

PIGNOLETTO DOC



Uve	100% Pignoletto
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	30 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	12.000 kg (4 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Fine agosto
Fermentazione	Vinificate ad una temperatura di 13°C
Affinamento	Effettuata una leggera presa di spuma con metodo Charmant
Gradazione alcolica	11,50% vol.
Temperatura di servizio	10°C
Colore	Giallo paglierino
Aroma	Sentore di fiori bianchi, mela golden ed erbe aromatiche
Gusto	Vivace, fresco, con una buona acidità supportato da un corpo di media struttura
Abbinamento	Ottimo per aperitivi, piatti di pasta con verdure o pesce

SANGIOVESE SUPERIORE DOC



Uve	100% Sangiovese
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	50 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	10.000 kg (3,30 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Seconda metà di settembre
Fermentazione	In rosso a temperatura controllata di 25°C per mantenere al massimo i profumi varietali.
Affinamento	In vasche di acciaio
Gradazione alcolica	12,50% vol.
Temperatura di servizio	7°C
Colore	Rosso rubino, tendente al ramato
Aroma	Leggera viola con prevalenza di sentori terziari speziati
Gusto	Secco, di medio corpo, equilibrato con note finali di pepe e burro
Abbinamento	Primi piatti di pasta all'uovo con sughi di carne, oppure con carni rosse arrosto o alla griglia; ma anche come vino da tutto pasto

SPUMANTE EXTRA DRY



Uve	100% Pignoletto
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	30 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	12.000 kg (4 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Terza decade di agosto
Fermentazione	Fermentazione in bianco, temperatura controllata di 13°C
Affinamento	Presatura di spuma con metodo Charmant
Gradazione alcolica	12 % vol.
Temperatura di servizio	7°C
Colore	Giallo paglierino deciso con spuma cremosa
Aroma	Concentrato di frutta con nota di mela golden, altri frutti escono in sequenza, seguiti dai fiori, miele e vaniglia.
Gusto	Buona vivacità con leggera nota amara, attenuata da una giusta morbidezza. Frutta tropicale e banana chiudono il tutto
Abbinamento	Ottimo per aperitivi, ideale per antipasti, soprattutto a base di pesce, ma anche a tutto pasto per pranzi a base di pesce.

NIBBIO 2019

ALBANA SECCO DOCG



Uve	100% Albana
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	50/60 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	9.000 kg (3 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Fine agosto inizi settembre
Fermentazione	Vinificazione e macerazione a freddo
Affinamento	In vasche d'acciaio a temperatura controllata
Gradazione alcolica	13,5 % vol.
Temperatura di servizio	8°-12°C
Colore	Cristallino, giallo paglierino
Aroma	All'apertura l'impatto olfattivo è di ananas e pera, per chiudere verso un vegetale incisivo. Sentori essenzialmente di mineralità.
Gusto	Giovanile con una leggera nota limonosa, presto annullata da una notevole avvolgenza
Abbinamento	Paste ripiene, crudità di mare e frittura.

AQUILA 2016

COLLI D'IMOLA DOP



Uve	70% Albana 30% Chardonnay
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	50/60 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	9.000 kg (3 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Metà agosto, fine agosto
Fermentazione	Vinificazione e macerazione a freddo in tonneaux sur lies. Maturato 12 mesi in tonneaux con bâtonnage.
Affinamento	Affinato 12 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica	13,5 % vol.
Temperatura di servizio	10°-14°C
Colore	Cristallino, giallo con riflessi ambrati
Aroma	All'apertura l'impatto olfattivo è di ananas e albicocca e un leggero sentore di patchouli. Trascorso tempo dall'apertura si recuperano sentori di legno.
Gusto	Importante, avvolgente e sferico. Acidità presente ma correttamente più composta
Abbinamento	Funghi, tartufo e pesce

FALCO 2015

SANGIOVESE DOP RISERVA



Uve	95% Sangiovese 5% Cabernet sauvignon
Zona di produzione	Imola – Bologna – Emilia Romagna
Tipologia terreno	Medio impasto, tendente ad argilloso
Altitudine	50/60 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot
Resa per ettaro	8.000 kg (2,50 kg/pianta)
Epoca di raccolta	Seconda metà di settembre
Fermentazione	Macerazione in rosso a temperatura controllata di 25°C per mantenere al massimo i profumi. Maturazione di 24 mesi in tonneaux.
Affinamento	Affinato in bottiglia
Gradazione alcolica	14% vol.
Temperatura di servizio	18°/20°C
Colore	Rosso rubino, pieno ed un leggero riflesso aranciato
Aroma	Nota iniziale di toni ematici e vegetali richiamando il peperone verde, notevole ondata legnosa con nuance di cioccolato e pepe nero. All'aria arriva la liquirizia e il ginepro.
Gusto	Buona acidità. Tra gli aromi è lampante la nota ematica e richiama la ciliegia matura. Conferma l'indole vegetale del peperone. Tannino scuro di trama tattile.
Abbinamento	Carne alla brace, brasati e selvaggina