'Aquila Romagna Dop  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 14% 4.200 16°C. € 7,00

Rubino giovane, con riflessi porpora. Ol-fatto fine e poliedrico: ciliegie croccanti, fiori rossi, caffè e cioccolato. Sorso morbido, di grande piacevolezza con frutta rossa e tannini vellutati. Bella acidità, per una chiusura pulita con ritorni di frutta rossa.

Lombatina alla senape

Youthful ruby red. Fine bouquet: crunchy cherries, red flowers, coffee and chocolate. Soft and very pleasant with red fruit and velvety tannins. Good acidity for a clean finish with hints of red fruits.

Veal steak with mustard sauce



Anno di fondazione: 1908. Ettari Vitati: 3.300. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Proprietario: Cantina Forlì Predappio S.a.c. Conduzione enologica: Monti Roberto. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1908. Hectares of vines: 3.000. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, chardonnay. Bottles produced: 150,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Volo D'Aquila Romagna Dop  
Sangiovese Passito 2017**

sangiovese 100%  
Alc. 15% 5.200 16°C. € 9,00

Rosso porpora luminoso. Al naso si apre lentamente su profumi dolci di viscioline e prugne in confettura, intrecciati a note vegetali di foglia di pomodoro e ad un tocco di grafite. Il sorso è caldo, con tannino vivo ancora da integrarsi e finale amaricante.

Roast Beef agli agrumi e timo

Purple colour. The nose opens with sweet aromas of sour cherries and plum jam, vegetal notes of tomato leaves and a touch of graphite. Warm on the palate with lively tannins to integrate and a bitter finish.

Roast beef with citrus fruits and thyme



**Volo D'Aquila  
Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 12,5% 2.700 10°C. € 6,00

Garganelli con gamberi e pesto di rucola  
Garganelli pasta with prawns and rocket pesto

**Volo D'Aquila Romagna Docg  
Albana Passito 2014**

albana 100%  
Alc. 12,5% 2.000 12°C. € 12,90

Torta ricotta e pere  
Pear and ricotta cheese cake



## Castelluccio

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546.942486 - Fax 0546.940383  
www.ronchidicastelluccio.it - info@ronchidicastelluccio.it



**CASTELLUCCIO**  
AZIENDA AGRICOLA

Anno di fondazione: 1980. Ettari Viti: 12. Vitigni principali: sangiovese, sauvignon blanc, cabernet sauvignon. Proprietario: Castelluccio società agricola Srl. Conduzione enologica: Vittorio Fiore. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1980 Hectares of vines: 12. Main vine varieties: sangiovese, sauvignon blanc, cabernet sauvignon. Bottles produced: 85,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Ronco dei Ciliegi Forlì Igt Sangiovese 2012

sangiovese 100%  
Alc. 13% 15.000 16°C. € 17,00

Rosso granato scuro ed impenetrabile. Ampio ed elegante al naso, sviluppa profumi di rosa canina, prugna, marasca e grafite. Il sorso è gradevole: acidità scorrevole, piacevole morbidezza ed alcolicità ed il tannino integrato creano equilibrio. Chiude sapido.

Tagliata al sale dolce di Cervia

Dark garnet red colour. A broad bouquet with aromas of rose hips, plums, morello cherries and graphite. Pleasant on the palate with smooth acidity. Soft and alcoholic with well-integrated tannins that create balance. Tangy finish.

Steak with sweet Cervia salt

### Ronco delle Ginestre Forlì Igt Sangiovese 2012

sangiovese 100%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 20,00

Rosso rubino luminoso. Decisi profumi di purea di frutti dolci e succosi, susina e mirtillo su note di pepe di Sichuan e cioccolato bianco. Elegante al palato, di bell'equilibrio con tannino avvolgente e viva freschezza. Lungo e piacevole il finale speziato.

Piccione cotto a bassa temperatura con crema di melanzane

Bright ruby red. Strong aromas of sweet and juicy fruit purée on notes of Sichuan pepper and white chocolate. Elegant on the palate and well balanced with mouthfilling tannins and lively freshness. The spicy finish is long and pleasant.

Pigeon cooked at a low temperature with aubergine cream



### Lunaria Forlì Igt Sauvignon Blanc 2017

sauvignon blanc 100%  
Alc. 12,5% 10.000 10°C. € 10,00

Omelette con porri  
Omelette with leeks

### Le More Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13% 50.000 16°C. € 10,00

Spezzatino di vitella con finocchi  
Veal stew with fennel



## Celli

Viale Carducci, 5 - 47032 Bertinoro (FC)

Tel. 0543.445183 - Fax 0543.445118 - www.celli-vini.com - celli@celli-vini.com



**I Croppi**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13,5% 35.000 10°C. € 8,00

Giallo dorato luminoso. Naso complesso: albicocca, fiori gialli, ginestra, tiglio e un tocco di mineralità. L'ingresso è morbido ed avvolgente, dove la sapidità, accompagnata da una sensazione gessosa, chiude in un finale fresco, lungo, gustoso ed amaricante.

Pappardelle ragù bianco di coniglio

Luminous golden yellow. Complex bouquet of apricot, yellow flowers, broom, lime and mineral hints. The first sip is mellow, where the body, accompanied by a chalky sensation, closes with a finish that is long, fresh, rich in flavour and bitterish.

Pappardelle with white ragu of rabbit



CELLI

Anno di fondazione: 1965. Ettari Vitati: 30. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, trebbiano. Proprietario: Mauro Sirri & Emanuele Casadei. Conduzione enologica: Emanuele Casadei. Bottiglie prodotte: 300.000. Tipo di viticoltura: convenzionale, in fase di conversione bio. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1965. Hectares of vines: 30. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, trebbiano. Bottles produced: 300,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Bron & Ruseval Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva Bertinoro 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14% 7.000 16°C. € 14,00

Rosso rubino luminoso. Olfatto di impronta speziata dolce con ricordi di cannella e pepe, uniti a sentori di frutti rossi maturi (ciliegia) e rosa rossa. L'ingresso in bocca è fresco e sapido tanto da accompagnarlo ad un gradevole finale fruttato e balsamico.

Filetto in crosta di pistacchio

Luminous ruby red. Bouquet dominated by sweet spices with reminiscence of cinnamon and pepper, combined with scents of ripe red fruits (cherry) and red roses. On the palate it is fresh and sapid enough to linger into a pleasant fruity and balsamic finish.

Fillet in pistachio crust



**Le Grillaie Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 33.000 16°C. € 9,50

Costolette d'agnello scottadito  
Lamb cutlets hot from the grill

**Solara Romagna Docg**  
Albana Passito 2015

albana 100%  
Alc. 13% 7.500 12°C. € 16,00

Torta di ricotta e amaretti  
Ricotta cake and amaretti biscuits



## Colombina

Via Trò Meldola, 1541 - Fratta Terme 47032 Bertinoro (FC)  
Tel./Fax 0543.460658 - www.colombina.it - info@colombina.it



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 16. Vitigni principali: sangiovese, albana, sauvignon, chardonnay. Proprietario: Luciano Garofoli. Conduzione enologica: Vito Piffer. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 16. Main vine varieties: sangiovese, albana, sauvignon, chardonnay. Bottles produced: 15,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Albana**  
**Romagna Docg Albana 2017**

🍷 albana 100%  
Alc. 13,5% 🍷 500 🌡️ 10°C. € 10,00

Giallo dorato tenue. Piacevolmete intrigante al naso, giocato su aromi di agrumi, mele, salvia e canfora. Il sorso inizia fresco per poi distendersi in un equilibrio leggero con la sapidità. Chiusura agrumata ed ammandorlata con una lieve nota astringente.

🍷 Trancio di pesce spada alla maggioreana

Light golden yellow colour. Intriguing nose with aromas of citrus fruits, apples, sage and camphor. It starts off fresh on the palate before reaching a light balance with the tanginess. Citrus and almond finish.

🍷 Swordfish steak with marjoram

**Elisir di Noè**  
**Vino Bianco da Uve Passite s.a.**

🍷 albana 100%  
Alc. 11% 🍷 500 🌡️ 12°C. € 28,00

Oro antico luminoso. Al naso si concede lentamente su note di miele poi di frutta tropicale, papaya e melone, fiori di camomilla e gelsomino. Entra leggero in bocca, di media struttura, freschezza e morbidezza accompagnano il sorso in un piacevole finale.

🍷 Tiramisù con amaretti e cacao

Bright antique gold. Nose with notes of honey then tropical fruit, papaya and melon, chamomile flowers and jasmine. Fresh, light and smooth on the palate with medium structure. Pleasant finish.

🍷 Tiramisu with amaretti and cocoa



**Saffo**  
**Forlì Igt Sauvignon Blanc 2017**

🍷 sauvignon blanc 100%  
Alc. 13% 🍷 500 🌡️ 10°C. € 10,00

🍷 Filetto di branzino con arancia e finocchio  
Sea bass fillet with orange and fennel

**Le Trò Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 🍷 1.000 🌡️ 16°C. € 11,00

🍷 Straccetti di pollo allo zenzero  
Chicken strips with ginger



## Condè

Via Lucchina, 27 - 47016 Fiumana di Predappio (FC) - Tel.0543.940860  
Fax 0543.940843 - www.conde.it - info@conde.it



**Romagna Doc**  
**Sangiovese Predappio 2013**

sangiovese 95%, merlot 5%  
Alc. 13,5% 60.000 16°C. € 25,00

Rosso granato. Bouquet olfattivo complesso ed evoluto di tabacco e cioccolato bianco, di fiori secchi e frutta sotto spirito. Morbido, pieno e succoso all'assaggio, con un tannino vellutato ed una giusta freschezza. Allungo piacevolmente fruttato nel finale.

Tagliata di manzo al rosmarino

Garnet red. Complex and evolved bouquet of tobacco and white chocolate, dried flowers and fruit preserved in alcohol. Smooth and juicy on the palate with velvet tannins and the right amount of freshness. Pleasantly fruity lingering finish.

Sliced fillet of beef with rosemary



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: 18 camere e 4 ville con appartamenti.

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. Accommodation: rooms and apartments. Restaurant: 3 restaurant



**Romagna Doc**  
**Sangiovese Riserva Predappio 2013**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 18.000 16°C. € 45,00

Rosso granato di media trasparenza. Complesso al naso, con profumi di frutti rossi, pot pourri floreale, note minerali e mentolate. Vino espressivo, ricco, pieno ed elegante, dai tratti minerali evidenti, con tannini ben integrati. Piacevolmente lungo il finale.

Medaglione di manzo in crema gorgonzola

Garnet red. Complex nose with aromas of red fruits, mineral and menthol notes. An expressive wine, rich, full and elegant, with evident hints of minerals and well-integrated tannins. Pleasantly long finish.

Beef medallion with gorgonzola cream



**Forli Igt**  
**Sangiovese Rosato 2017**

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 18.000 10°C. € 14,00

Focaccia con salumi  
Focaccia with cured meats

**Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2015**

sangiovese 90%, merlot 10%  
Alc. 13,5% 50.000 16°C. € 16,00

Filetino di maiale allo speck  
Pork fillet with speck



## Conti Guarini Matteucci

Via Minarda, 2 - 47122 Forlì (FC) - Tel. 0543.476147 - Fax 0543.477419  
www.viniguarini.it - info@viniguarini.it



**Romagna Doc  
Sangiovese 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 7.000 16°C. € 5,00

Rosso rubino vivace. Naso caratteristico con note di marasca e susina su finale leggermente minerale. Energico al palato, si sviluppa sull'espressione fruttata, con tannini un po' polverosi ma vibranti ed una buona freschezza a sostegno del finale di beva.

Bucatini guanciale e fossa

Lively ruby-red. Characteristic nose with notes of Marasca cherry and plum and a mineral finish. On the palate it develops on notes of fruit, with slightly dusty but vibrant tannins and a good freshness to support the finish in the mouth.

Bucatini with pork cheek and fossa cheese



Anno di fondazione: 1908. Ettari Vitati: 13. Vitigni principali: albana, sangiovese, bombino bianco, chardonnay. Proprietario e conduzione enologica: Guarini Matteucci Guido. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ospitalità: appetamenti.

Foundation: 1908. Hectares of vines: 13. Main vine varieties: albana, sangiovese, bombino bianco, chardonnay. Bottles produced: 40,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: available.



**Rubbio Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 6.000 16°C. € 6,00

Rubino luminoso e concentrato. Profumi fruttati di mirtillo rosso e ciliegia spiccano su leggere note vegetali di sottobosco. Ingresso in bocca con tannino d'impatto, sostenuto da morbidezza evidente e discreta struttura. Ritorni fruttati di lampone nel finale.

Risotto alla folaga

Brilliant ruby-red. Fruity aromas of blueberry and cherry over hints of undergrowth. Strong tannins as it enters the mouth supported by evident softness and a good structure. Raspberry fruity returns in the finish.

Risotto with coot



**Anonimo Romagnolo Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 10,00

Carrè di maiale con patate  
Pork loin with potatoes



## Country Resort Tenuta de' Stefenelli

Viale D. Bolognesi, 19 - 47121 Forlì (FC) - via Fratta, Fratta Terme-Bertinoro  
Cell. 333.2182466 Fax 0543.35029 - [www.destefenelli.it](http://www.destefenelli.it) - [sergioste1@gmail.com](mailto:sergioste1@gmail.com)



Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, chardonnay, pinot bianco. Proprietario: famiglia Stefenelli. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 15.000. 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.



### Opera 5 Forlì Igt Bianco 2017

pinot bianco 90%, bombino 10%  
Alc. 13% 2.000 10°C. € 9,50

Giallo paglierino luminoso. Note floreali al naso, di mimosa, ginestra, profumi di frutti tropicali ed un tocco minerale. In bocca si presenta di media struttura ed equilibrato. Freschezza e sapidità accompagnano il sorso in un finale dalle note agrumate.

Insalata di baccalà con patate

Bright straw yellow. Nose with floral notes, tropical fruits and a hint of minerals. Medium-bodied and balanced on the palate. Fresh and tangy finish with citrus notes.

Codfish salad with potatoes

### Rondò Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 95%, cabernet franc 5%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 8,00

Rosso rubino. Intenso e complesso al naso: ciliegia e ribes, viola e rosa rossa, foglia di tabacco e chiodi di garofano. L'ingresso è deciso e ben equilibrato, tannino integrato, freschezza e sapidità accompagnano il sorso ad un finale piacevolmente fruttato.

Coniglio in fricassea

Ruby red. Intense nose of cherries, currants, violets, red roses, tobacco leaves and cloves. Strong and well-balances with integrated tannins. Fresh, tangy and fruity finish.

Fricassee rabbit



### Capriccio Forlì Igt Bianco 2017

riesling 90% bombino b. 10%  
Alc. 12,5% 1.500 8°C. € 11,00

Filetti di triglia in crosta di erbe  
Fillet of mullet in herb crust

### Preludio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 13,50

Lombetto con riduzione di ciliegie  
Pork loin with cherry reduction



## Drei Donà Tenuta La Palazza

Via del Tesoro, 23 - 47121 Massa di Vecchiazano Forlì  
Tel. 0543.769371 - [www.dreidona.it](http://www.dreidona.it) - [palazza@dreidona.it](mailto:palazza@dreidona.it)



**Notturmo Romagna Doc  
Sangiovese Predappio 2016**

sangiovese 95%, cabernet franc 5%  
Alc. 13% n.d. 16°C. € 12,00

Rosso rubino. Al naso si sviluppano note speziate, vaniglia, ricordi di sottobosco, amarena sotto spirito e cenni erbacei. Al palato un piacevole tannino supportato da freschezza e calore accompagnano il sorso in un piacevole finale su note fruttate di amarena.

Medaglioni ai tre pepi

Ruby red. Nose with notes of spices, vanilla, undergrowth, sour cherries preserved in alcohol and hints of herbs. On the palate pleasant tannins supported by freshness and warmth lead to a satisfying finish with fruity notes of sour cherries.

Medallions with three peppers



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: biologico in conversione. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

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.



**Magnificat  
Forlì Igt Rosso 2013**

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14,5% 8.000 16°C. € 28,00

Rosso rubino luminoso. Naso strutturato ed elegante di spezie pepate, frutta rosa e viole appassite. In bocca è morbido, potente, ma allo stesso tempo dinamico, con un frutto ed un tannino maturi che viaggiano sulle ali della nota alcolica. Chiusura speziata.

Teneroni di cinghiale al vino rosso

Bright ruby red. Elegant nose of spices, red fruits and withered violets. Smooth and powerful but at the same time dynamic on the palate with mature fruits and tannins over alcoholic notes. Spicy finish.

Wild board in red wine



### **Il Tornese Vino Bianco 2017**

chardonnay 90%, riesling 10%  
Alc. 13% n.d. 10°C. € 10,00

Stricchetti al pesto e noci  
Stricchetti pasta with pesto and walnuts



## Due Tigli

Via Seganti, 73/p - 47100 Forlì (FC) - Tel. 0543.473300 - Fax 0543.473273  
www.romandiola.net - commerciale@duetigli.com



**Rubicone Igt  
Spumante Metodo Classico Brut 2015**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 🍷 12.000 🌡️ 8°C. € 14,50

Rosa cipria con bollicine numerose e mediamente fini. Emergono al naso aromi di viola selvatica seguiti da note di pompelmo rosa con sbuffi vegetali e fruttati. Agile al palato, dinamico, di buona struttura e di sorso rinfrescante su note fruttate ed agrumate.

🍷 Tartare di ricciola con maionese

Powder pink colour with numerous, fairly-fine bubbles. Nose with aromas of violets followed by pink grapefruit and vegetal and fruity hints. Supple, refreshing and well-structured on the palate with notes of citrus and fruits.

🍷 Yellowtail tartar with mayonnaise



Anno di fondazione: 1991. Ettari Vitati: 6.700. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Proprietario: Terre Cecivo Soc. Coop. Agr. Conduzione enologica: Pierluigi Zama, Ilario Ensini. Bottiglie prodotte: 4.600.000 (nel fomrato 0,75). Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1991. Hectares of vines: 6.700. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, grechetto gentile. Bottles produced: 4,600,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Galante Romagna Doc  
Sangiovese Appassimento 2016**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 🍷 6.000 🌡️ 16°C. € 12,50

Rosso rubino luminoso. All'olfatto è pulito ed intenso, con profumi di amarena, more, rose, viole ed un tocco di vaniglia. Morbido ed avvolgente al palato, con tannino ben equilibrato, è persistente, fine ed equilibrato. Chiude su note di frutta sciropata.

🍷 Pappardelle al ragù

Bright ruby red. Clean and intense nose with aromas of sour cherries, blackberries, roses, violets and a touch of vanilla. Smooth on the palate with well-balanced tannins, persistent, fine and balanced. Finish with notes of fruit in syrup.

🍷 Pappardelle pasta with meat sauce



**Ramandiola Colli d'Imola Doc  
Pignoletto Frizzante 2017**

🍷 grechetto gentile 100%  
Alc. 11,5% 🍷 50.000 🌡️ 8°C. € 10,00

🍷 Piadina e squacquerone  
Piadina e squacquerone cheese

**Novilunio Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 🍷 13.000 🌡️ 16°C. € 8,00

🍷 Tagliatelle alla finanziaria  
Tagliatelle pasta with finanziaria sauce



## Fattoria Ca' Rossa

Via Cellaimo, 735 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445130  
www.fattoriacarossa.it - info@fattoriacarossa.it 



**Mufit Vino Bianco secco**  
Vendemmia Tardiva s.a.

 malvasia 100%  
Alc. 14%  2.000  10°C. € 12,00

Paglierino lucente. Bella evoluzione olfattiva: note di pino mugo e resinose, cenni di anice, banana matura, camomilla e gelsomino. Sorso pieno ed avvolgente, il residuo zuccherino frena un pò la freschezza. La sapidità accompagna il sorso in un finale saporito.

 Risotto taleggio e noci

Bright straw yellow colour. Nose with resinous notes of mountain pine, hints of anise, ripe banana, chamomile and jasmine. Mouthfilling, the sugary residue holds back the freshness. Tangy and flavoursome finish.

 Risotto with Taleggio cheese and walnuts



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, barbera, albana, malvasia bianca. Proprietario: Massimo Masotti. Conduzione enologica: Giovanni Brighi e Massimo Masotti. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, barbera, albana, malvasia bianca. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Placidia Vino Bianco secco**  
Vendemmia Tardiva s.a.

 albana 100%  
Alc. 14,5%  2.000  12°C. € 9,00

Giallo oro luccicante. Profumi di banana all'olfatto, segue l'albicocca candita, cenni di camomilla e di zagara, note vagamente mentolate. Il palato gioca sulla freschezza e sulla sapidità, di media struttura, regala allungo piacevole su note di frutta fresca.

 Pecorino di grotta e pere

Bright golden yellow. A bouquet of bananas, candied apricot, chamomile and menthol notes. Fresh and tangy with a medium structure on the palate with lingering notes of fresh fruit.

 Grotta pecorino cheese and pears



**n° 735**  
**Forli Igp Sangiovese 2016**  
 sangiovese 100%  
Alc. 14,5%  2.000  16°C. € 11,00  
 Spiedini di salsiccia  
Sausage skewers



**Ripagrande**  
**Forli Igp Sangiovese 2015**  
 sangiovese 100%  
Alc. 15%  2.000  16°C. € 16,00  
 Capocollo al forno con cipolle  
Roast pork neck with onions



## 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: 10. Vitigni principali: sangiovese, terrano. Proprietario ed enologo: Alessandro Nicolucci. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: n.d. Vendita diretta: su appuntamento. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1885. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, terrano. Bottles produced: 70.000. Viticulture: n.a. Direct sale: on booking. Visit to the farm: available. Tasting room: available



### Solerosa Forli Igp Sangiovese Rosato 2017

sangiovese 100%  
Alc. 11,5% 1.000 9°C. € 13,00

Rosa chiaretto intenso. Diretti i profumi di bacche rosse mature e petali di rosa, a cui fanno seguito ricordi di arancia ed erba. La morbidezza e la sapidità sono equilibrate e lasciano percepire una lieve trama tannica, che dona dinamismo e persistenza.

Ravioli di branzino burro e pinoli

Intense claret pink. The aromas of ripe red berries and rose petals are direct, followed by hints reminiscent of orange and grass. The softness and the sapidity are balanced and enable perception of a light tannic texture, which adds dynamism and persistence.

Sea bass ravioli with butter and pine nuts

### Vigna del Generale Predappio di Predappio Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 18.000 16°C. € 26,00

Rubino luminoso dai riflessi granati. Profilo olfattivo ampio di frutti di bosco, viole, liquirizia e tabacco. Gusto coerente all'olfatto, con tannini eleganti, sapore morbido e al tempo stesso gessoso. Un esempio di territorialità ed eleganza varietale.

Fricasseea d'agnello con carciofi

Brilliant ruby-red with garnet hues. Broad profile on the nose of berries, violets, liquorice and tobacco. Flavour consistent with the aroma, with elegant tannins, both soft and chalky. An example of territoriality and varietal elegance.

Fricassee of lamb with artichokes



### Tre Rocche Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 14% 30.000 16°C. € 13,00

Involtini di manzo pepati  
Peppered beef rolls

### Il Nero di Predappio Forl' Igp Rosso 2016

terrano 80%, sangiovese 20%  
Alc. 14,5% 5000 16°C. € 20,00

Animelle con rosti di patate  
Sweetbreads with roast potatoes



## Fattoria Paradiso

Via Palmeggiana, 285 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445044 - Fax 0543.444224  
www.fattoriaparadiso.com - amministrazione@fattoriaparadiso.com



### FATTORIA PARADISO

BERTINORO

Anno di fondazione: 1950. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: albana, bombino bianco, cagnina, sangiovese. Proprietario: Graziella Pezzi. Conduzione enologica: team interno. Bottiglie prodotte: 150.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 130 coperti. Ospitalità: 6 appartamenti.

Foundation: 1950. Hectares of vines: 35. Main vine varieties: albana, pagadebit, cagnina, sangiovese. Bottles bombino bianco: 150,000. Viticulture: conversion to rganic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 6 apartments. Restaurant: 120 settings.



#### Vigna dell'Ulivo Romagna Docg Albano 2017

albana 100%  
Alc. 13% 4.000 10°C. € 9,00

Giallo dorato intenso e luminoso. L'olfatto è dominato da sentori di frutta tropicale, banana matura, fiori gialli, ginestra ed erbe aromatiche. L'ingresso è caldo e morbido, ben equilibrato e la freschezza supporta un finale fruttato ed abbastanza persistente.

Frittata di erbe

Inquet luminous golden yellow. The bouquet is dominated by scents of tropical fruit, ripe banana, yellow flowers, broom and aromatic herbs. The first sip is warm and captivating, balanced and the freshness supports a fruity finish.

Omelette with herbs

#### Mito Forli Igt Rosso 2012

cabernet s., merlot, shirah  
Alc. 14% 4.000 16°C. € 20,00

Rosso granato cupo. Naso concentrato su note terziarie ed eteree, frutta sotto spirito, fiori appassiti, spezie, cannella e liquirizia, pepe e smalto. L'ingresso è caldo, morbido, il tannino presente e ben integrato. La freschezza accompagna ad un finale sapido.

Formaggio ubriaco e confettura di peperoni

Dark garnet red. Bouquet concentrated on tertiary ethereal notes, brandied fruit, dried flowers, spices, cinnamon and liquorice, pepper and enamel. The first sip is warm and mellow while the tannin present is well amalgamated. The freshness lingers into a sapid finish.

Cheese aged under marc and preserved bell peppers



#### Il Pavone Forli Igt Chardonnay 2016

chardonnay 100%  
Alc. 13% 5.000 10°C. € 12,00

Petto di pollo alla brace  
Grilled chicken breast

#### Cuvè M. Pezzi 60 Barbarossa Forli Igt Rosso 2017

barbarossa 100%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 18,00

Lombo al latte con verduree  
Pork loin cooked in milk with vegetables



## Fiorentini

Via Sadurano, 6 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Tel. 0543.769123  
Cell. 335.6545770 - www.fiorentinivini.it - fiorinofiorentini@alice.it 



**Cleonice**  
Romagna Docg Albana 2017

 albana 100%  
Alc. 14%  2.500  10°C. € 9-12,00

Giallo paglierino intenso, vivo. Profilo olfattivo diretto di pesca gialla, ginestre, erbe di campo, e refoli di confetti alle mandorle. Al sorso è saporito ed avvolgente, con adeguata freschezza che invoglia alla beva. Piacevole finale sapido e mandorlato.

 Filetti di mazzola in south

Intense straw yellow, bright. Bouquet of yellow peaches, broom, wild herbs and momentary sugared almonds. Savoury and captivating on the palate, with adequate freshness making it very drinkable. Pleasant sapid finish with notes of almond.

 Sauteed dogfish fillets



Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: sangiovese, albana, famoso, cabernet. Proprietario: Fiorentini Fiorino, Franca Beltrame. Conduzione enologica: Attilio Pagli. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: in conversione 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, cabernet. Bottles produced: 15,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Viola delle Vulture**  
Forli Igp Rosso 2015

 sangiovese 50%, cabernet s. 30%, shyrah 20%  
Alc. 13,5%  2.500  16°C. € 14,00

Rosso rubino intenso. Al naso note speziate di pepe nero e chiodi di garofano, rabarbaro, frutti neri in confettura ed un tocco vegetale. L'ingresso in bocca è caratterizzato da un tannino vivace e moderata freschezza. Chiude su note di radice di genziana.

 Pappardelle al ragù di papera

Intense ruby red. Spicy notes of black pepper and cloves, rhubarb, jammy black fruits and a vegetal hint. On the palate it is strongly tannic and moderately fresh. The finish reveals notes of gentian roots.

 Pappardelle with duck ragu



**Bianco delle Vulture**  
Forli Igp Famoso 2017

 famoso 100%  
Alc. 13,5%  2.500  10°C. € 12,00

 Tortelli di ortica e parmigiano  
Tortelli with nettle and parmesan

**Vigna dei Dottori Romagna Dop**  
Sangiovese Riserva 2015

  
 sangiovese 100%  
Alc. 15%  2.500  16°C. € 15,00

 Lepre in salmi  
Jugged hare



## I Sabbioni

Viale Bologna, 286/A - 47122 Forlì (FC) - Tel. 0543.755711 - Fax 0543756568  
[www.isabbioni.it](http://www.isabbioni.it) - [info@isabbioni.it](mailto:info@isabbioni.it)



**Oriolo Romagna Dop**  
**Sangiovese Oriolo 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 20.000 14°C. € 25,00

Colore rosso violaceo. All'olfatto è intenso e netto, con profumi fruttati di susina e floreali di rosa rossa. Al palato è abbastanza morbido, con un tannino giovane ed esuberante. Buona la freschezza, che lo accompagna ad un finale asciutto ed amaricante.

Bruschette con guanciale e funghi

Purplish red colour. Intense clear bouquet with fruity scents of plums and floral notes of red roses. On the palate it is mellow with a young tannin. Good freshness which accompanies it to a dry bitterish finish.

Toasted bread with pork cheek and mushrooms

## I SABBIONI

SOCIETÀ AGRICOLA I SABBIONI S.S.

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Umberto Utili e Dino Zoli. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 100.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: no. Sala degustazione: su prenotazione.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 100,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: not available. Tasting room: on booking.



**I Rifugi**  
**Forlì Igp Sangiovese 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 10.000 14°C. € 20,50

Rubino trasparente. Verticale ed intenso al naso, restio a concedersi, con accenni di cenere e sottobosco, concludono ricordi di piccoli frutti rossi. Fresco in bocca e di buon equilibrio. Modesta la struttura e la persistenza gustativa.

Piada con sardoncini e rucola

Transparent ruby red. Vertical and intense bouquet, reluctant to reveal itself, with hints of ash and woodland undergrowth, ending with reminiscence of small red fruits. Fresh on the palate and well balanced. Modest body and persistent enjoyable finish.

Italian flatbread with anchovies and rocket



**I Voli dei Guccioni Romagna Dop**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 12,5% 30.000 16°C. € 13,00

Rustida di sgombro  
 Rustida of mackerel

**Le Liti Romagna Dop**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 30.000 16°C. € 17,00

Timballo con piselli e speck  
 Timbale with peas and speck



## Il Teatro

Via Moente Trebbio, 17 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 335.1358688  
 itteatrodivino@icloud.com 



Anno di fondazione: 2012. Ettari Vitati: 2,5. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana. Proprietario: Stefania Montanari e Luca Mondizzi. Conduzione enologica: Marco Gallegati. Bottiglie prodotte: 5.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2012. Hectares of vines: 2,5. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana. Bottles produced: 5,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Atto II**  
**Vino Rosso 2016**

 sangiovese 100%  
 Alc. 12,5%  4.000  16°C. € 12,00

Un rubino ricco di luminosità, annuncia un vino dai toni fruttati e floreali di marasca, peonia e violetta. Il sorso è dotato di piacevole scorrevolezza, dove i tannini sono vivi ed integrati ed il finale ha il gusto pieno di melograno.

 Pollo arrosto al coccio

Bright ruby red, with fruity and floral notes of Marasca cherry, peony and violet. Smooth in the mouth, with lively and integrated tannins and a full taste of pomegranate at the finish.

 Chicken casserole

**Violano Romagna Doc Sangiovese**  
**Modigliana 2016**

 sangiovese 100%  
 Alc. 12,5%  1.100  16°C. € 20,00

Rubino scarico. Intensi i profumi nettamente fruttati di ciliegia, ribes e susina, una nuance che definisce il vino semplice ed invitante. La freschezza dei tannini caratterizza il sorso, che chiude con media persistenza e sapore di bergamotto.

 Risotto all'oca

Dull ruby. Intense fruity aromas of cherry, red-currant and plum, with a nuance that defines the wine as simple and inviting. The freshness of the tannins characterizes the wine in the mouth, which closes with medium persistence.

 Goose risotto



## La Collina del Tesoro

Via del Tesoro, 18 - Massa di Vecchiazano (FC) - Tel. 349.0513709  
www.lacollinadeltesoro.com - info@lacollinadeltesoro.com



Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 24. Vitigni principali: sangiovese, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Valentini. Conduzione enologica: Paola Inama. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 2007. Hectares of vines: 24. Main vine varieties: sangiovese, chardonnay, pinot nero, cabernet sauvignon. Bottles produced: 60,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.



### Roserosse Spark Rosé Spumante Brut Rosé 2017

sangiovese 100%  
Alc. 12% 16.000 8°C. € 20,00

Rosa cipria intenso e brillante. Bollicine vivaci, persistenti e abbastanza fini. Naso con spiccato profumo di fragolina selvatica e lamponi. Al palato l'immediata freschezza sostiene il sorso dandogli pienezza. Buona la persistenza sulle note fruttate.

Carpaccio di salmone all'aneto

Intense and bright powder-pink. Lively, persistent and fairly fine bubbles. Strong fragrance of wild strawberry and raspberries. On the palate the immediate freshness supports the mouth giving it fullness. Good persistence on fruity notes

Carpaccio of salmon with dill

### Roserosse Nature Forli Igp Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 16.000 16°C. € 20,00

Rosso rubino pieno. Inizialmente timido, sprigiona poi sentori di more e mirtilli maturi su note leggermente fumose e vegetali sul finale. Palato carnoso con nota alcolica prepotente e tannini scalpitanti che tendono ad asciugare il palato. Finale amaricante.

Grigliata romagnola

Full ruby-red. Initially timid, it then releases hints of blackberries and ripe blueberries with slightly smoky and vegetal notes on the finish. Palate with overwhelming alcoholic note and ebullient tannins. Bitterish finish.

Romagna mixed-meat grill



## La Casetta dei Frati

Via dei Frati, 8 - 47015 Modigliana (FC) - Tel./Fax 0546.940628 - Cell. 348.2200167  
www.casettadeifrati.com - renzomaria.morresi@morresi.com 



Anno di fondazione: 1970. Ettari Vitati: 7,5. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, trebbiano, chardonnay. Proprietario: Maria Adele Ubaldi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 12.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 100 coperti. Ospitalità: 18 stanze.

Foundation: 1970. Hectares of vines: 7,5. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, trebbiano, chardonnay. Bottles produced: 12,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 18 rooms. Restaurant: 100 settings.



### Fracanto Forlì Igt Spumante Brut 2013

 chardonnay m. 70%, trebbiano 30%  
Alc. 11,5%  3.500  8°C. € 11,00

Giallo paglierino luminoso, il perlage persistente. Naso delicato con timidi riconoscimenti di fiori di acacia, pera estiva, litchi, note vegetali. L'ingresso è equilibrato, dove freschezza e sapidità supportano la struttura. Il finale è lungo su note floreali.

 Dadini di mortadella panati e fritti

Luminous straw yellow, persistent perlage. Delicate bouquet with scents of acacia flowers, summer pears, lychees and vegetal notes. The first sip is balanced where freshness and sapidity support the body. Long finish with floral notes.

 Diced mortadella battered and fried

### Framonte Romagna Doc Sangiovese Modigliana 2015

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  3.500  16°C. € 17,00

Rosso rubino fitto. Profilo aromatico delicato e dolce, esprime sentori di frutti rossi, rosa rossa, viola, cipria e note di rabarbaro. Palato di buona struttura, con tannini un po' polverosi ma ben supportati dalla componente alcolica. Finale amaricante.

 Quaglie allo spiedo

Dense ruby red. Delicate sweet aromatic profile with scents of red fruits, red roses, violets, face powder and notes of rhubarb. On the palate a good body with slightly powdery tannins but supported well by the alcohol component.

 Quail cooked on skewers



### Fragelso Colli Romagna Centrale Doc Trebbiano 2017

 trebbiano 100%  
Alc. 13,5%  1.500  10°C. € 18,00

 Merluzzo con maionese alle erbe  
Cod with herb mayonnaise



## La Fornace

Via Fornace, 42 – 47016 San Savino (FC)  
Tel. 347.0700398 - www.vinilaforname.it - info@vinilaforname.it



**Fornace Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 6,00

Rubino luminoso, dai profumi complessi. Le note speziate si accompagnano a ricordi di bacche rosse; seguono fini profumi floreali di rose e viole. Il sorso è dinamico, con un'astringenza ben bilanciata ed un finale succoso, con ricordi di arancia sanguinella.

Polenta integrale con capriolo

Bright ruby red colour with complex aromas. The spicy notes are accompanied by red berries followed by floral aromas. Dynamic on the palate with a well-balanced astringency and a juicy finish with hints of blood orange.

Wholegrain polenta with venison

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 2013**

sangiovese 100%  
Alc. 14% 600 16°C. € 10,00

Rosso rubino. Naso ampio ed elegante, profumi di frutti neri come more e duroni croccanti, di fiori come geranio e viola, di spezie come cannella e rabarbaro. In bocca è ricco, equilibrato con tannino setoso. La freschezza supporta una lunga chiusura fruttata.

Manzo marinato al sangiovese

Ruby red. Broad and elegant nose with aromas of black fruits, flowers such as geraniums and violets, and spices such as cinnamon and rhubarb. Rich and well-balanced on the palate with silky tannins. The freshness supports a long fruity finish.

Marinated sangiovese beef



**Cassiano Romagna Doc  
Sangiovese Predappio 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 8,00

Spezzatino di tacchino e cardo di Cervia  
Turkey stew with Cervia thistles

**Varano Colli Romagna Centrale,  
Doc Cabernet S. Riserva 2015**

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% 1.000 16°C. € 6,00

Coniglio alle olive nere  
Rabbit with black olives



## La Pandolfa

Via Pandolfa, 35 - 47016 Predappio (FC) - Tel. 0543.940073  
Fax 0543.940909 - www.pandolfa.it - info@pandolfa.it

### PANDOLFA EST.1941



**Ginevra**  
**Rubicone Igt Rosato 2017**

sangiovese 100%  
Alc. 12% 6.600 9°C. € 8,00

Chiaro luminoso. Delicati, a tratti aromatici e netti i ricordi di biancospino, zagara e salvia. Sorso tonico e rinfrescante. Finale dal sapore agrumato, per un vino semplice, ma di assoluta godibilità.

Sushi

Bright light red. Delicate, sometimes aromatic, clear-cut notes of hawthorn, orange blossom and sage. Invigorating and refreshing on the palate. A straightforward although very enjoyable wine with a finish recalling citrus fruit.

Sushi



**Federico Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 95%, altri 5%  
Alc. 13% 60.000 16°C. € 8,00

Massa rubino di media intensità. I profumi più caratteristici di marasca si esaltano con le note minerali di grafite. Il sorso, all'ingresso, si caratterizza per la morbidezza, centrali le sensazioni di freschezza. Il sapore finale è piacevolmente fruttato.

Tagliolino con prosciutto e scalogno

Medium intense ruby red. Morello cherry aromas are enhanced by mineral notes recalling graphite. Very smooth on the palate with a prominent fresh impression. Nicely fruity finish.

Tagliolini with ham and shallot sauce



**Battista**  
**Rubicone Igt Chardonnay 2017**

chardonnay 100%  
Alc. 12% 20.000 10°C. € 8,00

Strozzapreti con pancetta e strigoli  
Strozzapreti with bacon and strigoli herbs



**Pandolfo Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 20.000 16°C. € 13,00

Scaloppa con formaggio fuso  
Escalope with melt cheese



## LU.VA.

Via C. A. Dalla Chiesa, 70 - 47015 Modigliana (FC) -  
Tel/Fax. 0546.942580 - www.luvass.it - info@luvass.it

AZIENDA AGRICOLA  
**LU.VA.**



Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 8,5. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, chardonnay, cabernet sauvignon. Proprietario: Valerio Ciani, Luciano Leni. Conduzione enologica: Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. 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: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Il Carbonaro Romagna Dop Sangiovese Modigliana 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 4.000 16°C. € 12,00

Rosso rubino luminoso e consistente. Note floreali di rose rosse all'olfatto, con rimandi fruttati di ribes nero, rabarbaro e cipria su finale balsamico. Sorso snello, con tannini vivaci e buona freschezza. Finale saporito e balsamico, invoglia al riassaggio.

Tagliatelle ragù e tartufo

Bright ruby red. Floral notes of red roses, with fruity hints of red currant, rhubarb and powder. Slim-bodied on the palate with lively tannins and good freshness. Tasty and balsamic finish; it invites you to taste more.

Tagliatelle with meat sauce and truffle

### Cucco Nero Romagna Dop Sangiovese Riserva Modigliana 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 19,00

Rubino vivace. Al naso esprime in pieno il frutto di more e lamponi sottospirito, spezie dolci e note vegetali. Sorso caldo e dotato di freschezza che sostiene un tannino predominante. Finale asciutto e leggermente sapido con rimandi di melograno.

Bistecca di manzo piccante

Lively ruby-red. The bouquet expresses blackberries and raspberries preserved in alcohol, sweet spices and vegetal notes. The flavour is warm with freshness that supports strong tannins. The finish is slightly sapid and reminiscent of pomegranate.

Spicy beef steak



### Angiuli Forli Igp Chardonnay 2017

chardonnay 100%  
Alc. 13% 5.000 10°C. € 8,00

Orzotto mantecato con asparagi  
Barley risotto with asparagus

### Cucco Rosso Romagna Dop Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 7.000 16°C. € 9,00

Costolette ai ferri  
Grilled ribs



## Giovanna Madonia

Via De' Cappuccini, 130 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444361  
www.giovannamadonia.it - giovanna@giovannamadonia.it



**Ombroso Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva Bertinoro 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 8.000 16°C. € 22,00

Rosso rubino luminoso. Note olfattive di frutta rossa fresca, anice stellato ed una nota piccante di radice di zenzero. Ingresso in bocca fresco e deciso che lo sostiene e lo porta ad un equilibrio piacevole. Chiusura lunga, saporita su note sapide e fruttate.

Carrè di capriolo ai mirtilli

Luminous ruby red. Bouquet of fresh red fruit, star anise and a spicy note of ginger. The first sip is fresh and supportive and leads to a pleasant balance. A long finish with sapid fruity notes.

Roe deer loin with blueberries



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: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: si.

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.



**Barlume Colli Romagna Centrale**  
Doc Rosso Riserva 2013

cabernet s. 60%, merlot 40%  
Alc. 14% 3.000 16°C. € 16,00

Rubino. Naso complesso ed elegante: carrube, frutta nera e composta di prugne, un cenno balsamico su note di gomma arabica. L'ingresso è equilibrato, di buona struttura con tannino deciso e ben integrato. Freschezza e sapidità accompagnano ad un lungo finale.

Tagliata di maiale al pepe

Ruby red. Complex elegant bouquet of carob, black fruit and plum jam, a balsamic hint. The first sip is balanced, full-bodied with decisive tannin component well amalgamated. Freshness and sapidity linger into a long finish.

Pork slices cooked with pepper



**Neblina**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 13,5% 5.500 10°C. € 10,00

Tagliolini capesante e stridoli  
Tagliolini, scallops and bladder campion

**Fermavento Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 18.000 16°C. € 12,00

Ossobuco al sugo  
Veal shank with sauce



## Giovanna Missiroli

Via Andrea Costa 39/41 – 47012 Cusercoli (FC) – Tel/Fax. 0543.989660  
Cell 349.3421340 - www.stradavinisaporific.it - giovannamissiroli@tiscali.it



**Annibaldo Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2011**

sangiovese 100%  
Alc. 14% n.d. 16°C. € 8,00

Granato fitto. Naso evoluto con note fruttate di prugna disidratata e surmatura e profumi terziari tendenti all'etereo. L'assaggio rivela una struttura ancora viva, supportata dal tannino, sottodimensionate invece la freschezza e la sapidità, così come il finale.

Salsiccia e patate

Dense garnet red. Evolved bouquet with fruity notes of dried plums and tertiary ethereal scents. On the palate it reveals a lively body supported by tannin, the freshness and body instead are understated.

Sausage and potatoes



Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese, merlot. Proprietario: Giovanna Missiroli. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: sangiovese, merlot. Bottles produced: n.a. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Allegretto del Farneto  
Forlì Igt Sangiovese 2006**

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% n.d. 14°C. € 17,00

"Rosso granato. Al naso ritroviamo note ossidative e iodate, frutta rossa macerata, spezie, liquirizia, noce, rabarbaro e radice di genziana. L'ingresso al palato è equilibrato, di buona struttura, freschezza e tannino accompagnano il sorso ad un finale gradevole.

Marzapane e salsa di amarene

Garnet red. Bouquet with oxidative and iodated notes, steeped red fruit, spices, liquorice, hazelnut, rhubarb and gentian root. The first sip is balanced, full-bodied, fresh and tannic, lingering into a pleasant finish.

Marzipan and black cherry sauce



## Podere Baratta

Via Collinello, 1075 - Bertinoro (FC) - Tel. 0543.444174 - Cell. 347.1497203  
[www.poderebaratta.com](http://www.poderebaratta.com) - [info@poderebaratta.com](mailto:info@poderebaratta.com) 



**Nora**  
**Romagna Docg Albana 2017**

 albana 100%  
 Alc. 13,5%  3.000  10°C. € 8,00

Dorato brillante. Al naso eleganza e complessità: frutta matura, pesca gialla, fiori gialli, mimosa, ginestra, camomilla, salvia e un tocco di salinità. In bocca è caldo, setoso e avvolgente. Freschezza e sapidità supportano un lungo finale dalle note marine.

 Brodetto di pesce

Bright golden colour. Elegant and complex nose: ripe fruit, yellow peach, yellow flowers, sage and a touch of salt. Warm, silky and mouthfilling on the palate. Freshness and tanginess support a lingering finish with marine notes.

 Fish broth

Anno di fondazione: 1999. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: albana, sangiovese, trebbiano, montepulciano. Proprietario: Girolamo Satta. Conduzione enologica: Giovanni Brighi. Bottiglie prodotte: 18.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1999. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: albana, sangiovese, trebbiano, montepulciano. Bottles produced: 18,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Teukros**  
**Forli Igt Rosso 2015**

 montepulciano 100%  
 Alc. 14%  1.500  16°C. € 10,00

Rubino con riflessi granati. Si concede lentamente su note di frutti rossi, ciliegie, cenni vegetali e una leggera speziatura. Morbido ed equilibrato all'assaggio, di buona struttura, tannino ben integrato. La freschezza accompagna il sorso in un lungo finale.

 Rollè di maiale al forno

Ruby red colour with garnet highlights. Slowly develops notes of red fruits, vegetal hints and a slight spiciness. Smooth and balanced on the palate with a good structure and well-integrated tannins. The freshness leads to a lingering finish.

 Roast pork roll



**Efialte**  
**Forli Igt Sangiovese 2016**  
 sangiovese 85%, merlot 15%  
 Alc. 13,5%  1.500  16°C. € 7,00  
 Bocconcini di vitello con piselli  
 Veal bites with peas

**Tallia Romagna Docg**  
**Albana Passito 2013**  
 albana 100%  
 Alc. 13%  600  12°C. € 15,00  
 Crema catalana  
 Crème brûlée



## Podere I Biagi

Strada della Collina, 12 - 47014 Scardavilla, Meldola (FC) - Tel./Fax 0543.491753  
Cell. 338.8568069 - www.rumoriincantina.it - ibiagi@rumoriincantina.it



**Il Rosso di Gaba**  
Forlì Igp Sangiovese 2017

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 14% 🍷 4.000 🌡️ 16°C. € 6,50

Rosso porpora impenetrabile, dalla massa consistente. Intensità olfattiva fruttata di amarena, mora, corbezzolo e floreale di glicine e rosa rossa appassita. Ingresso potente, con un tannino vigoroso, che caratterizza il finale decisamente fresco.

🍷 Pasta e ceci

Deep red, with a considerable mass. Intense nose of fruits and floral notes with black cherry and wisteria and withered red rose. Strong as it enters the mouth, with vigorous tannins that characterize the fresh finish.

🍷 Pasta and chickpeas

*Podere*  
**iBiagi**  
*Scardavilla*

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: biologica. 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.



**Gabalò**  
Forlì Igp Sangiovese 2017

🍷 sangiovese 85%, merlot 10%, cabernet s. 5%  
Alc. 14% 🍷 600 🌡️ 16°C. € 8,00

Porpora fitto. Olfatto improntato su amarene e piccoli frutti rossi poi fiori di peonie e violette e una leggera terrosità. Ingresso in bocca fresco e fruttato con tannino polveroso, di apprezzabile lunghezza e chiusura di ciliegie mature.

🍷 Castrato in umido

Thick purple. Aromas based on sour cherries and small red fruits, then floral notes of peonies and violets. Fresh and fruity mouthfeel with dusty tannins, appreciable length finishing on ripe cherries.

🍷 Stewed mutton



**Gabanero**  
Forlì Igt Merlot 2017

🍷 merlot 100%  
Alc. 14% 🍷 1.700 🌡️ 16°C. € 9,00

🍷 Battilarda di salumi piacentini  
Platter of Piacenza cold-cuts



## Poderi dal Nespoli

Villa Rossi, 50 - 47012 Loc. Nespoli, Civitella di Romagna (FC) - Tel. 0543.989911  
Fax 0543.989999 - [www.poderidalnespoli.com](http://www.poderidalnespoli.com) - [info@poderidalnespoli.com](mailto:info@poderidalnespoli.com)



**Campodora**  
**Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 12,5% 12.000 10°C. € 9-11,00

Giallo paglierino luminoso. Le note di fiori dolci come ginestra ed acacia caratterizzano il naso, seguono lievi note di uva spina. L'assaggio è succoso, ricco di ritorni agrumati e con una freschezza vivace ed equilibrata che ci regala un finale saporito.

Tagliolino allo scoglio

Luminous straw yellow. Bouquet characterised by notes of sweet flowers such as broom and acacia, followed by light notes of gooseberry. On the palate it is succulent, with a lively balanced freshness which lasts into a tasty finish.

Tagliolino with seafood

**Poderi dal**  
**Nespoli**  
1929

Anno di fondazione: 1929. Ettari Viti: 110. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, bombino bianco, albana. Proprietario: Santodeno srl. Conduzione enologica: Scipione Giuliani. Bottiglie prodotte: 950.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. 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. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accomodation: 3 rooms. Restaurant: 60 settings.



**Il Nespoli Romagna Doc**  
**Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 26.000 16°C. € 15,00

Rosso rubino impenetrabile. Espressioni olfattive complesse che passano dai piccoli frutti neri, come ribes e mora, a sentori di china, grafite e cacao. Sorso pieno ed intrigante, caratterizzato da piacevoli note fresche e speziate. Chiusura fresca e saporita.

Tagliata di chianina con porcini fritti

Impenetrable ruby red. Complex bouquet ranging from small black fruits such as black currants and blackberries to scents of cinchona, graphite and cocoa. On the palate it is full and intriguing with pleasant notes of freshness and spices. Fresh tasty finish.

Slices of chianina beef with fried porcini mushrooms



**Pagadebit**  
**Romagna Doc Pagadebit 2017**

bombino b. 90%, sauvignon b. 10%  
Alc. 12% 26.000 10°C. € 7-10,00

Cozze gratinate  
Mussels au gratin

**Il Prugneto Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 100.000 16°C. € 10-12,00

Tagliatelle al ragu di cortile  
Tagliatelle with white meat ragu



## Noelia Ricci

Via Pandolfa, 35 - 47016 Fiumana di Predappio (FC) - Tel 0543.940073  
Fax 0543.940909 - www.noeliaricci.it - info@noeliaricci.it

**NOELIA  
RICCI**  
Est. 1911



**Il Sangiovese Romagna Doc  
Sangiovese Predappio 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 32.000 16°C. € 13,00

Rubino trasparente. Elegante all'olfatto con frutta rossa matura, foglia di pomodoro, funghi secchi e terrosità perfettamente integrati. Suadente in bocca poi esplose la sua mineralità, freschezza, fine trama tannica e lungo finale fruttato.

Fagiano alla crema

Transparent ruby-red. Elegant on the nose with ripe red fruit, tomato leaf, dried mushrooms and earthiness. Velvety in the mouth, it then impetuously reveals its minerality, with freshness, fine tannins and a long fruity finish.

Creamed pheasant

Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: Marco Cirese. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 58.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 3 stanze.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, bombino bianco. Bottles produced: 58,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 3 rooms.



**Godenza Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 13.000 16°C. € 18,00

Rubino limpido. Al primo impatto è delicato, con un cesto di frutta rossa, note affumicate, fiori di rosa sbocciata e leggera nota ematica. Bocca fresca, tannino già svolto, di medio corpo. Chiude fruttato e leggermente amarognolo.

Straccetti di tacchino e cardo gratinato

Clear ruby-red. The first impact on the nose is delicate, with a basket of red fruit, smoky notes, blossoming roses and a light note of blood. Fresh in the mouth with evolved tannins. It closes on fruit with a slightly bitterish finish.

Turkey strips with cardoon au gratin



### Brò Forlì Igt Bianco 2017

trebbiano 93%, bombino bianco 7%  
Alc. 12,5% 13.000 10°C. € 14,00

Caramelle di gamberi al burro e lime  
Caramelized shrimps with butter and lime



## Rocca le Caminate

Strada Rocca delle Caminate, 15/a - 47014 Meldola (FC) - Tel 335.7294235  
 Fax 0543.491882 - [www.roccalecaminate.it](http://www.roccalecaminate.it) - [info@roccalecaminate.it](mailto:info@roccalecaminate.it)



**Sbargoletto Romagna Doc  
Sangiovese Predappio 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 14% 8.000 16°C. € 7,00

Colore rosso granato. Profumi intensi all'olfatto, di amarene, di fiori di geranio e delicati richiami speziati. Avvolgente al palato, di media struttura, con tannini evoluti e ben integrati. Finale abbastanza persistente su note fruttate di ciliegia macerata.

Pecorino con more caramellate

Garnet red colour. Intense nose of sour cherries, geranium flowers and delicate spicy hints. Mouthfilling and medium bodied with evolved and well-integrated tannins. Lingering finish with notes of macerated cherries.

Pecorino cheese with caramelized blackberries



Anno di fondazione: 2000. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sangiovese, merlot. Proprietario: Michele Fabbri. Conduzione enologica: Vincenzo vernocchi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 120 coperti.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sangiovese, merlot. Bottles produced: 20,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 120 settings.



**Casalino  
Forli Igt Merlot 2015**

merlot 100%  
 Alc. 13,5% 1.600 16°C. € 10,00

Rosso rubino su riflessi granato. Gli aromi di prugne nere e inchiostro dominano l'olfatto, contornati da lievi note speziate. Morbido al palato, supportato da una vivida freschezza. Tannino leggermente sottotono. Chiude su note vagamente affumicate.

Fusi di pollo al pepe rosa

Ruby red. The aromas of black plums and ink dominate the note, frames by spicy notes. Smooth on the palate with lively freshness. Slightly subdued tannins. Finish with vaguely smoked notes.

Chicken legs with pink pepper



## Sadivino

Via Trivella, 16/A - 47016 Predappio (FC) - Tel. 366.5949948  
Fax 0543.921195 - [www.sadivino.com](http://www.sadivino.com) - [sadivino@sadivino.com](mailto:sadivino@sadivino.com)



**Simona**  
**Romagna Dop Sangiovese 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 4.500 16°C. € 8,50

Rosso rubino luminoso, un bouquet di fiori primaverili danza armoniosamente con profumi di frutta rossa e confetti, rinfrescati da note di buccia di cedro. La bocca è fresca, dinamica, sapida con tannini croccanti ed eleganti che rendono la beva intrigante.

Paccheri cacio, ricotta e peperoncino

Bright ruby red, a bouquet of spring flowers dancing with aromas of red fruit and sugared almonds. The mouth is fresh, dynamic and sapid with crunchy and elegant tannins that confer an intriguing palate.

Paccheri with cacio cheese, ricotta and chili pepper



**San Joves Romagan Doc**  
**Sangiovese Superiore 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino. All'olfatto si presenta pulito con profumi che richiamano la ciliegia e la viola, accompagnate da una leggera nota speziata. Sorso di sostanza, sostenuto da una discreta freschezza. Tannino in evoluzione ma non sgarbato, finale su toni fruttati.

Tagliatelle al ragù

Ruby-red. Clean on the nose with aromas of cherry and violet, accompanied by a spicy note. Good-bodied palate supported by good freshness. Tannins in evolution but not harsh, finishing on fruity tones.

Tagliatelle with meat sauce



**La Solfatara Romagan Doc**  
**Sangiovese Superiore 2014**

sangiovese 85%, merlot 15%  
Alc. 13% 1.500 16°C. € 14,00

Bianchetto di vitello  
Veal blanquette



## Tenuta La Viola

Via Colombarone, 888 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.445496  
www.tenutalaviola.it - info@tenutalaviola.it



**In Terra  
Forlì Igt Bianco 2016**

albana 100%  
Alc. 13% 752 10°C. € 21,00

Giallo oro luminoso. Profumi gentili di pesca bianca e pera volpina, con sfumature agrumate e di pan di Spagna. Palato piacevole e di diffusa freschezza, con un sottile tratto di astringenza che regala piacevolezza e carattere. Finale di agrumi canditi.

Trota salmonata al dragoncello

Bright golden yellow. Gentle aromas of white peach and volpina pear, with citrus and sponge nuances. Pleasant taste and widespread freshness, with a subtle stretch of astringency that gives pleasure and character. Final candied citrus fruit.

Rainbow trout with tarragon

## Tenuta La Viola

Anno di fondazione: 1998. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Famiglia Gabellini. Conduzione enologica: Beppe Caviola. Bottiglie prodotte: 44.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1998. Hectares of vines: 1. Main vine varieties: sangiovese, albana. Bottles produced: 44,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**P. Honorii Romagna Doc  
Sangiovese Riserva Bertinoro 2014**

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 3.000 16°C. € 19,50

Rosso rubino con riflessi granati. Note espresse di frutti rossi, spezie piccanti ed erbe del sottobosco. Sorso iniziale di calore, che acquista profondità e dinamicità, grazie alla freschezza e alla presenza di un tannino giovanile, piacevolmente persistente.

Intingoli di manzo

Ruby red with garnet highlights. Notes of red fruits, hot spices and herbs. Starts off warm on the palate, gaining depth thanks to the freshness and the presence of young tannins. Pleasantly lingering.

Beef with sauce



**25  
Forlì Igt Rosso 2015**

cabernet s., merlot, sangiovese  
Alc. 14% 1.500 16°C. € 26,00

Tagliata di Angus  
Angus steak

**Il Colombarone Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 14% 12.000 16°C. € 12,00

Bocconcini di castrato in umido  
Diced turkey stew



## Tenuta Pennita

Via Pianello, 34 - 47011 Terra del Sole (FC) Tel./Fax 0543.767451  
www.lapennita.it - info@lapennita.it



**Terradel Sol Romagna Dop  
Sangiovese Riserva 2015**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 🍷 4.000 🌡️ 16°C. € 14,00

Rosso rubino con riflessi granati. Bouquet elegante di melograni, violette, gerani, e di spezie. Profilo gustativo giovane e succoso in ingresso, che annuncia una bocca solida e fresca, ritmata da un tannino vivo e in evoluzione. Finale di lunga persistenza.

🍷 Medaglioni di manzo con salsa alle mele

Ruby red with garnet highlights. Elegant bouquet of pomegranates, violets, geraniums and spices. Young but strong and fresh on the palate with evolving and lively tannins. Long lingering finish.

🍷 Beef medallions with apple sauce

*tenuta pennita*

Anno di fondazione: 1974. Ettari Vitati: 37. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet, albana. Proprietario: Gianluca Tumidei. Conduzione enologica: Franco Calini, Andrea Peradotto. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 2 stanze.

Foundation: 1974. Hectares of vines: 37. 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. Accommodation: 2 rooms.



**Edmeo  
Forli Igg Rosso 2013**

🍷 sangiovese 50%,  
cabernet s. 25%, merlot 25%  
Alc. 14,5% 🍷 2.000 🌡️ 16°C. € 16,00

Rosso granato. Intenso e complesso: spezie dolci come la vaniglia, confettura di frutta, peperone e foglia di pomodoro, ardesia e grafite. Il sorso è caldo, avvolgente, il tannino ben integrato, freschezza e sapidità equilibrate portano ad una chiusura fruttata.

🍷 Brasato di capocollo

Garnet red. Intense and complex: sweet spices, fruit jam, pepper, tomato leaves, slate and graphite. Warm and mouthfilling with well-integrated tannins. Balanced freshness and tanginess lead to a fruity finish.

🍷 Braised pock neck



**Rugiada  
Romagna Docg Albana 2016**

🍷 albana 100%  
Alc. 13,5% 🍷 5.000 🌡️ 10°C. € 12,00

🍷 Quiche al salmone, patate e indivia  
Quiche with salmon, potatoes and endives

**La Pennita Romagna Dop  
Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 100% Alc. 13,5%  
🍷 20.000 🌡️ 16°C. € 9,00

🍷 Ravioli al sugo di castrato  
Ravioli with mutton sauce



## Tenuta Pertinello

Via Arpineto, 2 - 47010 Località Pertinello, Galeata (FC) - Tel. 0543.983156  
Fax 0543.983768 - [www.tenutapertinello.it](http://www.tenutapertinello.it) - [info@tenutapertinello.it](mailto:info@tenutapertinello.it) 



**Blanc de Noir Spumante**  
**Metodo Classico Extra Brut 2014**

 sangiovese 100%  
Alc. 12,5%  6.000  8°C. € 24,00

Giallo oro lucente. Al naso si apre lentamente su note di frutta matura, pesca e ananas, buccia di agrumi, pompelmo rosa. L'ingresso si concentra su note citrine, abbastanza morbido ed equilibrato, di apprezzabile persistenza. Chiude su note agrumate e mandorlate.

 Risotto all'astice e zafferano

Luminous golden yellow. The bouquet opens slowly on notes of ripe fruit, peach and pineapple, citrus fruit peel, red pomegranate. The first sip concentrates on the citrus components, fairly mellow and balanced with moderate persistence. Finish on notes of citrus and almonds.

 Risotto with lobster and saffron

### Pertinello

WINE



**Pertinello**  
**Romagna Doc Sangiovese 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  30.000  16°C. € 15,00

Rosso rubino vivace. Bagaglio olfattivo dominato dal tostato di caffè, dallo speziato di vaniglia e dal fruttato di amarene. Al gusto il binomio tannino e alcool agredisce e riscalda piacevolmente il palato. Chiusura gradevole su toni terziari ed evoluti.

 Pappardelle al ragù di mora romagnola

Bright ruby red colour. Bouquet dominated by toasted coffee, spicy vanilla and fruity sour cherries. On the palate the combination of tannins and alcohol is pleasantly warming. Nice finish with tertiary tones.

 Pappardelle pasta with Mora Romagna beef sauce



**Pinot Nero**  
**Forlì Igt Pinot Nero 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 12,5%  2.000  16°C. € 22,50

 Germano alla crema di latte  
Mallard with dairy cream



## Tenuta Piccolo Brunelli

Strada San Zeno, 1 - 47010 Galeata (FC)

Tel. 346.8020206 - [www.piccolobrunelli.it](http://www.piccolobrunelli.it) - [info@piccolobrunelli.it](mailto:info@piccolobrunelli.it) 



**Dante 1872 Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  4.000  16°C. € 18,00

Rosso rubino. Al naso è deciso e variegato: frutti rossi, fragola, marasca e mora poi un tocco di pepe bianco e di cipria. In bocca è deciso ed equilibrato, freschezza e sapidità ben dosate ed il tannino ben integrato. Il lungo finale chiude su note minerali.

 Petto d'oca con ciliegie

Ruby red. The bouquet is decisive: red fruits, strawberry, marasca cherry and blackberry then a touch of white pepper and face powder. On the palate it is decisive and balanced with well-proportioned freshness and body and well amalgamated tannin. The long finish closes on mineral notes.

 Duck breast with cherries



**Il Conte Pietro Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 13%  13.000  16°C. € 12,00

 Galletto al tegame  
Fried cockerel



**Pietro 1904  
Forli Igt Rosso 2015**

 cabernet sauvignon , merlot  
Alc. 14%  4.000  16°C. € 16,00

Granato luminoso. Al naso i profumi sono intensi ed eleganti: ciliegia sotto spirito, chiodi di garofano e cardamomo. Il sorso è caldo e avvolgente con un tannino vellutato. Emozionanti richiami di frutta sotto spirito in chiusura. Finale lungo ed armonico.

 Maialino arrosto

Luminous garnet red. Bouquet with intense elegant scents of brandied cherries, cloves and cardamom. On the palate it is warm and captivating with a velvety tannin component followed by branded fruits toward the end. Long harmonic finish.

 Roast suckling pig

**Cesco 1938 Romagna Doc  
Sangiovese Predappio 2013**

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  5.000  16°C. € 15,00

 Cordon Bleu di vitello  
Veal Cordon Bleu



## Tenuta Villa Rovere

Via Persiani 61 - San Martino in Strada (FC) - Tel./Fax 0543.482075  
[www.tenutavillarovere.it](http://www.tenutavillarovere.it) - [info@tenutavillarovere.it](mailto:info@tenutavillarovere.it)



**Iliano Romagna Dop  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 3.300 16°C. € 9,00

Rosso rubino. Profumi intensi con note prevalenti di frutta, come amarene, prugne e susine nere, accompagnata da cenni floreali. Se l'ingresso al palato è deciso e fruttato, la progressione di bocca assume tratti snelli, con tannini delicati ed integrati.

Arrostiti di carni rosse

Ruby red. Intense bouquet with notes of fruit, such as sour cherries, plums and black plums, accompanied by floral notes. Strong and fruity on the palate, it continues with supple traits. Delicate and integrated tannins.

Roast red meats

Anno di fondazione: 2004. Ettari Vitati: 6. Vitigni principali: sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese. Proprietario: Alessandro Annibaldi. Conduzione enologica: Tommaso Bindi. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2004. Hectares of vines: 6. Main vine varieties: sauvignon blanc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese. Bottles produced: 20,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Tito  
Forli Igt Rosso 2016**

cabernet 85%,  
 centesimino 10%, shyrh 5%  
 Alc. 13,5% 6.600 16°C. € 15,00

Rosso rubino. L'olfatto concentrato su sentori eterei, frutta matura, chiodi di garofano, ginepro, dragoncello e una nota ematica. L'ingresso in bocca è caratterizzato dalla presenza alcolica e dal tannino dominante che accompagna in un finale sapido amaricante.

Guanciaie brasate

Ruby red. Nose concentrated on ethereal aromas, ripe fruit, cloves, juniper and tarragon. On the palate it is characterised by the presence of alcohol and dominating tannins that lead to a savoury finish.

Braised jowl bacon



**Nani  
Forli Igt Sauvignon blanc 2017**

sauvignon blanc 100%  
 Alc. 12,5% 3.300 10°C. € 11,00

Cicale olio, pepe rosa e lime  
 Slipper lobster with oil, pink pepper and lime



**Pirro  
Forli Igt Merlot 2016**

merlot 100%  
 Alc. 13,5% 6.600 16°C. € 14,00

Piccione in umido con pancetta  
 Stewed pigeon with bacon



## Tenuta Villa Trentola

Via Molino Bratti, 1305 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel. 0543.741389  
[www.villatrentola.it](http://www.villatrentola.it) - [info@villatrentola.it](mailto:info@villatrentola.it) 



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, merlot, trebbiano. Proprietario: Enrico e Federica Prugnoli. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 45.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, merlot, trebbiano. Bottles produced: 45,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

### Ultimo Atto Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

 sangiovese 100%  
 Alc. 13%  10.000  16°C. € 10,00

Rosso rubino vivace. Olfatto ricco, di ciliegia, di pepe nero, cenni di grafite e inchiostro. Il sorso strutturato e piacevolmente astringente ripulisce rapidamente il palato, lasciando un gradevole ricordo fruttato di visciola che permane piuttosto a lungo.

 Medaglioni di maiale al timo

Ruby red. Nose rich in cherry, black pepper, graphite and ink. The structured and astringent mouthfeel quickly cleans the palate, leaving a pleasant memory of fruit that persists.

 Pork medallions with thyme

### Il Prugnolo di Villa Trentola Romagna Doc Sangiovese Sup. 2015

 sangiovese 100%  
 Alc. 14%  10.000  16°C. € 12,00

Rosso rubino con riflessi granato. Rivela un naso complesso con sentori ematici, arancia sanguinella, rosa appassita, melograno e note speziate. Il sorso è pieno con tannini setosi ed integrati, elegante freschezza e scorrevole morbidezza. Allungo fruttato.

 Petto di faraona tartufato

Ruby red with garnet hues. Complex nose with hints of blood, orange, dried rose, pomegranate and notes of spice. The flavour is full, with silky and integrated tannins and fresh and velvety in the mouth.

 Guinea-fowl breast with truffles



## Torre San Martino

Via San Martino in Monte - Modigliana (FC) - Tel. 0546.940102  
www.torre1922.com - info@torre1922.it



**Vigna della Signora  
Forlì Igt Bianco 2016**

chardonnay 40%, sauvignon 40%, altri 20%  
Alc. 12,5% 12.000 10°C. € 10,00

Giallo paglierino intenso. Al naso emergono note di frutti tropicali e fiori di ginestra, poi cenni vegetali e minerali. Al palato si intrecciano sensazioni fresco sapide con apprezzabili ritorni vegetali. Avvolgente ed invitante nel piacevole allungo finale.

Ravioli di baccalà burro e salvia

Deep straw yellow colour. Nose of tropical fruits and broom flowers with vegetal and mineral notes. On the palate fresh and tangy sensations intertwine with vegetal hints. Mouthfilling and inviting in the pleasant lingering finish.

Codfish ravioli with butter and sage

TORRE

Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, albana, merlot. Proprietario: Maurizio Costa. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, albana, merlot. Bottles produced: 40,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Vigna 1922 Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2014**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 2.000 16°C. € 22,00

Rosso rubino fitto. Note di frutti scuri, more e mirtili, sottofondo di spezie e note tostate di caffè. Al sorso si confermano i profumi, è mediamente fresco ed equilibrato, anche se prevale ancora un tannino non totalmente smussato. Finale asciutto e speziato.

Filetto al ginepro e alloro

Dense ruby red. Notes of dark fruits, spices and coffee. The flavour confirms the aromas. It is fairly fresh and balances, although dominated by not completely smooth tannins. Dry and spicy finish.

Fillet with juniper and bay leaves



**Gemme Romagna Doc  
Sangiovese Modigliana 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 12.000 16°C. € 12,00

Intingoli di pollame  
Poultry with sauce

**Vigna Claudia  
Colli di Faenza Doc Rosso 2015**

cabernet s. 40%, merlot 40%,  
cabernet f. 20%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 14,00

Peperoni ripeni di salsiccia e fossa  
Peppers with sausage and cheese



## Villa Bagnolo

Via Bagnolo, 160 - 47011 Castrocaro Terme (FC) - Tel. 0543.769047  
Fax 0543.769040 - www.villabagnolo.it - info@villabagnolo.it



**Biancobagnolo**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 12,5% 8.000 10°C. € 8,00

Giallo paglierino luminoso. Bouquet ben delineato di fiori bianchi, gelsomino, pera e sottofondo fresco erbaceo. Bocca coerente, modulata nel frutto, con tratti scanditi da freschezza e sapidità. Linearità appagante con finale gradevole, fresco e persistente.

Soutè di mazzancolle al sale

Luminous straw yellow. Well-defined bouquet of white flowers, jasmine and pear on a fresh grassy base. Coherent on the palate, nuanced fruits, with freshness and sapidity. Satisfying linearity with agreeable, fresh and persistent finish.

Sauteed caramote prawns with salt



VILLABAGNOLO

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: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: sabato ore 9:00-12:30. Sala degustazione: si.

Foundation: 2000. Hectares of vines: 17. Main vine varieties: sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon, albana. Bottles produced: 100,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: saturday morning. Tasting room: available.



**Sassetto Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 33.000 16°C. € 8,00

Rosso granato. Effluvi intensi e penetranti di amarena, chiodi di garofano, pepe nero e mentuccia. Calde sfumature speziate in una piacevole sensazione gustativa astringente. Il corpo è pieno, freschezza e sapidità bilanciano la beva in un finale elegante.

Nodino di vitello al rosmarino

Garnet red. Intense penetrating fragrances of black cherry, cloves, black pepper and mint. Warm spicy hints on the palate with a pleasant tannic sensation. The full body, freshness and sapidity balance each other leading to an elegant finish.

Veal rib with rosemary



**Utis**  
Forlì Igt Cabernet 2015

cabernet s. 50%, cabernet f. 50%  
Alc. 14,5% 4.000 16°C. € 27,00

Filetto alla Rossini  
Beef fillet alla Rossini

**Valdilà Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 15% 4.000 16°C. € 21,00

Capocollo con topinambur  
Neck of pork with Jerusalem artichokes



## 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: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. 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.



### Colmano di Predappio Romagna Doc Sangiovese Predappio 2016

sangiovese 95%, cabernet s. 5%  
Alc. 14% 2.600 16°C. € 8,50

Rosso rubino compatto. Complesso al naso, regala sensazioni fini di prugne, more e rose, con note finali di erbe officinali. Palato equilibrato ed elegante, caratterizzato da tannini morbidi e ben cesellati, buona freschezza con finale sapido e persistente.

Risotto di cacciagione

Compact ruby red. Complex bouquet offering refined sensations of plums, blackberries and roses, with final notes of medicinal herbs. Balanced and elegant on the palate, characterised by well defined mellow tannins and good freshness with a sapid persistent finish.

Risotto with game

### Villa i Raggi Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 95%, cabernet s. 5%  
Alc. 13,5% 1.300 16°C. € 15,00

Rubino compatto. Bouquet ricco e intenso di confettura di ciliegia, prugna cotta, spezie dolci come cannella, tabacco dolce e fieno e fiori secchi. Sorso pieno e stimolante dove la piacevole freschezza lascia spazio ad un tannino vellutato ed elegante con chiusura sapida.

Nocette di capriolo e purè di sedano rapa

Compact ruby red. Rich intense bouquet of cherry jam, cooked plums and sweet spices such as cinnamon, sweet tobacco, hay and dried flowers. Full and stimulating on the palate where the pleasant freshness gives way to an elegant velvety tannin and a sapid finish.

Roe deer cuts from the lower thigh and pureed celeriac



### Le Vigne Forlì Igt Chardonnay 2017

chardonnay 100%  
Alc. 11,5% 1.000 10°C. € 7,50

Crescione patate e salsiccia  
Crescione with potato and sausage



### Il Garibaldino Forlì Igt Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 2.000 16°C. € 7,50

Polpettine di carne al sugo  
Meatballs in sauce

# Bertozzi

società agricola s.s.



LA SOCIETÀ AGRICOLA BERTOZZI NACQUE  
NEGLI ANNI '70 GRAZIE ALL'IMPEGNO DEI  
FRATELLI BERTOZZI.



Ora l'azienda è gestita dalla terza e quarta generazione  
e non si occupa più solo di allevamento di bestiame,  
infatti: organizza eventi

**Fattorie aperte • degustazione dei nostri prodotti  
festa country • centro estivo • fattoria didattica  
feste private • spaccio aziendale  
con vendita dei nostri prodotti a km0**



Orari: mercoledì, giovedì e sabato dalle 8 alle 13 venerdì dalle 8 alle 13  
e dalle 15.30 alle 19. Chiuso fino a settembre il sabato pomeriggio

**Resp. Allevamento Eugenio Bertozzi Cell. 3356380218  
Andrea Bertozzi cell. 3389063646 e Getti Manuela cell. 3470719375  
Via Santa Croce 2930 sede operativa Via Santa Croce 3694 sede legale  
Santa Maria nuova di Bertinoro (FC)  
soc.agricolabertozzi@libero.it / [www.agricolabertozzi.it](http://www.agricolabertozzi.it) / Seguici su **

A



CELLI

ZIENDA AGRICOLA  
BERTINORO



[WWW.CELLI-VINI.COM](http://WWW.CELLI-VINI.COM)



# REDIPANE

B A K E R Y - C A F È



REDIPANE bakery - café  
Corte Dandini, 5 | Italy, Cesena tel +39 0547 20128



## Cesenate

- Amaracmand
- Cantina Bartolini
- Cantina Braschi
- Cantina di Cesena  
Tenuta Amalia
- Galassi Maria
- Il Gallo Nero - Guerra
- Il Glicine
- Il Pampino
- La Castellana
- La Grotta
- Mongiusti
- Montaia
- Podere La Torre
- Podere Palazzo
- Spalletti Colonna di Paliano
- Tenuta Casali
- Tenuta Colombarda
- Tenuta Il Plino
- Tenuta Neri Giovanni e Valeria
- Villa San Lazzaro
- Villa Venti
- Zavalloni Stefano



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Amaracmand

Via Gazzolina, 257 - 47020 Sorrivoli, Roncofreddo (FC) - Tel. 0547.326277  
[www.amaracmand.it](http://www.amaracmand.it) - [info@amaracmand.it](mailto:info@amaracmand.it)



Anno di fondazione: 2013. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Proprietario: Tiziana Matteucci. Conduzione enologica: Maurilio Chioccia, Stefano Delbono. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2013. Hectares of vines: 10  
 Main vine varieties: sangiovese, bombino bianco, grechetto gentile, cabernet sauvignon. Bottles produced: 25,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Simpatì Rubicone Igp Bianco Frizzante 2017

bombino 85%, grechetto g. 10%, chardonnay 5%  
 Alc. 12% 5.000 8°C. € 15,00

Pagliarino intenso con perlage poco percettibile. Sin dalla prima olfazione mostra note ossidative di frutta surmatura e mele cotte dolci. Bocca rotonda, di moderata freschezza e persistenza. Vino da bere nel breve periodo.

Antipasti di mare

Intense straw yellow with very slight perlage. Right from the first sniff it reveals oxidative notes of overripe fruit and sweet cooked apples. Well rounded on the palate, moderately fresh and persistent. To be drunk soon after vinification.

Fish starters

### Imperfetto Romagna Dop Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
 Alc. 14% 7.000 16°C. € 18,00

Rosso rubino pieno, intenso. Ampio ventaglio olfattivo, con sentori di frutti neri, di fiori di sambuco e di spezie dolci. Sorso fresco e coerente al naso, piuttosto bilanciato tra tannino in evoluzione, freschezza ed un frutto maturo, che ritorna in chiusura.

Brasato speziato

Full ruby red. A broad bouquet with scents of black fruits, elderberry flowers and sweet spices. Fresh on the palate and consistent with the bouquet, with a fair balance between a still-evolving tannin, freshness and ripe fruit, which returns in the finish.

Spicy braised meat



### Tranquel Rubicone Igp Sangiovese 2017

sangiovese 85%, cabernet s. 10%, terrano 5%  
 Alc. 12,5% 6.000 16°C. € 15,00

Lasagnetta ai champignon  
 Lasagnetta with champignons



## Cantina Bartolini

Via Enrico Fermi, 7 - 47025 Mercato Saraceno (FC) - Tel/Fax. 0547.91001  
Cell. 348.9167751 - www.cantinabartolini.it - info@cantinabartolini.it



Anno di fondazione: 1925. Ettari Vitati: 9. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, famoso. Proprietario: Davide Bartolini. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 85.000. Tipo di viticoltura: convenzionale e biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1925. Hectares of vines: 9. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, famoso. Bottles produced: 85,000. Viticulture: traditional, organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Chiara Rubicone Igt  
Sangiovese Rosato 2017**

**Oro Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 12% 1.500 9°C. € 10,00

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 12.000 16°C. € 15,00

Chiaro con sfumature giovanili di porpora. I profumi ricordano frutti agrumati e poco maturi ed un nota vinosa chiude il profilo olfattivo. Al gusto è fresco, ma moderato nella persistenza.

Pizza alla bufala

Rubino compatto. Bouquet intenso e complesso di prugne, cassis, chiodi di garofano ed eucalipto. Sorso caldo e strutturato, equilibrato in freschezza e da una trama tannica percettibile, progressione elegante e dal finale coerentemente persistente.

Entrecôte al sale di Cervia

Pale with purple highlights. The aromas are reminiscent of barely-ripe citrus fruit and a vinous note closes the nose. Fresh on the palate but with a moderate length.

Buffalo mozzarella pizza

Dense ruby red. Intense bouquet of plums, cloves and eucalyptus. Warm and structured on the palate, with a well-balanced freshness and perceptible tannins. Progresses elegantly to a persistent finish.

Entrecôte with Cervia salt



**Ada  
Romagna Docg Albana 2016**

albana 100%  
Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 12,00

Crespelle di pesce  
Fish crepes

**Rocca Saracena Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2013**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 5.000 16°C. € 18,00

Petto d'oca con riduzione al sangiovese  
Goose breast with Sangiovese wine thick sauce



## Cantina Braschi

Viale Roma, 37 - 47025 Mercato Saraceno (FC) - Tel. 0547.91061 - Fax 0547.91260  
 www.cantinabraschi.com - info@cantinabraschi.com



**Campo Mamante  
Romagna Docg Albana 2016**

albana 100%  
 Alc. 13% 4.500 10°C. € 10,00

Giallo paglierino luminoso. Naso intenso con note agrumate di bergamotto, profumo di fieno, un tocco di grafite ed una scia minerale gessosa. L'ingresso è abbastanza caldo ed avvolgente, la freschezza accompagna il sorso in un finale agrumato leggermente tannico.

Caprino marinato con olio evo ed erbe

Bright straw yellow. Intense nose with citrus notes of bergamot, straw and graphite. Fairly warm and mouthfilling, the freshness accompanies the palate to the slightly tannic citrusy finish.

Marinated goat with extra-virgin olive oil and herbs



Anno di fondazione: 1900. Ettari Vitati: 32. Vitigni principali: famoso, albana, trebbiano, sangiovese. Proprietario: Agrienoica società agricola. Conduzione enologica: Vincenzo Vernocchi. Bottiglie prodotte: 120.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1900. Hectares of vines: 32. Main vine varieties: famoso, albana, trebbiano, sangiovese. Bottles produced: 120,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Il Gelso Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 4.500 16°C. € 10,00

Rosso rubino con riflessi granato. Sentori vegetali ed erbacei al naso che accompagnano una speziatura di cannella e frutti neri. In bocca il tannino già equilibrato, si accompagna ad una freschezza e ad una mineralità ben bilanciate che allungano il finale.

Filetto alla Bismark

Ruby red with garnet highlights. Vegetal and herbal aromas accompanied by spicy notes of cinnamon and black fruit. The balanced tannins are accompanied on the palate by freshness and minerality that make the finish longer.

Bismark beef steak



**Monte Sasso  
Rubicone Igt Famoso 2017**

famoso 100%  
 Alc. 12% 2.600 10°C. € 10,00

Insalata di nervetti sedano e mele  
 Veal tendons, celery and apple salad

**Monte Sasso Romagna Doc  
Sangiovese San Vicinio 2014**

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 5.000 16°C. € 12,00

Bocconcini di capretto al vino rosso  
 Goat bites in red wine



## Cantina di Cesena - Tenuta Amalia

Via Emilia Ponente, 2619 - 47522 Cesena (FC) - Tel. 0547.347037 - Fax 0547.347187  
[www.cantinacesena.it](http://www.cantinacesena.it) - [info@cantinacesena.it](mailto: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. Visita all'Azienda: 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. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Barone Bartolomeo Romagna Doc Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 35.000 16°C. € 7,00

Rubino trasparente. Profumi freschi e diretti, dal delicato ricordo di sottobosco e piccola speziatura dolce di cannella. Bocca piacevolmente equilibrata, con tannino ben integrato. Ottima bevibilità e delicato finale sapido e persistente.  
 Coniglio al rosmarino

Transparent ruby. Fresh aromas of undergrowth and sweet spices of cinnamon. Pleasantly balanced mouth, with well-integrated tannins. Highly drinkable with a delicate, sapid and persistent finish.  
 Rabbit with rosemary

### B10-571 Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 5.000 16°C. € 10,000

Rosso rubino dai profumi intensi, fini e complessi. Apre su ricordi floreali di glieci e viola, seguono frutti a bacche nere e chiude con note di rabarbaro e balsamiche. Ingresso avvolgente, sorso strutturato dalla trama tannica fine. Si prevede una grande evoluzione nel tempo.  
 Trippa alla parmigiana

Ruby red with intense and complex aromas. Opens on floral notes of wisteria and violet, followed by black berries and a finish with hints of rhubarb and balm. Enveloping as it enters the mouth, developing structure with elegant tannins.  
 Tripe Parmesan-style



### Regina Carolina Rubicone Igp Chardonnay 2017

chardonnay 100%  
 Alc. 12,5% 4.000 10°C. € 10,00  
 Sedanini al prosciutto  
 Sedanini pasta with ham

### Pergami Romagna Doc Sangiovese Riserva 2013

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 4.000 18°C. € 12,00  
 Rotolo di coniglio al forno Rolled, de-boned roast rabbit



## Galassi Maria

Via Casetta, 288 - 47522 Paderno di Cesena (FC) - Cell. 338.7230288/335.8412002  
Fax. 0547.54054 - [www.galassimaria.it](http://www.galassimaria.it) - [info@galassimaria.it](mailto:info@galassimaria.it)



MARIA GALASSI  
Azienda Agricola

Anno di fondazione: 1990. Ettari Viti: 20. Vitigni principali: sangiovese, merlot, barbera, grechetto gentile. Proprietario: Maria Galassi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1990. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, merlot, barbera, grechetto gentile. Bottles produced: 50.000. Viticulture: organic. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Smembar Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 7.000 16°C. € 8,00

Rosso rubino vivace che vira al granato. Naso tipico, di piccoli frutti rossi con cenfi floreali di viola. In bocca entra agile e coerente al naso. Tannino vivo ma ben integrato, buona la morbidezza. Finale di buona persistenza, invoglia alla beva.

Coniglio fritto

Bright ruby red colour edging to garnet red. Typical nose with small red fruits and floral violet hints. Supple on the palate and consistent with the nose. Lively and integrated smooth tannins. Persistent finish that invites you to drink more.

Fried rabbit

### Nato Re Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 7.000 16°C. € 12,00

Rosso rubino vivace. Intenso all'olfatto, frutti rossi maturi, viola e peonia su sfondo di eucalipto e note di gesso. Sorso di buona struttura, sorretto da viva freschezza, buona sapidità e tannino ancora vivace. Finale piacevolmente fruttato e minerale.

Trippa alla contadina

Lively ruby red. Intense bouquet of ripe red fruits, violet and iris on a background of eucalyptus and chalky notes. Full-bodied on the palate supported by lively freshness, good sapidity and persistent lively tannin. Pleasantly fruity and mineral finish.

Rustic tripe



### D'la Cà Storta Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 6,00

Orecchiette cime di rapa e pecorino  
Orecchiette pasta with turnip tops and cheese

### Paternus Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 5.000 16°C. € 10,00

Costoletta di vitello burro e salvia  
Veal chops with butter and sage



## Il Gallo Nero - Guerra

Via Buondi, 2 - 47030 Borghi (FC) - Tel./Fax 0541.947255 - Cell. 338.2625971  
www.agriturismo-ilgallonero.it - agricolaguerra@libero.it



**Tramonto Rosso**  
Rubicone Igt Sangiovese 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13% 5.000 16°C. € 6,00

Rosso porpora di grande intensità. Naso di bella complessità, che spazia dai frutti neri come mora e mirtillo, ai fiori ed alla dolcezza del tabacco biondo. Al palato morbido, pieno, fresco e dal tannino vivo. Chiude su toni fruttati con una leggera astringenza.

Nodino di vitello al rosmarino

Intense purple. Complex nose, ranging from black fruit to flowers and the sweetness of blond tobacco. On the palate mellow, full and fresh with lively tannins. Closes on fruity tones with slight astringency.

Veal loin chop with rosemary

Anno di fondazione: 1982. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: sangiovese, syrah, refosco, bombino bianco. Proprietario: Giovanni Guerra. Conduzione enologica: Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 50 coperti.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: sangiovese, syrah, refosco, bombino bianco. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Restaurant: 50 settings.



**Il Borghigiano**  
Rubicone Igt Sangiovese 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 1.200 16°C. € 15,00

Colore rosso rubino intenso. Elegante il ventaglio olfattivo di frutti neri in confettura e floreale di viola, geranio e sambuco. Ingresso al palato pieno, muscoloso, supportato da una buona freschezza e tannini morbidi. Buona persistenza, con ritorni vegetali.

Cinghiale alla cacciatora

Intense ruby red. Elegant range of aromas of black fruits in jam with floral notes. Immediately full on the palate, supported by a good freshness and mellow tannins. Good persistence, with vegetal aftertaste.

Wild boar chasseur



**E' Pagadebit**  
Rubicone Igt Bianco 2017

bombino bianco 100%  
Alc. 12% 2.000 10°C. € 6,00

Salmone a vapore con maionese  
Steamed salmon with mayonnaise



**E' Nir**  
Rubicone Igt Rosso 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 1.200 16°C. € 15,00

Carrè di maiale arrosto  
Roast pork loin



## Il Glicine

Via Cesuola, 701 - 47521 Rio Eremo di Cesena (FC) - Tel. 0547.613081  
Fax 0547.366973 - [www.cantinailglicine.it](http://www.cantinailglicine.it) - [cantina.ilglicine@libero.it](mailto:cantina.ilglicine@libero.it)



**Satiro Romagna Dop  
Sangiovese Superiore 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 10,00

Rosso granato. Intrigante complessità olfattiva, frutti di bosco, viole, pepe bianco, liquirizia e note iodate su finale lievemente erbaceo. Sorso vivace e rotondo, caldo, avvolgente ma dinamico, con tannini eleganti e buone prospettive evolutive, persistente.

Bigoli all'anatra

Garnet red. Intriguing complexity on the nose with berries, violets, white pepper, liquorice and iodine notes on herbaceous finish. Round, warm, but dynamic in the mouth, with elegant tannins and good prospects for evolution, persistent.

Bigoli with duck



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: 35.000. 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: 35,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Eremo 1209 Romagna Dop  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 14% 1.500 16°C. € 15,00

Rubino con riflessi granati. Naso su note terziarie: cipria, ciliegie sotto spirito, fiori rossi appassiti, eucalipto, note minerali e balsamiche. In bocca entra caldo, tannino deciso e ben integrato, la freschezza supporta una chiusura sapida e astringente.

Filetino alla senape dolce

Ruby-red with garnet hues. Nose with tertiary aromas: powder, withered red flowers, eucalyptus, mineral and balsamic notes. It enters the mouth warm, firm and with well-integrated tannins; the freshness supports a sapid finish.

Petite filet with sweet mustard



**Biancospino  
Rubicone Igp Pinot Bianco 2017**

pinot bianco 100%  
Alc. 13% 1.500 10°C. € 8,00

Sogliola alla mugnaia  
Sole meunière

**Trelune Vino Bianco  
da Uve Stramature 2016**

albana 100%  
Alc. 13% 800 12°C. € 12,00

Bavarese di pesca nettarina  
Nectarine bavarese



## Il Pampino

Via Gualda, 400 – 47522 Cesena – Tel. 338.4415633 – Fax 0547.661522  
www.ilpampino.com - ilpampino-pg@libero.it



**Terza Radice**  
Forlì Igt Sangiovese

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.300 14°C. € 7,00

Rosso rubino fitto. Impatto olfattivo che ricorda le ciliegie mature ed i fiori di viola, accompagnati da una nota di liquerizia. Bilanciato nelle sue componenti all'assaggio, pieno e fresco, scorre senza sussulti verso un finale fruttato di media lunghezza.

Farfalle salsiccia e piselli

Thick ruby red. Hints of ripe cherries, violets on the nose with a touch of licorice. All components are in balance on the palate, revealing full-flavoured and fresh notes that flow smoothly towards a medium-long fruity finish.

Farfalle with sausage and pea sauce



Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: sangiovese, barbera, trebbiano, albana. Proprietario: Giorgio Pedrini. Conduzione enologica: n.d. Bottiglie prodotte: 3.600. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: sangiovese, barbera, trebbiano, albana. Bottles produced: 3,600. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Mej**  
Forlì Igt Sangiovese

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 2.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino tendente al granato. Al naso troviamo frutta rossa matura, profumi di sottobosco e spezie dolci come la vaniglia. Al palato il tannino è evoluto ma ben presente. La freschezza ed una nota alcolica evidente lo accompagnano ad un finale amaricante.

Timballo di polenta, ragù e funghi

Ruby red verging on garnet. Ripe red fruit on the nose with hints of undergrowth and sweet spices. Softened but still prominent tannins on the palate. Freshness and an outstanding alcohol note develop into a slightly bitter finish.

Maize polenta, ragout and mushroom pie



## La Castellana

Via Castellana, 330 - 47522 Massa di Cesena (FC) - Tel./Fax 0547.600061  
www.lacas.it - info@lacas.it 



**Romagna Docg  
Albana 2016**

 albana 100%  
Alc. 15%  1.600  10°C. € 8,00

Giallo dorato intenso e luminoso. Piuttosto complesso al naso, con frutta esotica, mela stark, ginestra, fieno e bouquet di fiori appassiti. Sorso rotondo, pieno ed avvolgente, coerente alle note olfattive. Chiusura su note vagamente evolute, pronto da bere.

 Rane fritte

Intense golden yellow colour. Complex nose of exotic fruit, stark apples, broom, hay and wilted flowers. Well-rounded, full and rich on the palate, consistent with the olfactory notes. Vaguely developed notes at the finish, ready to drink.

 Fried frogs



Anno di fondazione: 1967. Ettari Vitati: 6,5. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, albana, refosco. Proprietario: Famiglia Facciani. Conduzione enologica: Federico Facciani. Bottiglie prodotte: 20.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si. Ristorazione: 40 coperti per aperitivi e degustazioni.

Foundation: 1967. Hectares of vines: 6,5. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, albana, refosco. Bottles produced: 20,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Quattro Stagioni  
Rubicone Igt Rosso 2015**

 sangiovese 50%, altri 50%  
Alc. 15%  1.300  16°C. € 15,00

Rosso granato. All'olfatto profumi di frutti maturi, prugne cotte, miscellanea di fiori secchi, e nuances lievemente erbacee. La bocca conferma un assaggio caldo e di maturità fra le componenti, con un tannino allineato. Si congela con una media persistenza.

 Salsiccie in tegame con verdure

Garnet red. Bouquet of ripe fruits, plums, dried flowers and herbal nuances. Warm and mature on the palate with well-aligned tannins. Medium long finish.

 Sausages with vegetables



**Rubicone Igt  
Trebbiano 2017**

 trebbiano 100%  
Alc. 13,5%  5.000  10°C. € 7,00

 Risotto alle ortiche e ravvioliolo  
Risotto with nettles and ravvioliolo cheese



**Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 14%  1.300  16°C. € 12,00

 Sella di coniglio in crosta di erbe  
Rabbit in herb crust



## La Grotta

Via Cimadori, 621 - 47521 Saiano di Cesena (FC)  
Tel/Fax 0547.326368 - www.lagrottavini.it - info@lagrottavini.it



**Damadora**  
Romagna Docg Albana 2017

albana 100%  
Alc. 14% 5.000 10°C. € 10,00

Giallo paglierino, cristallino. Intenso ventaglio olfattivo in cui emergono fiori e frutti gialli come pesca, banana e ananas. Il sorso è pieno e fine, si allarga con sentori fruttati e accenni di sapidità. La freschezza dona equilibrio e un buon allungo finale.

Carbonara di pesce

Crystal clear straw yellow colour. Intense range of aromas from which yellow fruits and flowers stand out. Fine and mouthfilling, it opens out with fruity aromas and tangy hints. The freshness brings balance and a good lingering finish.

Pasta with carbonara fish sauce

**LAGROTTA**  
AZIENDA AGRICOLA

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: Integrata. 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: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Sallius Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 14% 7.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino fitto. Impronta olfattiva fine, in cui spicca la frutta matura, ciliegie e susine, con una caratteristica nota erbacea. Assaggio guidato dal frutto e dalla freschezza, seguiti da un tannino ancora esuberante. Richiamo erbaceo fruttato in chiusura.

Castrato al coccio con patate

Dense ruby red. Fine nose with ripe fruit and a herbaceous note. On the palate fruits and freshness leads to tannins that are still exuberant. Finish with herbaceous fruity hints.

Slow-cooked mutton with potatoes



**Duca dell'Olmo**  
Rubicone Igt Bianco 2017

trebbiano 50%, chardonnay 50%  
Alc. 13,5% 6.000 10°C. € 8,00

Linguine vongole e ceci  
Linguine with clams and chickpeas

**Mazapegul Romagna Doc**  
Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 10.000 16°C. € 8,00

Tournedòs ai funghi porcini Tournedòs with porcini mushrooms



## Mongiusti

Via Casalecchio di lizzano, 8590 - Lizzano di cesena (FC) - Tel.347.1152873  
www.vinimongiusti.it - info@vinimongiusti.it



**Perseo Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 🍷 1.000 🌡️ 16°C. € 12,00

Colore rosso rubino. Intenso all'olfatto, con profumi di ciliegia sotto spirito, fiore di geranio ed un tocco piccante di pepe nero. Abbastanza morbido e fresco al palato, con tannino ben integrato, si allunga in un finale fruttato con cenni di ciliegia matura.

🍷 Fagiano in casseruola

Ruby-red. Intense bouquet, with aromas of cherry preserved in alcohol, geranium and a touch of black pepper. Fairly soft and fresh on the palate, with well-integrated tannins, extending into a fruity finish with hints of ripe cherry.

🍷 Pheasant casserole



Anno di fondazione: 1979. Ettari Vitati: 4. Vitigni principali: sangiovese, albana, incrocio manzoni. Proprietario: Daniele Mongiusti. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 5.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: no.

Foundation: 1979. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, albana, incrocio manzoni. Bottles produced: 5,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: not available.



**Morfeo Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 15% 🍷 500 🌡️ 16°C. € 18,00

Rubino fitto e impenetrabile. Netti e complessi i profumi di spezie, more e arance sanguinelle su una scia balsamica. Sorso energico e fruttato dove i tannini setosi sono in buona armonia con la freschezza. Finale balsamico e amaricante.

🍷 Guancialetto di vitello al ginepro

Dense ruby-red. Aromas of spices, blackberries and blood oranges with lingering balsamic notes. Sharp and complex on the palate. Energetic and fruity in the mouth with silky tannins harmonizing with the freshness. freshness. Balsamic and bitter finish.

🍷 Veal jowl with juniper



**Romagna Albana  
Romagna Docg Albana 2016**

🍷 albana 100%  
Alc. 14,5% 🍷 669 🌡️ 10°C. € 8,00

🍷 Spiedini di pescatrice ai ferri  
Grilled monkfish kebab



**Manzoni Bianco  
Forlì Igt Bianco 2016**

🍷 incrocio Manzoni 6.0.13.  
Alc. 14,5% 🍷 600 🌡️ 10°C. € 8,00

🍷 Involtini di pollo con topinambur  
Chicken rolls with Jerusalem artichoke



## Montaia

Via Rio Donegallia, 944 - 47521 Cesena (FC) - Tel. 0547.646474  
 Fax 0547.647570 - [www.montaiasrl.it](http://www.montaiasrl.it) - [commerciale@montaiasrl.it](mailto:commerciale@montaiasrl.it)



### MONTAIA

Anno di fondazione: 2007. Ettari Vitati: 25. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, chardonnay. Proprietario: vari soci. Conduzione enologica: equipe di consulenti. Bottiglie prodotte: 150.000. 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: 150,000. Viticulture: conventional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Sangio Romagna Dop  
 Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 15.000 16°C. € 8,50

Rosso rubino compatto. Ventaglio olfattivo caratterizzato da note di glicine e violette, frutta matura e spezie dolci. Gradevole e coerente al palato, rispetta le sensazioni olfattive, con tannini piacevoli e buona freschezza a sostegno della beva.

Spoia lorda burro, salvia e pecorino

Compact ruby red. On the nose, notes of wisteria and violets, ripe fruit and sweet spices. Pleasant and consistent on the palate in line with the sensations on the nose, with pleasant tannins and good freshness that supports the mouth.

Spoja lorda with butter, sage and pecorino cheese



**Sangio Oro Romagna Dop  
 Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 14% 5.000 16°C. € 14,50

Rosso rubino vivo. Naso intessuto su note di ciliegie e fragole, poi accenni speziati e di sottobosco. Il palato avvolgente trova sostegno nella buona freschezza del sorso e nel tannino in via di integrazione ma non spiacevole. Finale dal ritorno speziato.

Spezzatino di manzo peposo

Vivid ruby red. The nose combines notes of cherries and strawberries with hints of spice. Mouthfilling on the palate, balanced with freshness and tannins that are evolving towards integration. The finish has a spicy return.

Peppery beef stew



## Podere La Torre

Via Garibaldi, 660 - 47020 Roncofreddo (FC) - Tel. 0541.949143  
Cell. 339.1092360 - [www.poderelatorrerubicone.it](http://www.poderelatorrerubicone.it) - [learbern@libero.it](mailto:learbern@libero.it) 



Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, cabernet sauvignon, chardonnay. Proprietario: Famiglia Buratti e Bernabini. Conduzione enologica: Learco Bernabini. Bottiglie prodotte: 5.100. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, cabernet sauvignon, chardonnay. Bottles produced: 5,100. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Zefiro Rubicone Igp Bianco Frizzante 2017

 chardonnay 70%, trebbiano 30%  
Alc. 11,5%  2.600  8°C. € 6,00

Paglierino luminoso con perlage poco numeroso. Delicati, quasi neutri i profumi, che ricodano tenue note di pera william. Bocca leggera e fresca, di facile beva, con gusto agrumato e dalla rapida chiusura nel finale.

 Aperitivo con sfogliatine

Bright straw yellow with moderate perlage. Delicate, almost neutral aromas recalling subtle notes of William pear. Light and fresh on the mouth with citrus fruit hints on the palate and a short finish.

 Aperitif with puff pastries

### Le Fontane Rubicone Igp Sangiovese 2015

 sangiovese 90%, cabernet s. 10%  
Alc. 14%  2.500  16°C. € 6,00

Rubino in evoluzione al granato. Frutti rossi si integrano con sentori floreali e accenni speziati. All'assaggio trova discreto equilibrio fra alcol e struttura, tannini integrati e chiusura ammandorlata e sapida.

 Fusi di pollo alla cacciatora

Ruby red verging on garnet. Red fruit blends with floral hints and spicy touches. A rather good balance between alcohol and structure on the palate, with well-integrated tannins, almond-like and full-flavoured finish.

 Hunter-style chicken legs



## Podere Palazzo

Via Madonna dell'Olivo, 6455 - 47521 Carpineta di Cesena (FC) - Tel. 0547.314999  
 www.poderepalazzo.com - info@poderepalazzowines.com



**Ramato della Fiamma  
 Rubicone Igt Bianco 2014**

ramato della fiamma 100%  
 Alc. 14% 800 10°C. € 20,00

Oro luminoso, vivace sia alla vista che all'olfatto, con profumi netti di frutta tropicale matura e spezie dolci. Intenso e pieno anche il sorso, dove il calore alcolico è bilanciato dalla freschezza. Il finale è persistente ed invita al secondo assaggio.

Pollo ruspante con patate

Bright gold, with lively appearance and aroma, with fragrances of ripe tropical fruit and sweet spices. Intense in the mouth, with the warmth of the alcohol balanced by freshness. The finish is persistent and invites a second taste.

Free-range chicken with potatoes

## Podere Palazzo

Anno di fondazione: 2008. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese, merlot, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: Cesare Trevisani. Conduzione enologica: Sergio Parmeggiani. Bottiglie prodotte: 50.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 2008. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese, merlot, trebbiano, bombino bianco. Bottles produced: 50,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Don Pasquale Romagna Doc  
 Sangiovese Superiore 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 14,5% 10.000 16°C. € 14,00

Rubino intenso. Profumi espressivi ed eleganti, che ricordano ciliegie e ribes. Si arricchisce con cenni balsamici ed officinali, conclude la delicata speziatura di pepe rosa. Bocca ampia e di notevole struttura, fresco e lungo il sorso, dal tannino perfettamente integrato.

Filetto di mora

Intense ruby. Elegant aromas of cherries and red-currants. It develops with balsamic and herbal notes, finishing with the delicate spice of pink pepper. Broad mouth with considerable structure, fresh and long on the palate with well-integrated tannins.

Filet of Mora Romagna pork



**Terramossa N° 03  
 Spum. Metodo Classico Brut 2014**

sangiovese 80%, barbera 20%  
 Alc. 12,5% 2.000 8°C. € 25,00

Antipasti di pesce  
 Fish appetizers

**Augustus Romagna Doc  
 Sangiovese Riserva 2014**

sangiovese 100%  
 Alc. 14,5% 2.000 18°C. € 19,00

Stinco al forno  
 Baked shin of pork



## Spalletti Colonna di Paliano

Via Sogliano, 104 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC) - Tel. 0541.945111 - Fax 0541.937689  
www.spalletticolonnadipaliano.com - info@spalletticolonnadipaliano.com



**Principe di Ribano Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2017**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 🍷 80.000 🌡️ 16°C. € 7,50

Porpora di media trasparenza, dai profumi femminili di viole, frutti di bosco e cannella. Al sorso è piacevole, di buon corpo e con tannini centrali dalla trama media. Finale stimolante dal gusto intenso di frutta rossa.

🍷 Zuppa di farro e fagioli borlotti

Purple of medium transparency, with feminine scents of violets, mixed berries and cinnamon. Pleasant on the palate, full-bodied and central tannins of the medium texture. Stimulating finish with intense taste of red fruit.

🍷 Soup of hulled wheat and pinto beans



Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 72. Vitigni principali: sangiovese, merlot, albana, trebbiano. Proprietario: Giovanni Colonna. Conduzione enologica: Leonardo Conti, Stefano Dini. Bottiglie prodotte: 350.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: si. Sala degustazione: si.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 72. Main vine varieties: sangiovese, merlot, albana, trebbiano. Bottles produced: 350,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Villa Rasponi Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 🍷 3.000 🌡️ 16°C. € 18,00

Rosso granato scuro e consistente. Ol-fatto ricco di profumi di vaniglia, fico, liquirizia e petali di rosa, ben integrati fra loro. Il sorso è pieno, con lieve nota alcolica, il tannino ben equilibrato e la freschezza vivace, chiude piacevolmente avvolgente.

🍷 Bocconcini di vitello con scalogno e patate

Consistent dark garnet red. Bouquet rich in scents of vanilla, figs, liquorice and rose petals, all well amalgamated. Full on the palate with a slight alcoholic note, well-balanced tannin and lively freshness closing with an agreeable finish.

🍷 Veal nuggets with shallots and potatoes



**Duchessa Montemar  
Romagna Docg Albana 2017**

🍷 albana 100%  
Alc. 14% 🍷 3.000 🌡️ 10°C. € 7,50

🍷 Strozzapreti gamberi e asparagi  
Strozzapreti shrimps and asparagus

**Carpe Diem Romagna Docg  
Albana Passito 2015**

🍷 albana 100%  
Alc. 14% 🍷 1.000 🌡️ 10°C. € 20,00

🍷 Bavarese agli agrumi  
Bavarese with citrus fruits



## Tenuta Casali

Via della Liberazione, 32 - 47025 Mercato Saraceno (FC)  
Tel. 0547.690334 - Fax 0547.971045 - www.tenutacasali.it - info@tenutacasali.it



TENUTA CASALI



Anno di fondazione: 1978. Ettari Viti: 20. Vitigni principali: sangiovese, trebbiano, merlot, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Casali. Conduzione enologica: Emiliano Falsini. Bottiglie prodotte: 90.000. Tipo di viticoltura: in conversione biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.



Foundation: 1978. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, merlot, cabernet sauvignon. Bottles produced: 90,000. Viticulture: conversion to organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

**Famoso**  
Rubicone Igp Famoso 2017

**Quartosole Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva 2015

famoso 100%  
Alc. 13,5% 3.000 10°C. € 12,00

Giallo paglierino. Intenso e complesso: frutti tropicali, fiori bianchi freschi, agrumi, frutti canditi, caramella d'orzo. In bocca è piacevole, freschezza e sapidità giocano tra loro in perfetto equilibrio, allungandone la scia fruttata del gradevole finale.

Insalata di gamberi con avocado

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 5.000 16°C. € 18,00

Rosso rubino intenso. Eleganti profumi di sottobosco, more, confettura di sambuco, note speziate. Assaggio deciso, profondità e dinamicità sono condotte da un tannino nobile, la vena sapida decisa lo allunga e gli regala un finale piacevolmente amaricante.

Lombo di maiale in crosta

Straw-yellow. Intense and complex: tropical fruits, fresh white flowers, citrus fruits, candied fruits, barley-sugar. In the mouth it is pleasant with well-balanced freshness and sapidity that lengthens the flavour of fruit in a pleasant finish.

Shrimp salad with avocado

Intense ruby-red. Elegant aromas of undergrowth, elderberry jam and spicy notes. A decisive flavor that has depth and dynamism led by noble tannins, the sapid vein extends the tannins and gives it a final bitter finish.

Pork loin en croûte



**Damianus Colli Romagna Centrale**  
Doc Cabernet Sauvignon 2015

cabernet s. 100%  
Alc. 14,5% 5.000 16°C. € 18,00

Tagliata di manzo al balsamico  
Flank steak with balsamic vinegar

**Valleripa**

**Romagna Docg Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14% 4.000 10°C. € 12,00

Canelloni di erbe e ricotta di pecora  
Canelloni with greens and sheep ricotta



## Tenuta Colombarda

Via Rio Acqua, 140 - 47522 San Vittore di Cesena (FC) - Tel./Fax 0547.663688  
www.colombarda.it - colombarda@colombarda.it



**Romagna Docg  
Albana 2016**

albana 100 %  
Alc. 14% 4.000 10°C. € 8,00

Giallo dorato intenso. Naso delineato su note di pesche gialle mature e cedro, fiori di acacia, cioccolato bianco e vaniglia. Ingresso al palato deciso, con freschezza e sapidità in buon equilibrio che lo accompagnano ad un finale gradevole su note agrumate.

Prosciutto di Parma e gnocco fritto

Golden yellow. Nose with notes of ripe yellow peaches and citron, acacia flowers, white chocolate and vanilla. Strong, fresh and tangy on the palate with a good balance that accompanies it to a pleasant finish.

Parma ham and fried dumpling



### COLOMBARDA

Anno di fondazione: fine 1800. Ettari Vitati: 35. Vitigni principali: sangiovese, albana, trebbiano, bombino bianco. Proprietario: famiglia Dionigi. Conduzione enologica: Giuseppe Meglioli. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: Difesa integrata avanzata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su appuntamento. Sala degustazione: sì.

Hectares of vines: 35. Main vine varieties: sangiovese, albana, trebbiano, bombino bianco. Bottles produced: 40,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 10.000 14°C. € 8,00

Rubino con riflessi luminosi violacei. Profilo olfattivo delicato di marasca, ribes e viola. Chiude con profumi minerali e vegetali. Al palato è fresco ed il tannino setoso rende piacevole e morbida la beva. Persistente e fruttata la chiusura.

Spiedini misti di carni bianche

Ruby red with violet hues. Delicate nose of morello cherries, currants and violets, with mineral and vegetal aromas. On the palate it is fresh with silky tannins for a pleasant and smooth drink. Persistent fruity finish.

Skewers of mixed white meat



**Romagna Doc  
Pagadebit Bertinoro 2016**

bombino bianco 100%  
Alc. 13% 4.000 10°C. € 8,00

Risotto al parmigiano  
Parmesan risotto



**Rosalaura  
Rubicone Igt Rosato 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 13% 6.000 10°C. € 8,00

Crocchette di patate con mozzarella  
Potato croquettes with mozzarella



## Tenuta il Plino

Via Montalti, 50 - 47522 San Carlo, Cesena (FC)  
 Cell. 337.605729 - [www.ilplino.it](http://www.ilplino.it) - [alessandroramilli@alice.it](mailto:alessandroramilli@alice.it) 



**Albadiplino**  
**Romagna Docg Albana 2016**

 albana 100%  
 Alc. 14%  900  10°C. € 16,00

Giallo dorato luminoso. Naso incentrato su note boisè, di spezie dolci, resina, vaniglia e uva sultanina, frutta surmatura sul finale. Sorso caldo, avvolgente ed intenso, la freschezza e la sapidità tendono ad essere sovrastate, limitandone l'allungo.

 Paglia e fieno speck e sfandrine

Brilliant golden yellow. The nose focuses on woody notes, sweet spices, resin and overripe fruit on the finish. Warm, mouthfilling and intense overpowering the freshness and sapidity, limiting the length.

 Yellow and green tagliatelle with speck and oyster mushrooms



**Muffato Vino Bianco**  
**da Uve Stramature 2016**

 albana 100%  
 Alc. 12%  800  12°C. € 21,00

Giallo oro antico. Profumi dolci di fiori di camomilla e cera d'api. L'importante residuo zuccherino condiziona il sorso a discapito della vivacità, creando un' avvolgenza ed una morbidezza quasi eccessive. Finale non troppo dinamico su note di zucchero filato.

 Caprino con pere flambè al miele

Antique-gold yellow. Sweet aromas of chamomile and beeswax. The residual sugar conditions the mouth at the expense of liveliness, creating an almost excessive softness. The finish is not very dynamic on notes of candy-floss.

 Goat cheese with pear flambé in honey





## Tenuta Neri Giovanni e Valeria

Via Bartoletti, 211 - 47521 Carpineta di Cesena (FC) - Tel. 0547.326329  
Cell. 338.4314478 - [www.tenutaneri.com](http://www.tenutaneri.com) - [info@tenutaneri.com](mailto:info@tenutaneri.com)



Anno di fondazione: 1951. Ettari Vitati: 18. Vitigni principali: sangiovese, albana, bombino bianco, merlot. Proprietario: Neri Giovanni e Neri Valeria. Conduzione enologica: Vito Piffer. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1951. Hectares of vines: 18. Main vine varieties: sangiovese, albana, bombino bianco, merlot. Bottles produced: 15,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



### Carpineta Romagna Docg Albana Dolce 2017

albana 100%  
Alc. 9% 650 10°C. € 12,00

Giallo paglierino. Al naso si concede lentamente su note fruttate di albicocca, fiori gialli e ginestra. L'ingresso è timido con leggeri sentori di agrumi, di debole struttura. La moderata freschezza come la sapidità accompagnano il sorso in un finale dolce.

Ravioli con crema pasticcera

Straw yellow colour. Slowly grows on the nose with fruity notes of apricot, yellow flowers and broom. Opens slowly on the palate with hints of citrus fruits and a weak structure. Moderately fresh and tangy leading to a sweet finish.

Ravioli with pastry cream

### Alma Rubicone Igp Merlot 2015

merlot 100%  
Alc. 15,5% 1.000 16°C. € 20,00

Rosso granato concentrato. All'olfatto evidenzia note evolute di frutta rossa sotto spirito, di tabacco e noce moscata. Bocca improntata sulla morbidezza con alcool leggermente sopra le righe, non pienamente supportata in allungo dalla freschezza e dai tannini.

Pepposo di cinghiale

Garnet red. Evolved bouquet of red fruits preserved in alcohol, tobacco and nutmeg. Smooth on the palate but not fully supported by the freshness and tannins.

Peppery wild boar



### Ricò Rubicone Igp Rosato 2017

sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 650 9°C. € 9,00

Focaccia prosciutto e formaggio  
Ham and cheese focaccia



## Villa San Lazzaro

Via Emilia Levante 1416, 47521 Cesena (FC) - Cell. 338.3189999  
[www.aziendasanlazzaro.it](http://www.aziendasanlazzaro.it) - [gagliotto@fastwebnet.it](mailto:gagliotto@fastwebnet.it)



Anno di fondazione: 1920. Ettari Vitati: 3,5. Vitigni principali: sangiovese, ancillotta. Proprietario: Ghini Anna Carla e Fratelli. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 4.500. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì, su appuntamento. Visita all'Azienda: su appuntamento.

Foundation: 1920. Hectares of vines: 3,5. Main vine varieties: sangiovese, ancillotta. Bottles produced: 4,500. Viticulture: conventional. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking.



**Gagliotto Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

**Gagliotto Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
 Alc. 13% 3.900 16°C. € 8,50

Rubino di buona trasparenza, il vino si esprime con semplicità nei suoi profumi di ciliegie e viole. Il sorso è caldo ed i tannini apportano freschezza. Finale di media persistenza, dal sapore fruttato.

Salsiccia con fagioli

Ruby of good transparency, the wine is expressed with simplicity in its aromas of cherries and violets. The sip is warm and the tannins bring freshness. Final of medium persistence, with a fruity flavor.

Sausage with beans

sangiovese 100%  
 Alc. 13,5% 600 16°C. € 11,50

Rubino luminoso. Elegante ventaglio olfattivo, con note di ciliegie e fragoline, poi rose appassite, cannella, cioccolato e liquirizia. Sorso di raffinato equilibrio gustativo per freschezza e tannino che accarezza il palato nell'allungo fruttato.

Pernice in casseruola

Luminous ruby red. Elegant broad bouquet with notes of cherries and wild strawberries, then dried roses, cinnamon, chocolate and liquorice. Refined and elegant on the palate with freshness and tannin that linger on the palate in the fruity finish.

Partridge casserole



## Villa Venti

Via Doccia, 1442 - 47020 Roncofreddo (FC) Tel./Fax 0541.949532  
Cell. 333.4645911 - www.villaventi.it - info@villaventi.it



Anno di fondazione: 2002. Ettari Vitati: 7. Vitigni principali: sangiovese, famoso, centesimo. Proprietario: Riva Castellucci e Giardini. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 27.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 15 coperti. Ospitalità: 2 camere.

Foundation: 2002. Hectares of vines: 7. Main vine varieties: sangiovese, famoso, centesimo. Bottles produced: 27,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 2 rooms. Restaurant: 15 settings.



### Longiano Riserva Romagna Doc Sangiovese Riserva Longiano 2013

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 3.000 16°C. € 20,00

Vino rubino elegante nei profumi di ciliegia croccante, rosa antica e spezie dolci. Al palato è avvolgente. La trama tannica finissima è sostenuta da una vena di freschezza. Spiccano gli agrumi sul finale persistente. Potenziale evolutivo di grande pregio.

Petto d'oca affumicato al sangiovese

Elegant ruby-red wine with aromas of cherry, rose and sweet spices. On the palate it is enveloping. The fine tannins are supported by freshness. The citrus fruits stand out on the persistent finish. Excellent potential for evolution.

Smoked goose breast with Sangiovese

### Felis Leo Colli Romagna Centrale Doc Rosso 2011

merlot 40%, cabernet f. 40%, sangiovese 20%  
Alc. 14% 3.000 16°C. € 14,00

Rosso granato impenetrabile. Ricco ventaglio olfattivo, di frutta nera sotto spirito, fiori secchi e aromi balsamici. All'assaggio si presenta evoluto e al contempo vivo e dinamico, fresco. Equilibrato, con acidità e tannini che sostengono il finale fruttato.

Tournedòs in salsa di ribes

Dense garnet-red. Rich range of aromas with black fruit preserved in alcohol, dried flowers and balsamic notes. At tasting it is evolved while still lively, dynamic and fresh. Acidity and tannins that support the fruity finish.

Tournedòs in red-currant sauce



### Serenaro Rubicone Igt Bianco 2017

famoso 100%  
Alc. 12% 3.000 10°C. € 10,00

Tagliolini al ragù di seppie  
Tagliolini with cuttlefish ragout

### Primo Segno Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13% 13.000 16°C. € 12,00

Cosciotto di agnello al forno  
Roast leg of lamb



## Zavalloni Stefano

Via Madonna dell'Olivo, 2300 - 47521 Cesena (FC)  
Tel./Fax 0547.301190 - www.zavallonivini.com - zavalloni.stefano@tiscali.it



**Amedeo**  
**Romagna Docg Albana 2016**

albana 100%  
Alc. 15% 2.900 10°C. € 14,00

Giallo dorato lucente. Bouquet intenso ed elegante, di pan brioche, biancospino, frutti canditi e zeste di agrumi. Palato di evidente calore e struttura, che non perde di vista equilibrio e agilità di beva, risaltata da freschezza e sapidità. Allungo persistente.

Tartare di tonno al balsamico

Luminous golden yellow. Intense elegant bouquet of brioche bread, hawthorn, candied fruits and citrus zests. Warm and full-bodied on the palate which retains its balance and drinkability, enhanced with freshness and sapidity. Persistent finish.

Tartar of tuna and balsamic vinegar



Anno di fondazione: 2001. Ettari Vitati: 12. Vitigni principali: sangiovese, albana. Proprietario: Famiglia Zavalloni. Conduzione enologica: Marco Lucchi. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2001. Hectares of vines: 12. Main vine varieties: sangiovese, albana. Bottles produced: 70,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**Solaris Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 4.500 16°C. € 14,00

Rosso rubino fitto. All'olfatto emerge un elegante concentrato di frutta nera e di spezie tostate, una nota eterea. Sorso appagante; le sensazioni di frutta matura e di caffè trovano valida spalla nella freschezza e nel tannino nobile. Lunga chiusura speziata.

Arrosto d'agnello con ratatouille

Dense ruby red. Bouquet of elegant concentrated black fruit and toasted spices, an ethereal note. Agreeable on the palate; the sensations of ripe fruit and coffee are well supported by the freshness and noble tannin. Long spicy finish.

Roast lamb with ratatouille



**Romagna Docg**  
**Albana 2017**

albana 100%  
Alc. 14% 20.000 10°C. € 9,00

Filetto di scorfano al forno  
Baked redfish fillets

**Amedeo Romagna Doc**  
**Sangiovese Riserva 2015**

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 6.000 16°C. € 16,00

Lepre stufata ai funghi  
Hare stew with mushrooms



## 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





## Riminese

- Agricola i Muretti
- Ca' Perdicchi
- Cantina Franco Galli
- Case Marcosanti
- Fattoria del Piccione
- Fattoria Poggio San Martino
- Fiammetta
- Il Mio Casale
- Enio Ottaviani
- Podere dell'Angelo
- Podere Vecciano
- San Patrignano
- Tenuta Carbognano
- Tenuta Saiano
- Tenuta Santini
- Villa Otto Lune



## Via Emilia Wine & Food

in viaggio alla scoperta dell'Emilia Romagna del gusto





## Agricola i Muretti

Via Sarciano, 5 - Monte Colombo (RN) - Tel. 0541.985146 - Cell. 333.1009520  
www.imuretti.it - agricola@imuretti.it



**Almadira**  
Vino Spumante Brut 2017

grachetto gentile, famoso  
Alc. 12,5% 3.300 8°C. € 10

Giallo paglierino tenue brillante. Naso intenso e complesso: fiori d'acacia, tiglio, gelsomino, pesca bianca ed una nota minerale gessosa. L'ingresso è caldo, abbastanza equilibrato, la freschezza e la sapidità accompagnano ad un finale leggermente amaricante.

Gamberi in salsa mousseline

Light straw yellow. Intense complex bouquet of acacia flowers, lime, jasmine, white peach and a note of chalky mineral. The first sip is warm and fairly balanced while the freshness and sapidity linger into a slightly bitterish finish.

Shrimps in mousseline sauce



Anno di fondazione: 2014. Ettari Vitati: 5. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, famoso, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Bianchini-Varo. Conduzione enologica: Nicolò Bianchini, Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 15.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 80 Coperti. Ospitalità: 5 camere.

Foundation: 2014. Hectares of vines: 5. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, famoso, cabernet sauvignon. Bottles produced: 15,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 5 rooms. Restaurant: 80 settings.



**Complice Colli di Rimini Doc**  
Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 85%, cabernet s. 15%  
Alc. 13,5% 4.000 16°C. € 10,00

Rosso rubino concentrato e luminoso. Ingresso potente al naso, dominato da profumi balsamici e di frutti rossi. L'assaggio è avvolgente, morbido all'inizio, con un tannino ben levigato, sorretto da buona freschezza che lo rende equilibrato. Chiude saporito.

Carciofi al forno ripieni con salsiccia

Luminous concentrated ruby red. Strong initial bouquet, dominated by balsamic fragrances and notes of red fruits. On the palate it is captivating, initially mellow with a smooth tannin supported by good freshness which makes it balanced. Tasty finish.

Baked artichokes stuffed with sausage



**Libera**  
Colli di Rimini Doc Rebola 2017

grachetto gentile 100%  
Alc. 13% 4.000 8°C. € 10,00

Insalata di riso

Rice salad



## 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: 38. Vitigni principali: sangiovese, ribolla, bombino bianco, cabernet sauvignon. Proprietario: Famiglia Gessaroli. Conduzione enologica: Renato Bezzo. Bottiglie prodotte: 130.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1980. Hectares of vines: 38. Main vine varieties: sangiovese, ribolla, bombino bianco, cabernet sauvignon. Bottles produced: 130,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



### Tre Anni Romagna Doc Sangiovese Riserva 2012

sangiovese 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 15,00

Rosso rubino impenetrabile. L'ingresso al naso è complesso: ciliegia sotto spirito, bacche di ginepro e chiodi di garofano accompagnano dolci note di cacao. Il sorso è morbido e avvolgente, i tannini setosi e la freschezza regalano un lungo finale saporito.

Arrosto di vitello con funghi

Impenetrable ruby red. Complex bouquet: brandied cherries, juniper berries and cloves accompany sweet notes of cocoa. On the palate it is mellow and captivating, the silky tannins and freshness create a long enjoyable finish.

Roast veal with mushrooms

### SettantUno Colli di Rimini Doc Cabernet Riserva 2012

cabernet sauvignon 100%  
Alc. 14% 2.000 16°C. € 18,00

Rosso granato scuro. Fine ed elegante al naso, con profumi di prugna in confettura e cassis, arricchiti da note di tabacco e pepe nero. Sorso scorrevole, sorretto da freschezza e sapidità, tannino garbato e note finali garbatamente equilibrate su toni fruttati.

Stinco lardellato al forno

Dark garnet red. Fine elegant bouquet with scents of plum jam, notes of tobacco and black pepper. Supple on the palate, supported by freshness and sapidity, restrained tannin and final notes finely balanced with fruity tones.

Pork shank baked with pork fat



### SettantaSette Colli di Rimini Doc Rebola 2017

grechetto gentile 100%  
Alc. 13% 2.500 10°C. € 14,00

Graten di cappesante  
Scallops au gratin

### SessantaNove Romagan Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14% 4.000 16°C. € n.d.

Lingua bollita con mostarda  
Tongue boiled with mostarda



## Cantina Franco Galli

Via Pianventena, 681 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN)  
Tel./Fax 0541.955195 - [www.cantinefrancogalli.it](http://www.cantinefrancogalli.it) - [info@cantinefrancogalli.it](mailto:info@cantinefrancogalli.it)



Anno di fondazione: 1900. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: grechetto gentile, sangiovese, bombino bianco, biancame. Proprietario: Franco Galli. Conduzione enologica: Ettore Janni. Bottiglie prodotte: 30.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 60 coperti. Ospitalità: 3 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: 3 rooms. Restaurant: 60 settings.



### Leal Colli di Rimini Dop Rebola 2015

grechetto gentile 100%  
Alc. 13,5% 1.500 10°C. € 15,00

Giallo dorato. Decise note di vaniglia e burro emergono al naso con aromi di ginestre appassite ed albicocche sciropate. Assaggio avvolgente e rotondo, con freschezza e sapidità che ne bilanciano il sorso e lo accompagnano ad un finale ammandorlato.

Trancio di branzino al sesamo

Golden yellow. Strong notes of vanilla and butter emerge on the nose with aromas of juniper and apricots. Mouthfilling, with freshness and tanginess that balance the palate and lead to an almond finish.

Slice of sea bass with sesame

### Rivalis Rubicone Igp Rosso 2015

sangiovese 50%, cabernet 25%, shyrhah 25%  
Alc. 13,5% 1.500 16°C. € 15,00

Rosso rubino tendente al granato. Naso evoluto di frutti neri sotto spirito, cuoio, pellame e note smaltate. Ingresso al palato inizialmente morbido, che lascia poi spazio ad un tannino ancora ruvido che viene a fatica supportato da struttura e freschezza.

Straccetti di vitello alle spezie

Ruby red tending to garnet. Evolved nose of black fruits preserved in alcohol, leather and notes of enamel. Smooth on the palate giving way to tannins that are still rough and are barely supported by the structure and freshness.

Veal strips with spices



### Rebola Colli di Rimini Dop Rebola 2016

grechetto gentile 100%  
Alc. 13,5% 4.500 10°C. € 8,00

Polenta con soute di vongole  
Polenta with clam soute



## Case Marcosanti

Via Chiesa di Camerano, 369 - 47824 Poggio Berni (RN) - Cell. 329.2179588 - 337.629925  
Fax 0541.626306 - www.vinicasemarcosanti.com - info@vinicasemarcosanti.com



**La 740**  
**Rubicone Igp Bianco 2017**

🍷 trebbiano 85%, famoso 15%  
Alc. 12,5% 🍷 8.000 🌡️ 10°C. € 8,50

Giallo paglierino luminoso. Profumi fruttati di banana e fragola uniti ad accenti agrumati e vegetali, un tocco di vaniglia. Il sorso denota freschezza con ricordi di mela verde e pompelmo per un finale asciutto sui toni balsamici e leggermente minerali.

🍷 Seppie con scalogno e piselli

Bright straw yellow. Fruity aromas of bananas and strawberries mixed with citrus and vegetal hints. Fresh on the palate with hints of green apple and grapefruit. A dry finish with balsamic and slightly mineral tones.

🍷 Cuttlefish with shallot and peas

CANTINA



CASE MARCOSANTI

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: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si.

Foundation: 1982. Hectares of vines: 4. Main vine varieties: sangiovese, trebbiano, montepulciano, cabernet. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.



**Pompeo Romagna Dop**  
**Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 90%, cabernet 10%  
Alc. 13,5% 🍷 15.000 🌡️ 16°C. € 12,00

Rubino dai riflessi luminosi e trasparenti. Intensi ed accattivanti i profumi di frutta rossa e spezie dolci. Il sorso descrive sin dal primo impatto la struttura di un vino in divenire, ma già dotato di una buona eleganza e persistenza.

🍷 Bucatini guanciaie e pomodoro

Ruby red colour with bright transparent hues. Intense and captivating aroma of red fruits and sweet spices. On the palate it becomes well structured but is already elegant and persistent.

🍷 Bucatini pasta with jowl bacon and tomato



**Follia**  
**Spumante Brut Rosè 2017**

🍷 sangiovese 80%, chardonnay 20%  
Alc. 12% 🍷 6.000 🌡️ 8°C. € 15,00

🍷 Frittata di zucchine  
Courgette omelette

**Gigione**  
**Rubicone Igp Sangiovese 2016**

🍷 sangiovese 100%  
Alc. 12,5% 🍷 15.000 🌡️ 16°C. € 9,00

🍷 Vol-au-vent con fegatini  
Vol-au-vent with chicken-liver paté



## Fattoria del Piccione

Via Roma, 1185 - 47854 San Savino Montescudo Montecolombo (RN) -  
Tel. 0541.985664 - [www.fattoriadelpiccione.it](http://www.fattoriadelpiccione.it) - [info@fattoriadelpiccione.it](mailto:info@fattoriadelpiccione.it) 



**Villa Massani**  
**Colli di Rimini Doc Rebola 2017**

 grechetto gentile 100%  
Alc. 13%  4.000  10°C. € 13,00

Giallo dorato antico. Al naso sprigiona profumi vegetali di bosso, fiori di ginestra e pesca gialla. In bocca regna l'equilibrio dettato dalla sua maturazione con ritorni di frutta matura e coerenza ai profumi vegetali. Buona la persistenza fresco sapida.

 Gamberoni alla brace

Old gold yellow. The bouquet reveals vegetal scents of boxwood, broom flowers and yellow peach. On the palate a marked balance resulting from its ageing, with notes of ripe fruit and coherence with the vegetal scents. Good persistence, fresh and sapid.

 Grilled shrimps



FATTORIA DEL PICCIONE

Anno di fondazione: 1989. Ettari Vitati: 10. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, grechetto gentile, bombino bianco. Proprietario: Stefano Pasini, Marina Sensoli. Conduzione enologica: Stefano Pasini, Fabio Rossi. Bottiglie prodotte: 40.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì per degustazioni guidate.

Foundation: 1989. Hectares of vines: 10. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, grechetto gentile, bombino bianco. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: on booking.



**Sansavino Romagna Doc**  
**Sangiovese Superiore 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  6.000  16°C. € 13,00

Rubino intenso e profondo. Al naso prugna cotta, ciliegie sotto spirito, more, ribes, cannella e vaniglia. L'ingresso è esuberante, il tannino vivace cede il passo alla freschezza, che equilibrata dalla sapidità conduce ad una chiusura lievemente amaricante.

 Polpette di manzo al sangiovese

Deep intense ruby red. Bouquet of prunes, brandied cherries, blackberries, blackcurrants, cinnamon and vanilla. The first taste is exuberant with lively tannin which gives way to freshness balanced with sapidity leading to a slightly bitter finish.

 Beef meatballs prepared with sangiovese wine



## Fattoria Poggio San Martino

Via Pianventena, 763 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN) Tel./Fax 0541.955642  
www.fattoriapoggiosanmartino.com - fattoriapoggiosanmartino@gmail.com 



**Salus Decii Romagna Dop  
Sangiovese Superiore 2016**

 sangiovese 100%  
Alc. 13,5%  5.000  16°C. € 15,00

Rosso rubino lucente. Profumi erbacei che spiccano all'olfatto, poi frutta rossa croccante e note di pepe verde. Il palato gioca sull'esuberanza dell'acidità e della tannicità che gli donano un grinta particolare, nota alcolica in fase di integrazione.

 Gramigna alla bolognese

Lustrous ruby red. Grassy scents stand out in the bouquet, then crunchy red fruit and notes of green pepper. On the palate the exuberance of the acidity competes with the tannin giving the flavour a particular energy, alcoholic note in not completely amalgamated yet.

 Gramigna with bolognese ragu



Anno di fondazione: 1958. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, bombino bianco, grechetto gentile. Proprietario: Antonio Galli. Conduzione enologica: Sara Galli, Giovanni brighi. Bottiglie prodotte: 70.000. Tipo di viticoltura: convenzionale. Vendita diretta: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1958. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, bombino bianco, grechetto gentile. Bottles produced: 70,000. Viticulture: traditional. Direct sale: available. Tasting room: available.



**Colli di Rimini Dop  
Cabernet Sauvignon 2016**

 cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5%  3.000  16°C. € 15,00

Rubino di media concentrazione. Aromi varietali e fruttati, prugna, ribes e note di erbe aromatiche. Sorso di equilibrio precario, acidità e tannini in evidenza, chiude asciutto.

 Spiedini di salsiccia

Medium concentration ruby. Varietal and fruity aromas of plum, blackcurrants and notes of aromatic herbs. On the palate the balance is precarious, notable acidity and tannins, dry finish.

 Skewered sausages



## Fiammetta

Via Prov.le, 909 - 47854 Croce di Montecolombo (RN) - Tel./Fax 0541.28983  
Cell. 339.1210019 - www.agriturismofiammetta.it - info@agriturismofiammetta.it 



**Frajateo Colli di Rimini Doc**  
Cabernet Sauvignon 2017

 cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5%  10.000  16°C. € 9,00

Rosso rubino. Naso delicato su profumi di ciliegie, more di rovo, geranio, peonia, pepe nero ed un tocco iodato. Ingresso caldo, con tannino ben presente, giovane ma integrato che accompagna con la freschezza e la sapidità ad un finale leggermente amaricante.

 Pollo ruspante ai ferri

Ruby red. Delicate nose with aromas of cherries, blackberries, geraniums and pepper. Warm on the palate with evident, young but integrated tannins. Freshness and tanginess lead to a bitter finish.

 Grilled chicken breast

Azienda Agricola  
**FIAMMETTA**

Anno di fondazione: 1964. Ettari Vitati: 14. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, chardonnay, 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, chardonnay, trebbiano. Bottles produced: 40,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accomodation: 2 flats.



**Nero Eron**  
Colli di Rimini Doc Rosso 2016

 sang. 70% cabernet 15% montepulciano 15% Alc. 13,5%  1.800  16°C. € 14,00

Rosso rubino. Aromi olfattivi di sottobosco, di ciliegia sotto spirito e di cuoio. L'assaggio è coerente e si caratterizza per freschezza incisiva, tannicità vivace ed alcolicità in fase di integrazione. Finale su note di marzapane ed amaretto in chiusura.

 Hamburger alla senape

Ruby red. Aromas of undergrowth, cherries preserved in alcohol and leather. Consistent on the palate and characterised by an assertive freshness, lively tannins and alcohol that has not yet been integrated. Finish with notes of marzipan.

 Hamburger with mustard



**Benedictus Colli di Rimini Doc**  
Sangiovese Superiore 2017



 sangiovese 85%, montepulciano 15%  
Alc. 13%  10.000  16°C. € 9,00

 Lasagne del pastore  
Shepherd's lasagna



## Il Mio Casale

Via Canepa, 700 - 47854 Monte Colombo (RN) - Tel. 0541.985164  
www.ilmiocasale.it - info@ilmiocasale.it



**Colli di Rimini Doc  
Rebola 2016**

🍷 grechetto g. 85%, chardonnay 15%  
Alc. 14% 🍷 2.000 🌡️ 10°C. € 9,00

Giallo zafferano luminoso. Naso di buona intensità con profumi di ginestra, fiori gialli di campo, albicocca e ananas. All'assaggio entra fresco con leggera sapidità e piacevolmente ammandorlato. Nota alcolica evidente ma ben integrata, finale persistente.

🍷 Caramelle di orata con verdure e aglio nero

Luminous saffron yellow. Bouquet with good intensity and scents of broom, wild yellow flowers, apricot and pineapple. Fresh on the palate with light sapidity and pleasantly infused with almond. Strong alcoholic note but well amalgamated, persistent finish.

🍷 Caramelle of sea bream with vegetables and black garlic



Anno di fondazione: 1997. Ettari Vitati: 8. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, grechetto gentile, 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: 45 coperti. Ospitalità: 7 stanze.

Foundation: 1997. Hectares of vines: 8. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, grechetto gentile, biancame. Bottles produced: 30,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 7 rooms. Restaurant: 45 settings.



**Colli di Rimini Doc  
Cabernet 2015**

🍷 cabernet sauvignon 100%  
Alc. 13,5% 🍷 3.000 🌡️ 16°C. € 9,00

Rosso granato impenetrabile. Al naso si presentano sentori vegetali di foglia di geranio, poi frutti neri in confettura, pepe nero e chiodi di garofano. Caldo al palato, con tannino morbido ben integrato, viva freschezza che porta ad un finale amaricante.

🍷 Agnello scottadito

Impenetrable garnet red. Bouquet of vegetal notes of geranium leaves, then black fruit jams, black pepper and cloves. Warm on the palate with mellow well amalgamated tannin, lively freshness which leads to a bitterish finish.

🍷 Grilled lamb



**Colli di Rimini Doc  
Biancame 2016**

🍷 biancame 85%, chardonnay 15%  
Alc. 13% 🍷 3.000 🌡️ 10°C. € 7,00

🍷 Salmone a vapore con salsa mousseline  
Steamed salmon with mousseline sauce



**Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

🍷 sangiovese 85%, altri 15%  
Alc. 13,5% 🍷 3.500 🌡️ 16°C. € 10,00

🍷 Arrosticini di vitello  
Roasted veal chunks on skewers



## Enio Ottaviani

Via Pian di Vaglia, 17 - 47832 San Clemente (RN) - Tel. 0541.952608  
Fax 0541.838763 - www.enioottaviani.it - enio@enioottaviani.it



**Clemente Primo**  
Rubicone Igp Bianco 2017

bombino bianco, sauvignon, riesling  
Alc. 12,5% 20.000 10°C. € 10,00

Giallo paglierino intenso. Olfatto variegato, note di pesche bianche ed albicocche, frutti tropicali ed agrumi, infine cenni vegetali e balsamici. Al gusto è rotondo, equilibrato per impronta fresco sapida ed avvolgente morbidezza. Appagante finale balsamico.

Filetto di rombo ai capperi

Intense straw yellow. Multi-faceted bouquet with hints of white peaches and apricots, tropical and citrus fruit, herbaceous and balsamic notes. On the palate it features a good balance between freshness and full-flavour, as well as enveloping smoothness. Rewarding balsamic finish.

Turbot fillet with capers



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.



**Caciara Romagna Dop**  
Sangiovese Superiore 2017

sangiovese 100%  
Alc. 13% 35.000 16°C. € 10,00

Rubino luminoso, diretto nelle espressioni olfattive che ricordano frutta rossa, marasca, rosa e violetta fanno da apripista al sorso che annuncia un vino che dimostra morbidezza ed equilibrio. Soprendente la finezza dei tannini e la freschezza che conclude il sorso.

Moscardini affogati

Luminous red, direct expression of scents that recall red fruit, marasca cherries, rose and violet open the way to the first taste which announces a mellow balanced wine. Surprising fineness of the tannins and freshness in conclusion.

Stewed baby octopus



**Strati**  
Romagna Dop Pagadebit 2017

bombino bianco 100%  
Alc. 12,5% 8.000 10°C. € 8,00

Tagliolini al ragù di seppie  
Tagliolini with cuttlefish sauce

**Sole Rosso Romagna Dop**  
Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14% 10.000 16°C. € 17,00

Fegato in rete

Liver wrapped in caul fat



## Podere dell'Angelo

Via Rodella, 40 - 47923 Vergiano di Rimini (RN) Tel./F. 0541.727332 - Cell. 339.7542711  
www.vinidellangelo.it - info@vinipoderellangelo.it - vinidellangelo@libero.it



**Quaranta  
Colli di Rimini Dop Rebola 2017**

grechetto gentile 100%  
Alc. 14% 6.300 10°C. € 12,00

Giallo paglierino, con riflessi dorati. Olfatto intenso dai profumi freschi di fiordaliso e menta, seguono netti i ricordi di frutta esotica. Il calore del vino è avvolgente, la sapidità apporta equilibrio ed il sorso conclude con sapori tropicali.

Strozzapreti alle vongole telline

Straw yellow with golden highlights. Intense nose with fresh aromas of cornflower and mint, followed by clear hints of exotic fruit. The warmth of the wine is mouthfilling and the tanginess brings balance. Tropical flavours on the finish.

Strozzapreti pasta with clams



**Cabernet Novanta Colli di Rimini  
Dop Cabernet Sauvignon 2015**

cabernet sauvignon 90%, altre 10%  
Alc. 14% 4.500 16°C. € 15,00

Rubino con riflessi porpora. Intenso al naso: amarene, cuoio e tabacco, profumi vegetali, muschio, grafite e note iodate. L'ingresso è caldo e avvolgente, il tannino vivace, la freschezza e una spiccata sapidità portano ad un finale piacevolmente saporito.

Battuta di manzo con olio e capperi

Ruby red colour with purple highlights. Intense nose: sour cherries, leather and tobacco, vegetal aromas, musk, graphite and iodine notes. Warm on the palate with lively tannins. Freshness and strong tanginess lead to a tasty finish.

Beef escalope with olive oil and capers



**Bianco dell'Angelo  
Rubicone Igp Bianco 2017**

bombino bianco 60%, trebbiano 40%  
Alc. 12,5% 5.000 10°C. € 6,50

Carpaccio di salmone al pepe rosa  
Salmon carpaccio with pink pepper



**Rosso dell'Angelo  
Rubicone Igp Sangiovese 2017**

sangiovese 85%, altre 15%  
Alc. 13% 8.000 16°C. € 7,00

Bocconcini di tacchino ai peperoni  
Turkey bites with peppers



## Podere Vecciano

Via Vecciano, 23 - 47853 Coriano (RN) Tel./Fax 0541.658388  
www.poderevecciano.it - poderevecciano@gmail.com



**Vigna la Ginestra**  
Colli di Rimini Doc Rebola 2016

grechetto gentile 100%  
Alc. 14,5% 5.400 10°C. € 13,00

Giallo paglierino carico. Al primo impatto emergono note sulfuree, poi un netto floreale di ginestra, susine e tocchi vegetali secchi. Il sorso è sapido, pieno, di buona struttura, asciuga il palato e chiude con ricordi di salsedine.

Pescatrice alla brace

Straw yellow. The first impression focuses around sulphur, followed by floral hints of broom, plums and dry vegetal notes. Sapid and structured in the mouth, it dries the palate and closes with a finish reminiscent of sea-salt.

Grilled monk-fish



Anno di fondazione: 1990. Ettari Vitati: 20. Vitigni principali: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, famoso. Proprietario: Davide Bigucci. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 110.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì.

Foundation: 1990. Hectares of vines: 20. Main vine varieties: sangiovese, grechetto gentile, bombino bianco, famoso. Bottles produced: 110,000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available.



**D'Enio Romagna Doc**  
Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 4.00 18°C. € 16,00

Rosso rubino. Naso che si concentra su note fruttate di prugna molto matura, confettura di ciliegie, a seguire note vegetali e un tocco di etereo. L'ingresso è morbido, il tannino è ancora ben presente e la freschezza accompagna il sorso in un finale saporito.

Spezzatino di maiale

Ruby red. Nose that focuses on fruity notes of very ripe plum, cherry jam, vegetal notes; slightly ethereal. Mellow as it enters the mouth with decisive tannins and a flavourful finish.

Pork stew



## San Patrignano

Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano (RN) Tel. 0541.362362 - Fax 0541.756718  
www.vinisanpatrignano.com - pprenna@sanpatrignano.org



Anno di fondazione: 1978. Ettari Vita-  
ti: 110. Vitigni principali: sangiovese,  
cabernet sauvignon, cabernet franc,  
chardonnay. Proprietario: Comunità  
San Patrignano. Conduzione enologica:  
Riccardo Cotarella. Bottiglie prodotte:  
500.000. Tipo di viticoltura: lotta inte-  
grata. Vendita diretta: sì, allo spaccio.  
Visita all'Azienda: su prenotazione.  
Sala degustazione: sì. Ristorazione: 200  
coperti.

Foundation: 1978. Hectares of vines:  
110. Main vine varieties: sangiovese,  
cabernet sauvignon, cabernet franc,  
chardonnay. Bottles produced: 500,000.  
Viticulture: integrated pest control. Di-  
rect sale: available. Visit to the farm:  
on booking. Tasting room: available.  
Restaurant: 200 settings.



### Montepirolò Colli di Rimini Doc Cabernet Sauvignon 2015

cabernet s. 85%, cabernet f. 5%, merlot 10%  
Alc. 14,5% 6.000 16°C. € 18,00

Rosso rubino pieno. Profumi piacevoli di frutti scuri in gelatina, note di caffè e chiodi di garofano. Il sorso è caldo, ma il frutto stenta ad emergere, complice un apporto alcolico ed una trama tannica di spessore, che portano ad un finale asciutto e speziato.

Salmi di cacciagione

Ruby red. Aromas of dark fruits in jelly, notes of coffee and cloves. Warm on the palate but the fruit struggles to emerge, due to a high alcohol level and tannins, that lead to a dry and spicy finish.

Salmi wild game

### Avi Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 14,5% 10.000 16°C. € 18,00

Rosso rubino impenetrabile. L'ingresso al naso è complesso: ciliegia sotto spirito, bacche di ginepro e chiodi di garofano accompagnano dolci note di cacao. Il sorso è morbido e avvolgente, i tannini setosi e la freschezza regalano un lungo finale saporito.

Cinghiale in salmi

Impenetrable ruby red colour. Complex nose of cherries preserved in alcohol, juniper berries, cloves and notes of cocoa. Smooth and mouthfilling, the silky tannins and freshness bring a lingering tasty finish.

Salmi wild boar



### Vie Rubicone Igt Sauvignon blanc 2017

sauvignon blanc 100%  
Alc. 13% 6.000 10°C. € 77,00

Filetti di triglia in crosta di pane e erbe  
Fillet of mullet in bread and herb crust



### Noi Colli di Rimini Doc Rosso 2016

sangiovese 60%, cabernet 20%, merlot 20%  
Alc. 14,5% 20.000 16°C. € 11,00

Costata ai ferri  
Grilled steak



## Tenuta Carbognano

Via Carbognano, 3 - 47855 Gemmano (RN)

Tel./Fax 0541.984507 - www.tenutacarbognano.com - info@tenutacarbognano.com



Anno di fondazione: 2005. Ettari Vitati: 3. Vitigni principali: sangiovese, cabernet sauvignon, syrah. Proprietario: Ornella Petz e Marco Grossi. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: n.d. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì. Ospitalità: 4 camere.

Foundation: 2005. Hectares of vines: 3. Main vine varieties: sangiovese, cabernet sauvignon, syrah. Bottles produced: n.a. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available Accomodation: 4 rooms.



### Carboagnano Romagna Doc Sangiovese Superiore 2016

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 8.000 16°C. € 10,60

Rosso rubino luminoso. Impatto olfattivo di media intensità, con sentori di frutta rossa matura, floreali e minerali. Al palato si svela morbido e ben equilibrato, con un frutto giovane ed una viva freschezza. Buona persistenza, chiusura piacevolmente sapida.

Garganelli guanciale e fave

Luminous ruby red. Bouquet of medium intensity: scents of ripe red fruit, flowers and minerals. Mellow and well-balanced on the palate with young fruit and lively freshness. Good persistence, pleasantly sapid finish.

Garganelli with pork cheek and broad beans

### Amen Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 2.000 16°C. € 15,40

Rosso rubino di media trasparenza. Apre all'olfatto su note lievemente tostate, seguite da profumi di prugna e ciliegia sotto spirito. Vivace freschezza gustativa, tannino tenue ed un'alcolicità quasi pungente che tende a mascherare la morbidezza in chiusura.

Ossobuco con purè di sedano rapa

Ruby red of medium transparency. The bouquet opens with toasted notes, followed by scents of brandied plums and cherries. Lively freshness on the palate, restrained tannin and a pungent alcohol content that tends to mask the mellowness in the finish.

Veal shank with celeriac puree



## Tenuta Saiano

Via Casone, 35 - 47582 Montebello - Poggio di Torriana (RN)  
Tel. 0541.675515 - [www.tenutasaiano.it](http://www.tenutasaiano.it) - [info@tenutasaiano.it](mailto:info@tenutasaiano.it)

### TENUTA SAIANO

*L'oasi di Montebello*



**Gianciotto Romagna Doc  
Sangiovese Superiore 2016**

sangiovese 100%  
Alc. 16% 10.000 14°C. € 12,00

Rosso rubino scuro che vira al granato. All'olfatto si apre su note di rabarbaro, ciliegia e more sotto spirito con un tocco di pepe bianco. Sorso caldo e morbido, con tannino integrato, sorretto da una freschezza vivace che ne allunga il finale saporito.

Passatelli asciutti con guanciale e fossa

Dark ruby red tending to garnet. The bouquet opens with notes of rhubarb, cherry and brandied blackberries with a touch of white pepper. Warm and mellow on the palate, with amalgamated tannin, supported by a lively freshness which lingers through a long tasty finish.

Dry Passatelli with pork cheek and fossa cheese

Anno di fondazione: 2003. Ettari Vitati: 11. Vitigni principali: sangiovese, merlot, cabernet, grechetto gentile. Proprietario: Manlio Maggioli. Conduzione enologica: Francesco Bordini. Bottiglie prodotte: 25.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: sì. Visita all'Azienda: sì. Sala degustazione: sì. Ristorazione: 40 coperti. Ospitalità: 4 stanze.

Foundation: 2003. Hectares of vines: 11. Main vine varieties: sangiovese, merlot, cabernet, grechetto gentile. Bottles produced: 25.000. Viticulture: organic. Direct sale: available. Visit to the farm: available. Tasting room: available. Accommodation: 4 rooms. Restaurant: 40 settings.



**Il Montebello Romagna Doc  
Sangiovese Riserva 2014**

sangiovese 100%  
Alc. 13,5% 1.000 16°C. € 21,00

Rubino dalle sfumature granato. Ricco di aromi che spaziano dai sentori speziati dolci, frutta a bacca rossa e accenni balsamici. Sorso in equilibrio, alcol e tannini sono ben integrati con freschezza e struttura. Il finale è persistente e succoso.

Tournedòs con millefoglie di topinambur

Ruby red with shades of garnet. Rich in aromas that range from sweet spicy scents and red berry fruits to balsamic hints. Balanced on the palate, alcohol and tannins are well amalgamated with freshness and body. The finish is persistent and succulent.

Tournedos of beef with millefoglie pastry and Jerusalem artichoke



### Rosanita Rubicone Igt Spumante Brut Rosé 2016

sangiovese 100%  
Alc. 12% 4.000 8°C. € 14,00

Fritto misto con melanzane  
Mixed fried fish with aubergines



## Tenuta Santini

Via Campo, 33 - 47853 Passano di Coriano (RN) - Tel. 338.1149085  
[www.tenutasantini.com](http://www.tenutasantini.com) - [info@tenutasantini.com](mailto:info@tenutasantini.com)



Anno di fondazione: 1960. Ettari Vitati: 22. Vitigni principali: sangiovese, cabernet, merlot, syrah. Proprietario: Famiglia Santini. Conduzione enologica: Lorenzo Landi. Bottiglie prodotte: 60.000. Tipo di viticoltura: lotta integrata. Vendita diretta: si. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: si. Ristorazione: 6 coperti. Ospitalità: 3 stanze.

Foundation: 1960. Hectares of vines: 2. Main vine varieties: sangiovese, cabernet, merlot, syrah. Bottles produced: 60,000. Viticulture: integrated pest control. Direct sale: available. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available. Accommodation: 3 rooms. Restaurant: 6 settings.



### Orione Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

sangiovese 100%  
 Alc. 15% 2.000 16°C. € 16,00

Rubino dai riflessi granati, dai profumi evoluti ed eleganti di radici di liquirizia, pietra focaia e frutta secca. Al sorso esprime piacevolezza e la trama fine del tannino ben equilibra l'apporto alcolico, ancora percettibile. Finale intenso ed elegante.

Pappardelle al ragu di lepre

Ruby red with garnet reflections, with evolved elegant fragrances of liquorice roots, flint and dried fruit. Pleasant on the palate with fine expression of tannin and well-balanced alcohol content still perceptible. Intense elegant finish.

Pappardelle with hare ragu

### Cornelianum Romagna Doc Sangiovese Riserva 2015

sangiovese 90%, shyrach 10%  
 Alc. 15% 2.600 16°C. € 16,00

Rosso rubino scuro. Ricco al naso, con profumi di frutti di bosco in confettura, pepe bianco, noce moscata ,viola e note balsamiche. Il sorso conferma il ricco ventaglio olfattivo, morbido, con tannino levigato e nota fresco-sapida sull'allungo finale.

Hamburger di Chianina con patate

Dark ruby red. Rich bouquet with scents of mixed berry jam, white pepper, nutmeg, violets and balsamic notes. The rich bouquet is confirmed on the palate, mellow, with smooth tannin and a fresh sapid note on the long finish.

Hamburger of chianina beef with potatoes



## Villa Otto Lune

Via Covignano, 295/C – 47923 Rimini – Tel. 338.7485960

[www.villaottolune.it](http://www.villaottolune.it) - [info@villaottolune.com](mailto:info@villaottolune.com) 



*Villa Otto Lune*  
*Azienda Agricola*

Anno di fondazione: 2009. Ettari Vitati: 2. Vitigni principali: sangiovese. Proprietario: Famiglia Dini. Conduzione enologica: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 5.000. Tipo di viticoltura: biologica. Vendita diretta: su prenotazione. Visita all'Azienda: su prenotazione. Sala degustazione: sì.

Foundation: 2009. Hectares of vines: 2. Main vine varieties: sangiovese. Bottles produced: 5.000. Viticulture: organic. Direct sale: on booking. Visit to the farm: on booking. Tasting room: available.

### Marnoso Romagna Doc Sangiovese Superiore 2015

 sangiovese 100%  
Alc. 14,5%  5.000  16°C. € n.d.

Rosso rubino vivace. L'olfatto è variegato, con aromi di amarena, di piccoli frutti rossi e note di sottobosco. Ingresso al palato di evidente spinta alcolica, buona la freschezza, ancora un po' irruento il tannino. Chiusura su note fruttate ed amaricanti.

 Lombatina di vitello con patate sabbiose

Lively ruby red. The bouquet is variegated with fragrances of black cherry, red fruits and undergrowth. The first sip reveals a string alcoholic note, good freshness, tannin still a little impetuous. Finish on fruity and bitterish notes.

 Loin of veal with sandy potatoes

GARDEN CENTER  
**scarpellini**  
natura&design

ARREDO GIARDINO E BARBECUE



Via Cervese, 4215  
Cesena  
tel 0547 324541

[www.scarpellinigardencenter.com](http://www.scarpellinigardencenter.com)

**All'interno dei nuovi spazi espositivi il  
meglio del mondo della floricoltura e dei  
complementi di arredo**

Scarpellini Fiori ed il proprio staff rinnovano giornalmente l'impegno e la propria passione per il verde ed 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.

**Cerimonie:** creiamo scenografie e suggestioni ogni volta diverse, prestando attenzione al contesto e rispondendo alle esigenze dei nostri clienti, offrendo loro copertura di servizio in tutti gli ambienti dalla chiesa al ristorante.

**Giardini:** grande esperienza, in contesti privati e pubblici: tappeti erbosi, prato armato, prato comune, prato dicendra, pianta antizanzare, piante, fiori e alberi da giardino.

**Interni:** le migliori marche per vasi classici, vasi contemporanei, vasi retroilluminati, piante grasse, fiori, oggettistica.



## San Marino

DELEGAZIONE ESTERA

### Consorzi vini tipici di San Marino

Il Consorzio dei Vini Tipici di San Marino nasce ufficialmente nel 1979 e, da quasi 40 anni, si occupa di valorizzare la viticoltura sammarinese. Il Consorzio oggi ha circa 100 soci viticoltori e trasforma le uve provenienti da 120 ettari di vigneti in cui sono coltivati vitigni tradizionali quali Sangiovese, Biancale, Moscato, Ribolla di San Marino, Canino, Cargarello, e di vitigni introdotti quali Chardonnay, Pinot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ancellota. La produzione, condotta con metodi sia tradizionali che biologici, è seguita dagli enologi Michele Margotti, Aroldo Bellelli e dall' agronomo Federico Curtaz. I vini del Titano vengono commercializzati principalmente sul territorio sammarinese e italiano ma anche in paesi quali: Germania, Svizzera, Belgio, Giappone, U.S.A. e Brasile. 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 Consortium of Typical Wines of San Marino was officially established in 1979 and 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, Pinot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Ancellota. 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.



**CONSORZIO VINI DI SAN MARINO**

## Consorzio vini tipici di San Marino

Strada Serrabolino, 89 - loc. Valdragone 47893 Borgo Maggiore Rep. di San Marino  
Tel 0549.903124 - Fax 0549.903124 - www.consorziiovini.sm - roberto.molari@  
consorziiovini.sm michele.margotti@consorziiovini.smit 



**Biancale di San Marino**  
Vino a Identificazione di Origine 2017

 biancale 100%  
Alc. 13%  10.000  10°C. € 7,00

Giallo paglierino. Naso piacevole ed intenso: frutta, mela golden, pesca gialla, note agrumate, lime e poi fiori d'acacia e di vite. L'ingresso è di media struttura, freschezza e sapidità in buon equilibrio. Il sorso chiude in un lungo finale su note agrumate.

 Baccalà con patate prezzemolate

Straw yellow colour. Pleasant and intense nose: fruit, golden apple, yellow peach, citrus notes, lime and then acacia flowers and vines. Average structure with well-balanced freshness and tanginess. Lingering finish on citrus notes.

 Codfish with potatoes and parsley



**Calde di San Marino**  
Vino a Identificazione di Origine 2016

 chardonnay 60%, ribolla di San Marino 40% Alc. 13%  6.000  10°C. € 13,00

Giallo paglierino. Naso intrigante, dove prevalgono note fruttate di mela, litchies e di nocciola tostata seguite da cenni floreali. Al palato è morbido ed elegante. La freschezza e le note tostate sono ben amalgamate e sviluppano un lungo finale speziato.

 Crudità di pesce

Straw yellow colour. Intriguing nose dominated by fruity notes of apples, lychees and toasted hazelnuts followed by floral hints. Smooth and elegant on the palate. The freshness and toasted notes are well blended and lead to a long spicy finish.

 Raw fish selection



**Novè**  
Spumante Brut Riserva 2016

 chardonnay 100%  
Alc. 12%  10.000  8°C. € 9,50

 Appetaizer salate  
Salt appetisers

**Roncale di San Marino**

Vino a Identificazione di Origine 2017

 ribolla di San Marino 90%, altri 10%  
Alc. 13%  10.000  10°C. € 8,50

 Antipasti di crostacei  
Seafood appetisers


**CONSORZIO VINI DI SAN MARINO**


**Sterpeto**  
Vino Rosso Riserva 2013

🍷 cabernet s. 45%, merlot 45%, sangiovese 10%  
Alc. 13,5% 🍷 6.000 🌡️ 16°C. € 20,00

Rosso rubino. Naso complesso: frutta, agrumi, arancia rossa, fiori, rosa, spezie, cannella e pepe bianco, erbe aromatiche, salvia. L'ingresso è dinamico e ben equilibrato, tannino vivace, buona freschezza e moderata sapidità sostengono il lungo finale fruttato.

🍷 Spallotto di capriolo al forno

Ruby red. Complex nose: fruit, citrus, red orange, flowers, rose, spices, cinnamon, white pepper, aromatic herbs and sage. Dynamic and well-balances with lively tannins. Good freshness and light tanginess lead to a lingering fruity finish.

🍷 Roast venison shoulder



**Oro dei Goti Vino Passito**  
a Indicazione di Origine 2012

🍷 moscato 100%  
Alc. 15% 🍷 4.000 🌡️ 12°C. € 17,00

Giallo ambrato. Corredo olfattivo piacevole, di frutta disidratata, miele di ciliegio e note di salvia e timo. All'assaggio si presenta avvolgente, con una viva freschezza e ricordi dominanti di albicocche passite. Lunga chiusura piacevolmente saporita.

🍷 Millefoglie con crema chantilly

Amber yellow colour. Pleasant bouquet of dried fruit, cherry honey and notes of sage and thyme. Mouthfilling with lively freshness and dominating hints of dried apricots. Pleasantly tasty lingering finish.

🍷 Millefeuille with chantilly cream



**Sangiovese di San Marino**  
Vino a Identificazione di Origine 2013

🍷 sangiovese 90%, cabernet s. 10%  
Alc. 13% 🍷 30.000 🌡️ 14°C. € 8,50

🍷 Anguilla al sugo

Eel with sauce



**Tessano di San Marino**  
Vino a Identificazione di Origine 2013

🍷 sangiovese 90%, cabernet s. 10%  
Alc. 14% 🍷 6.000 🌡️ 16°C. € 16,50

🍷 Porchetta di maiale

Porchetta pork

## Indice delle aziende

❖ Agricola i Muretti	338	❖ Cantina Sociale di San Martino in Rio	122
❖ Albinea Canali	114	❖ Cantina Sociale Masone Campogalliano	121
❖ Amadei Federico	100	❖ Cantina Valtidone	63
❖ Amaracmand	314	❖ Cantina Zucchi	145
❖ Ariola	101	❖ Cantine Bergamaschi	105
❖ Assirelli - Cantina da Vittorio	208	❖ Cantine Ceci	106
❖ Az. Ag. Casadei	268	❖ Cantine di Vicobarone	64
❖ Az. Agr. Alessandro Balducci	267	❖ Cantine Due Torri	117
❖ Az. Agricola Martelli	136	❖ Cantine Intesa	233
❖ Az. Agricola Pezzuoli	137	❖ Cantine Lombardini	123
❖ Badenchini	58	❖ Cantine Riunite	124
❖ Balia di Zola	269	❖ Cantine Romagnoli	65
❖ Ballardini Riccardo	228	❖ Cantine Zuffa	212
❖ Baraccone	59	❖ Carra di Casatico	103
❖ Barattieri	60	❖ Casa Benna	66
❖ Barbolini	138	❖ Casali Viticultori	125
❖ Bertolani Alfredo	115	❖ Casamiglio - La Pioppa	67
❖ Bini Denny - Podere Cipolla	116	❖ Case Marcosanti	341
❖ Bissoni	270	❖ Castello di Luzzano	68
❖ Bolè	229	❖ Castelluccio	274
❖ Bonfiglio	180	❖ Cavallotti Enrico	146
❖ Borri Graziella	61	❖ Cavicchioli	147
❖ Branchini	209	❖ Caviro	234
❖ Cà Nova	102	❖ Celli	275
❖ Ca' Bruciata	210	❖ Cinti Floriano	182
❖ Ca' di Sopra	231	❖ Cleto Chiarli	148
❖ Ca' Nova	170	❖ Collina	235
❖ Ca' Perdicchi	339	❖ Colombina	276
❖ CAB Brisighella	230	❖ Condè	277
❖ Calonga	271	❖ Consorzio Vini Tipici di San Marino	355
❖ Campana	62	❖ Conti Guarini Matteucci	278
❖ Campodelsole	272	❖ Coop. Agr. Braccianti Giulio Bellini	171
❖ Cantina Bartolini	315	❖ Corte Madonna	172
❖ Cantina Braschi	316	❖ Country Resort Tenuta De Stefanelli	279
❖ Cantina della Volta	140	❖ Dalfume Nobilvini	213
❖ Cantina di Carpi e Sorbara	141	❖ Drei Donà Tenuta La Palazza	280
❖ Cantina di Cesena Tenuta Amalia	317	❖ Due Tigli	281
❖ Cantina di Faenza	232	❖ Emilia Wine	126
❖ Cantina di Santa Croce	142	❖ Enio Ottaviani	346
❖ Cantina Fantesini	118	❖ Fattoria Ca' Rossa	282
❖ Cantina Forlì Predappio	273	❖ Fattoria del Piccione	342
❖ Cantina Formigine Pedemontana	143	❖ Fattoria Monticino Rosso	214
❖ Cantina Franco Galli	340	❖ Fattoria Moretto	149
❖ Cantina Il Poggio	104	❖ Fattoria Nicolucci	283
❖ Cantina Mingazzini	211	❖ Fattoria Paradiso	284
❖ Cantina Settecani Castelvetro	144	❖ Fattoria Poggio San Martino	343
❖ Cantina Sociale Centro di Massenzatico	120	❖ Fattoria Zerbina	236
❖ Cantina Sociale di Argelato	181	❖ Fedrizzi	183
❖ Cantina Sociale di Puianello e Coviolo	119	❖ Ferrucci Stefano	237

❖ Fiammetta	344	❖ Manicardi	154
❖ Fiorentini	285	❖ Marengoni	79
❖ Fondo Cà Vecja	215	❖ Mariotti	174
❖ Fondo San Giuseppe	238	❖ Mastrosasso - Torricella	190
❖ Francesco Bellei & C.	139	❖ Mattarelli	175
❖ Fratelli Bonelli	69	❖ Medici Ermete	128
❖ Gaggioli	184	❖ Merlotta	219
❖ Galassi Maria	318	❖ Mongiusti	324
❖ Gallegati	239	❖ Montaia	325
❖ Ganaghello	70	❖ Monte delle Vigne	107
❖ Garuti	150	❖ Montesissa Francesco	80
❖ Gavioli Antica Cantina	151	❖ Montevecchio Isolani	191
❖ Gennari Roberto	173	❖ Mossi 1558	81
❖ Giacobazzi	152	❖ Nero del Bufalo	258
❖ Giovanna Madonna	293	❖ Nicola Galassi	217
❖ Giovanna Missiroli	294	❖ Noelia Ricci	298
❖ Giovannini	216	❖ Oinoe	108
❖ Gordini Paolo	256	❖ Opera02	155
❖ I Perinelli	71	❖ Oppizzi	82
❖ I Sabbioni	286	❖ Palazzo	109
❖ Il Gallo Nero - Guerra	319	❖ Paltrinieri Gianfranco	156
❖ Il Glicine	320	❖ Perini&Perini	83
❖ Il Mio Casale	345	❖ Persolino - Strocchi I.P.	241
❖ Il Monticino	185	❖ Pettyrosso	176
❖ Il Pampino	321	❖ Podere Baratta	295
❖ Il Poggiarello	72	❖ Podere Crocetta	110
❖ Il Teatro	287	❖ Podere dell'Angelo	347
❖ Isola	186	❖ Podere Gaiaschi	84
❖ L'Azdora	257	❖ Podere I Biagi	296
❖ La Casetta dei Frati	289	❖ Podere il Saliceto	157
❖ La Castellana	322	❖ Podere La Berta	242
❖ La Collina del Tesoro	288	❖ Podere La Torre	326
❖ La Ferraia - Roberto Manara	73	❖ Podere Le Lame	85
❖ La Fornace	290	❖ Podere Palazzo	327
❖ La Grotta	323	❖ Podere Riosto	192
❖ La Mancina	187	❖ Podere Vecciano	348
❖ La Pandolfa	291	❖ Poderi dal Nespole	297
❖ La Piana	153	❖ Poderi delle Rocche	220
❖ La Pistona	240	❖ Poderi Fiorini	158
❖ La Tollara	74	❖ Poderi Morini	243
❖ La Torretta	75	❖ Poletti - La Sagrestana	221
❖ La Tosa	76	❖ Pusterla	86
❖ Le Siepi di San Giovanni	218	❖ Quadalti	244
❖ Lini 910	127	❖ Quintopasso	159
❖ Loschi	77	❖ Quinzân	245
❖ LU.VA.	292	❖ Randi	259
❖ Luretta	78	❖ Reggiana	129
❖ Malcantone Giudotti	188	❖ Righi	160
❖ Manaresi	189	❖ Rinaldini Az. Agr. Moro	130

❖ Rocca Le Caminate	299	❖ Tenuta Villa Rovere	305
❖ Rontana	246	❖ Tenuta Villa Tavernago	91
❖ Sadivino	300	❖ Tenuta Villa Trentola	306
❖ San Patrignano	349	❖ Terraquilia	163
❖ Società Agricola Terzoni s.r.l.	87	❖ Terre Cevico	261
❖ Spalletti Colonna di Paliano	328	❖ Tizzano	195
❖ Spinetta	247	❖ Tomisa	196
❖ Tenuta Aljano	131	❖ Torre Fornello	92
❖ Tenuta Bonzara	193	❖ Torre San Martino	307
❖ Tenuta Carbognano	350	❖ Tre Monti	224
❖ Tenuta Casali	329	❖ Trerè	251
❖ Tenuta Colle degli Angeli	222	❖ Uccellaia	93
❖ Tenuta Colombarada	330	❖ Valli del Morastello	164
❖ Tenuta Colombarola	88	❖ Vallona Fattorie	197
❖ Tenuta Galvana Superiore	161	❖ Venturini Baldini	133
❖ Tenuta Il Plino	331	❖ Viabizzunoagricola	262
❖ Tenuta la Bertuzza	89	❖ Vigna Cunial - Azienda Elena	111
❖ Tenuta La Piccola	132	❖ Vigneto delle Terre Rosse	198
❖ Tenuta La Viola	301	❖ Villa Bagnolo	308
❖ Tenuta Lovatella	248	❖ Villa di Corlo	165
❖ Tenuta Masselina	249	❖ Villa Liverzano	252
❖ Tenuta Nasano	250	❖ Villa Otto Lune	353
❖ Tenuta Neri Giovanni e Valeria	332	❖ Villa Poggiolo	225
❖ Tenuta Palazzona di Maggio	223	❖ Villa Rosa	95
❖ Tenuta Pennita	302	❖ Villa San Lazzaro	333
❖ Tenuta Pernice	90	❖ Villa Venti	334
❖ Tenuta Pertinello	303	❖ Vitivinicola Valla	94
❖ Tenuta Piccolo Brunelli	304	❖ Zanasi	166
❖ Tenuta Saiano	351	❖ Zanetti Protonotari Campi	309
❖ Tenuta Santa Croce	194	❖ Zavalloni Stefano	335
❖ Tenuta Santini	352	❖ Zerioli - Tenuta Pozzolo	96
❖ Tenuta Uccellina	260	❖ Zoli Paolo	253
❖ Tenuta Vandelli	162		

Finito di Stampare nel mese di Luglio 2018  
 Stampa Nuova Tipografia Forlimpopoli  
*(in corso di variazione)*