

Programme  
AGRI-MULTI-2018 - Grant Agreement No. 826037 - MCW

# MEDITERRANEAN CHEESE AND WINES

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





L'Enoteca Regionale Emilia Romagna ha come principale obiettivo quello di collocare il pregevole vino della regione in un contesto culturale e sociale che ne sappia apprezzare la qualità.

The main objective of the Enoteca Regionale Emilia Romagna is to present the region's fine wines in a cultural and social context that will enhance the excellent qualities of these products.

Das vorrangige Ziel der Enoteca Regionale Emilia Romagna ist es, hochwertige, regionale Weine in einem kulturellen und sozialen Umfeld abzusetzen, das dessen Qualität zu schätzen weiß.

L'Œnothèque Régionale Emilie Romagne a comme principal objectif l'encadrement du précieux vin de la région dans un contexte culturel et social en mesure d'en apprécier les qualités.

L'Enoteca Regionale Emilia Romagna è l'ente che, dal 1978, si dedica alla promozione e alla valorizzazione dei vini della regione. Perché la qualità raggiunta dai prodotti enologici emiliano-romagnoli trovi il merito riconoscimento in campo nazionale ed internazionale, l'Enoteca organizza numerose iniziative promozionali e si occupa della diffusione di una corretta educazione al bere. Con un occhio di riguardo alle nuove generazioni, l'ente opera avvalendosi della collaborazione di istituzioni, ricercatori e degli stessi produttori associati, che oggi risultano essere più di duecento.

La scelta del luogo non è casuale. La sede dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna è all'interno della suggestiva Rocca Sforzesca di Dozza, che dal XIII secolo domina questa vallata. Splendido borgo medievale nelle vicinanze di Bologna, Dozza non solo lega le proprie radici storiche al vino, ma è anche posizionata dove idealmente si uniscono l'Emilia e la Romagna. Qui, ogni due anni, pittori provenienti da tutto il mondo dipingono meravigliosi murales, contribuendo a rendere unico il borgo.

**EN** — The Enoteca Regionale Emilia Romagna is an organization that has been working to promote and highlight the quality of the region's wines since 1978. To achieve the deserved national and international acclaim for the quality of Emilia-Romagna's oenological products, the Enoteca Regionale organizes numerous promotional and sales initiatives, and works to educate the public on the subject of wine consumption. With an eye to the new generations, the organization works together with various institutions, researchers, and its own associated producers, which number more than two hundred to date.

It has a significant location. Enoteca Regionale Emilia Romagna lies inside the enchanting Sforza Castle in Dozza, which has towered above this valley since the thirteenth century. A charming medieval village near Bologna, Dozza is not only historically a land of wine, but is also ideally situated on the spot where the Emilia part joins the Romagna one. Artists from all over the world meet here every two years to paint marvelous murals, turning the village into a truly unique place.

**D** — Die Enoteca Regionale Emilia Romagna ist eine Organisation, die sich seit 1978 die Verkaufsförderung und die Aufwertung der lokaltypischen Weine zur Aufgabe gesetzt hat. Um die Qualität der emilianisch-romagnolischen Weine und Spirituosen im In- und Ausland einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, veranstaltet die Enoteca zahlreiche Werbekampagnen und trägt zur Entwicklung einer angemesseneren „Trinkkultur“ bei. Die Tätigkeit der Organisation, die ihr Augenmerk auch auf die junge Generation richtet, basiert auf einer Zusammenarbeit mit öffentlichen Institutionen, Forschern und mit den momentan mehr als 200 assoziierten Wein- und Spirituosenherstellern.

Die Ortswahl erfolgte nicht zufällig. Der Sitz der Enoteca Regionale Emilia Romagna befindet sich in der prächtigen Sforza-Festung von Dozza, die seit dem 13. Jh. dieses Tal beherrscht. Dozza, ein herrlicher mittelalterlicher Marktort in der Nähe von Bologna, stellt nicht nur eine Verbindung der eigenen historischen Wurzeln mit dem Wein dar, sondern bildet sozusagen den Schnittpunkt zwischen Emilia und Romagna. Hier kreieren jedes Jahr Maler aus aller Welt herrliche Wandgemälde und tragen damit zur Einzigartigkeit dieses Ortes bei.

**F** — L'Œnothèque Régionale Emilie Romagne est un organisme qui, depuis 1978, se consacre à la promotion et à la mise en valeur des vins de la région. L'œnothèque organise de nombreuses initiatives commerciales et promotionnelles afin que la qualité des vins de l'Emilie-Romagne soit dûment reconnue au niveau national et international ; elle s'occupe en outre d'instruire correctement le public sur l'art de "boire". Tout en accordant une attention particulière aux nouvelles générations, l'organisme compte sur le concours des institutions, des chercheurs et même des producteurs associés, qui sont aujourd'hui plus de deux-cents.

Le choix du lieu n'est pas un hasard. Le siège de l'Œnothèque Régionale Emilie Romagne se trouve à Dozza, à l'intérieur de la pittoresque forteresse des Sforza, qui domine cette vallée depuis le XIII<sup>e</sup> siècle. Dozza, un magnifique bourg médiéval aux environs de Bologne, dont les racines historiques sont liées au vin, se trouve à l'endroit même où l'Emilie et la Romagne se réunissent. Ici, chaque année, des peintres du monde entier peignent de splendides fresques murales contribuant ainsi à l'unicité de ce bourg.



## NEL CUORE DELLA ROCCA

Inoltrandosi nella Rocca Sforzesca si possono scoprire, degustare e acquistare i migliori vini della regione, sotto la guida di competenti sommelier.

IN THE HEART OF THE CASTLE  
Proceeding into the castle, one may discover the best wines from the region, and be led by competent winetasters in tasting and purchasing these choice products.

MITTEN IN DER FESTUNG  
Begibt man sich in die Sforza-Festung, kann man unter Anleitung erfahrener Sommeliers die besten regionalen Weine kennenlernen, kosten und erstehen.

AU COEUR DE LA FORTESSE  
Dès votre entrée dans la forteresse des Sforza des sommeliers compétents vous accompagneront pour découvrir, déguster et acheter les meilleurs vins de la région.

Scendendo negli affascinanti sotterranei si può visitare la Mostra Permanente. Compiendo un immaginario viaggio in un'ideale carta dei vini, le oltre 1000 etichette presenti sono esposte secondo il criterio dell'abbbinamento con i cibi. Si inizia perciò dai vini adatti come aperitivo e per antipasti, per poi passare a quelli ideali con i primi piatti, poi con i secondi di carne o di pesce, i formaggi, i dessert, per concludere con liquori e distillati. Non mancano altre specialità come l'olio extravergine d'oliva di Brisighella e colline di Romagna e l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e Modena. La qualità organolettica di ognuno dei numerosi prodotti messi in vendita è garantita da una commissione tecnica di degustazione.

Restando in questo originale scenario si accede al Wine Bar dell'Enoteca. In un ambiente altrettanto suggestivo, è possibile partecipare alle serate di degustazione, periodicamente organizzate, o semplicemente fermarsi a sorvegliare i vini della regione. Le due salette del Wine Bar sono allestite in modo da poter ospitare gruppi, delegazioni e giornalisti.

**EN** – Descending into the fascinating cellars, one may visit the Permanent Wine Exhibition. The more than 1000 different wines in the shop are displayed according to the foods they are best served with, beginning with wines used as aperitifs, followed by those that are perfect with entrées. Next are the wines served with second-course meat or fish dishes, followed by wines to accompany cheeses, dessert wines, and last of all, liqueurs and spirits. Other specialties such as olive oil and balsamic vinegar are also available in the shop. The organoleptic quality of each of the many products on sale is guaranteed by a special commission of qualified tasters.

In this same unique setting, you will find the Wine Bar. Here, in an equally charming atmosphere, you may participate in the evening wine tasting events that are held periodically, or simply drop in to sip a glass of wine from the region. Two small rooms in the Wine Bar have been set up to host groups, official delegations and the press.

**D** – Im Erdgeschoss liegen die Büoräume, aber in den faszinierenden Untergeschosse kann man die ständige Ausstellung besichtigen. Die mehr als 1000 verschiedenen Weinmarken sind in Form einer imaginären Reiseroute auf einer „idealen“ Weinkarte passend zu den jeweils entsprechenden Speisen angeordnet. Sie beginnt deshalb mit den Aperitif-Weinen; denen folgen die zu Nudel- und Reisgerichten passenden Weine; weiter geht es mit Weinen, die gut zu Fleisch- oder Fischgerichten mundet, dann mit Weinen, die man zum Käse reicht, worauf Dessertweine folgen; die Reiseroute schließt mit Likören und Hochprozentigem. Weitere regionale Spezialitäten wie Olivenöl und Balsamessig dürfen natürlich auch nicht fehlen. Eine Kommission von Experten gewährleistet die Geschmacksqualität all dieser zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse.

In dieser originellen Kulisse hat die Enoteca außerdem eine Wine Bar eingerichtet. In einem ebenfalls sehr ansprechenden Rahmen kann man dort an abendlichen Weinproben teilnehmen, die in regelmäßigen Abständen organisiert werden, oder ganz einfach bei einem Besuch der regionalen Weine kosten. Die zwei kleinen Räume der Wine Bar sind so eingerichtet, daß dort Gruppen, Abordnungen und Journalisten empfangen werden können.

**F** – Si vous descendez dans les pittoresques souterrains vous pourrez visiter l'Exposition Permanente. Les quelques 1000 crus exposés, suivant l'ordre des plats auxquels ils sont associés, vous permettent d'effectuer un voyage idéal dans la carte des vins. Commençons donc par des vins indiqués pour l'apéritif, passons ensuite aux vins parfaits pour les plats de résistance, continuons par les vins qui accompagnent les viandes et les poissons, puis les fromages, les desserts et terminons par les liqueurs et les eaux-de-vie. D'autre spécialités ne sauraient manquer, comme l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. La qualité organoleptique de chacun des produits proposés à la vente est garantie par une commission technique de dégustation.

Sans quitter ce cadre original, nous arrivons au Wine Bar de l'oenothèque. Dans un cadre tout aussi pittoresque, vous pourrez participer à des soirées de dégustation, qui sont organisées régulièrement, ou, tout simplement, vous arrêter pour déguster les vins de la région. Les deux petites salles du Wine Bar sont aménagées de façon à pouvoir recevoir les groupes, les délégations et les journalistes.



## LE ATTIVITÀ E LE SINERGIE

L'Enoteca Regionale Emilia Romagna attiva diverse iniziative sul territorio nazionale e internazionale, con lo scopo di elevare l'immagine e la qualità del vino emiliano-romagnolo.

### SYNERGETIC ACTIVITIES

The Enoteca Regionale Emilia Romagna carries out various initiatives on a national and international scale, with the purpose of building up the image and the quality of wines from Emilia-Romagna.

### DIE AKTIVITÄTEN UND "SYNERGIEN"

Die Enoteca Regionale Emilia Romagna organisiert verschiedene Initiativen im In- und Ausland; ihr Ziel ist es, das Image und die Qualität des emilianisch-romagnolischen Weines aufzuwerten.

### LE ACTIVITÉS ET LES SYNERGIES

L'Œnothèque Régionale Emilie Romagne est à l'origine de nombreuses initiatives, en Italie comme à l'étranger, dont le but est de valoriser l'image et la qualité du vin d'Emilie-Romagne.

Per garantirsi una costante presenza sul mercato, le principali fiere specializzate, italiane ed estere, per l'Enoteca Regionale Emilia Romagna sono ormai appuntamenti immancabili.

A diffondere la presenza dei vini emiliano-romagnoli sulle tavole degli italiani sono gli stretti rapporti di collaborazione allacciati dall'Enoteca con associazioni di categoria, enoteche, ristoranti, winebar e negozi di gastronomia.

Importanti passi avanti sono stati fatti proprio nel cercare di tenere sempre più vicini i vini alla cultura ed alle tradizioni del territorio, attraverso una forte collaborazione con i diversi Consorzi di tutela dei prodotti tipici della regione. A questo scopo l'Enoteca promuove e partecipa a diverse attività sinergiche che enfatizzano l'abbinamento dei vini emiliano-romagnoli alle altre eccellenze gastronomiche dell'Emilia-Romagna.

**EN** — To assure constant presence on the market, the Enoteca Regionale Emilia Romagna now considers attendance at the most important Italian and foreign specialized trade fairs to be mandatory. The close working relationships the Enoteca Regionale has created with associations in the category, such as wine stores and gastronomic shops, serve to increase the popularity of Emilia-Romagna wines on the tables of Italians throughout the country.

Important steps have been taken to make sure regional wines are increasingly in keeping with the culture and traditions of the territory. This takes place through close collaboration with various consortia for the promotion and development of the region's traditional products. For this purpose, the Enoteca Regionale promotes and participates in various cooperative activities that serve to emphasize the pairing of Emilia-Romagna wines with the region's other exquisite gastronomic delicacies.

**D** — Durch eine ständige Marktpräsenz zu gewährleisten, sind die Fachmessen in Italien und im Ausland für die Enoteca Regionale Emilia Romagna mittlerweile zu festen Bestandteilen geworden. Um die Präsenz der emilianisch-romagnolischen Weine in den italienischen Haushalten weiter auszubauen, wurden enge Beziehungen zwischen der Enoteca und spezifischen Genossenschaften wie Weinhandlungen und Feinkostgeschäften geknüpft.

Dank der verstärkten Zusammenarbeit mit verschiedenen Konsortien zum Schutz der lokaltypischen Produkte wurden wichtige Schritte unternommen, um die Verbindung von Wein und lokaler Kultur bzw. lokalen Traditionen immer enger zu gestalten. Zu diesem Zweck fördert die Enoteca unterschiedliche, gastronomisch übergreifende Aktivitäten, die das Ziel haben, die harmonische Verbindung von emilianisch-romagnolischen Weinen und weiteren exquisiten gastronomischen Kostbarkeiten der Region hervorzuheben.

**F** — Pour garantir sa présence sur le marché, l'Œnothèque Régionale Emilie Romagne ne saurait manquer le rendez-vous des principaux salons spécialisés, en Italie comme à l'étranger. D'étroits rapports de collaboration entre l'Œnothèque et les associations de catégorie, comme les Œnothèques et les épiceries fines, ont permis d'intensifier la présence des vins d'Emilie-Romagne sur la table des Italiens.

D'importants progrès ont été réalisés afin de tisser des rapports toujours plus étroits entre le vin, la culture et les traditions du terroir, grâce au concours décisif des différents Consortiums de tutelle des produits typiques de la région. Dans ce but, l'Œnothèque encourage et participe à de nombreuses activités synergiques qui mettent l'accent sur l'association entre les vins d'Emilie-Romagne et d'autres délicieuses spécialités gastronomiques.



## I VINI



La varietà del territorio garantisce una gamma di vini molto ampia, mentre le innovative tecniche vitivinicole permettono di raggiungere elevati standard di qualità.

In linea con le nuove tendenze di consumo, negli ultimi anni anche in Emilia-Romagna si produce meno ma più di qualità.

9

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

### THE WINES

The varied types of soil present in the Emilia-Romagna Region guarantee a very broad range of wines while innovative viticulture practices and wine-making techniques allow high quality standards.

### DIE WEINE

Die Vielfalt der Böden gewährleistet an sich schon eine weitgefächerte Palette an Weinen, während darüber hinaus dank moderner Weinanbautechniken der Qualitätsstandard weiter erhöht wird.

### LES VINS

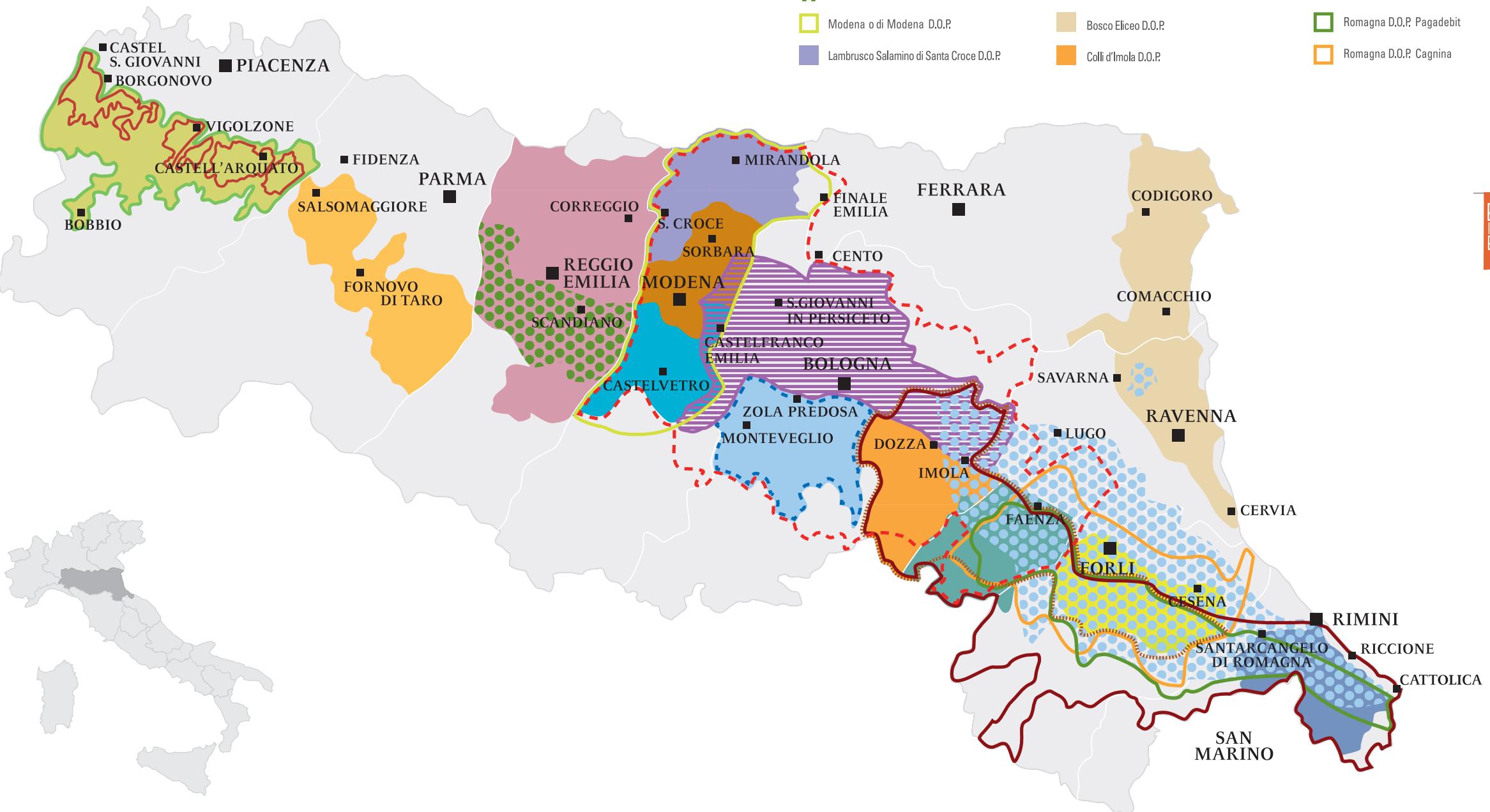
La variété du terroir garantit une gamme très vaste de vins, tandis que les techniques vitivinicoles modernes permettent d'atteindre des standards de qualité élevés.

# CARTA DEI VINI 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



## PIACENZA

Terra emiliana incuneata tra Lombardia, Liguria e per un breve tratto confinante con il Piemonte vanta, per questo, una tradizione culinaria che ha raccolto ed amalgamato storie diverse, differenti culture e modi di vita che l'hanno resa ricca, sorprendente ed unica. Tanto da far nascere l'espressione "roba de Piasensa" per indicare piatti di originale preparazione e prelibatezza.



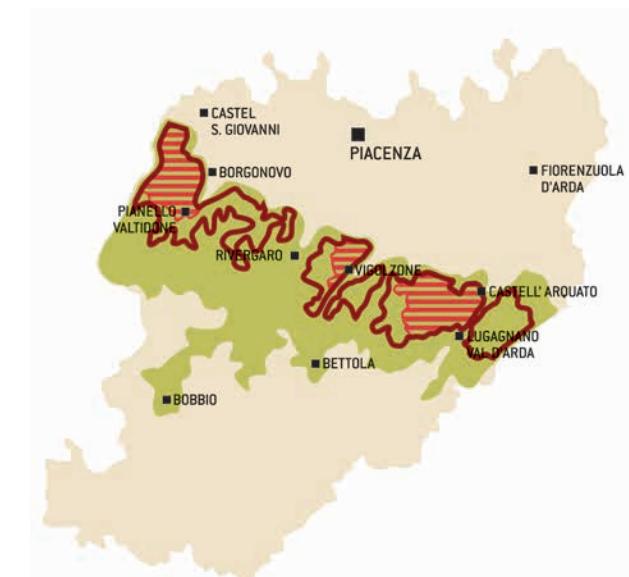
# GUTTURNIO D.O.P. ORTUGO DEI COLLI PIACENTINI O ORTRUGO-COLLI PIACENTINI D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di particolare pregio, prodotti nella fascia collinare della provincia di Piacenza.

Under this name wines of particular esteem are produced in the hilly area in the province of Piacenza.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die im Hügellande der Provinz von Piacenza hergestellt werden.

Cette dénomination indique des vins particulièrement réputés, produits dans les collines de la province de Piacenza.



13

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

- ORTRUGO
- GUTTURNIO
- GUTTURNIO CLASSICO



## ● GUTTURNIO D.O.P.

*Vitigno:* Barbera dal 55 al 70%; Croatina (detta Bonarda) dal 30 al 45%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li (100 q.li per il Guttturnio Classico Superiore, Guttturnio Superiore, Guttturnio Riserva e Guttturnio Classico Riserva) con resa in vino massima del 70%.

### TIPO FRIZZANTE

*Colore:* rosso rubino brillante di varia intensità.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* fresco, giovane.

*Spuma:* evanescente.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%

*Temperatura di degustazione:* 12 °C.

*Accostamento cibo/vino:* minestre, fritti, lessi di carne di maiale, arrosti, ottimo con l'anatra al sale.

### TIPO SUPERIORE E CLASSICO SUPERIORE

*Colore:* rosso rubino intenso.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* secco, tranquillo, fine, di corpo.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12,50%

Può essere immesso al consumo dopo il 1º Aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia.

*Temperatura di degustazione:* 16 °C.

*Accostamento cibo/vino:* pasta asciutta con sughi a base di carne, arrosti di carni bianche e rosse e pollame alla griglia.

### TIPO RISERVA E CLASSICO RISERVA

*Colore:* rosso rubino intenso su fondo granata.

*Odore:* gradevole.

*Sapore:* secco, tranquillo, armonico, di corpo.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 13%

Deve aver subito un invecchiamento e affinamento di almeno 24 mesi (di cui 6 in recipienti di legno) a decorrere dal 1º settembre dell'anno di produzione delle uve.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* arrosti di carni rosse, formaggi stagionati.

### EN – FRIZZANTE TYPE

Colour: bright ruby red with a varying intensity. Aroma: vinous, distinctive. Taste: fresh, young.

Perlage: fading. Minimum total alcohol content: 12.00%. Serving temperature: 12°C. Suggested food matching: Soups, fried dishes, boiled pork, roasts, excellent with duck in salt crust.

### SUPERIORE AND CLASSICO SUPERIORE TYPES

Colour: intense ruby red. Aroma: distinctive. Taste: dry, still, fine, full-bodied. Minimum total alcohol content: 12.50%. It can be released on the market only after the 1st April of the year following grapes-harvest. Serving temperature: 16°C. Suggested food matching: pasta dishes with meat sauces, red and white meat roasts and grilled poultry.

### RISERVA AND CLASSICO RISERVA TYPES

Colour: intense ruby red on a garnet background. Aroma: pleasant. Taste: dry, still, well-balanced, full-bodied. Minimum total alcohol content: 13%. It must undergo at least 24-month ageing (of which 6 months in wood vessels) starting from the 1st September of the year in which grapes were produced. Serving temperature: 18°C. Suggested food matching: white and red meat roasts, ripe cheese.

### D – SORTEN PERLWEIN

Farbe: brillantes Rubinrot mit verschiedener Intensität. Geruch: weinartig, charakteristisch.

Geschmack: frisch, jung. Schaumbildung: vergänglich. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 12,00%. Verkostungstemperatur: 12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Suppen, Gebratene, Kochfleisch vom Schwein, Braten, optimal zu Ente in Salzkruste.

### SORTEN SUPERIORE UND CLASSICO SUPERIORE

Farbe: intensives Rubinrot. Geruch: charakteristisch. Geschmack: trocken, still, fein,

lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 12,50%. Er kann nach dem 1. April des auf die Ernte folgenden Jahres zum Konsum freigegeben werden.

Verkostungstemperatur: 16°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta mit Fleischragout, Braten aus hellem und dunklem Fleisch und gegrilltes Geflügel.

### SORTE RESERVE UND CLASSICO RESERVE

Farbe: intensives Rubinrot mit granatrotem Rand. Geruch: angenehm. Geschmack: trocken, still, harmonisch, lieblich. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 13%. Er muss eine Alterung und Verfeinerung von mindestens 24 Monaten (davon 6 in Behältern aus Holz), gezählt vom 1. September des Produktionsjahres der Weintrauben, erfahren haben. Verkostungstemperatur: 18°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Braten aus hellem und dunklem Fleisch, gereifte Käse.

### I – TYPE PÉTILLANT

Robe: rouge rubis brillant de différente intensité. Arôme: vineux, caractéristique. Goût: frais, jeune. Mousse: évanescence. Titre alcoométrique volumique total minimum: 12,00%. Température de dégustation: 12°C.

Accompagnement plats/vin: potages, frites, bouillis de viande de porc, rôtis, délicieux avec le canard au sel.

### TYPE SUPERIEUR ET CLASSIQUE SUPÉRIEUR

Robe: rouge rubis intense. Arôme: caractéristique. Goût: sec, tranquille, fin, ayant du corps. Titre alcoométrique volumique total minimum: 12,50%. Il peut être mis à la consommation seulement le 1er avril de l'année suivant l'année de la vendange. Température de dégustation: 16°C. Accompagnement plats/vin: pâtes avec des saucisses à base de viande, rôtis de viande blanche et rouge et volaille grillée.

### TYPE RÉSERVE ET CLASSIQUE RÉSERVE

Robe: rouge rubis intense sous fond grenat. Arôme: agréable. Goût: sec, tranquille, harmonieux, ayant du corps. Titre alcoométrique volumique total minimum effectué: 13%. Il doit être mis à la consommation après avoir subi un vieillissement et un affinage d'au moins 24 mois (dont 6 mois dans des récipient en bois) à partir du 1er septembre de l'année de production des raisins. Température de dégustation: 18°C. Accompagnement plats/vin: rôtis de viande blanche et rouge, fromages affinés.



## ● ORTRUGO DEI COLLI PIACENTINI O ORTRUGO - COLLI PIACENTINI D.O.P.

*Vitigno:* Ortrugo minimo 90% - massimo 10% uve bianche di vitigni non aromatici idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino chiaro, tendente al verdognolo.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo; fresco, fine, gradevole con retrogusto amarognolo (nella versione frizzante); brut o secco o abboccato con retrogusto amarognolo (nella versione spumante).

Sono previste le tipologie Frizzante e Spumante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, carni bianche, pesce, minestre in brodo, formaggi non molto saporiti.

Gradevole aperitivo nel tipo Frizzante o Spumante.

- EN — Straw-coloured, greenish wine, delicate smelling; it has dry taste, bitterish after-taste; sometimes lively or sparkling. A champagne-type version is also produced. Most palatable as an aperitif. It matches starters, white meat or fish, soups, delicate cheese. To be drunk at 10 °C.
- D — Ein hellgelber, leicht grünlich schimmernder Wein mit delikater Blume; trocken mit herbem Nachgeschmack, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Wird auch als Schaumwein hergestellt. Sehr schmackhafter Aperitif. Er passt zu Vorspeisen, hellem Fleisch oder Fisch, zu Suppen mit Einlage, zu delikaten Käsesorten. Serviertemperatur: 10 °C.
- F — Couleur paille tendant au verdâtre, bouquet délicat; goût sec, arrière-goût amer parfois vif ou pétillant. On en produit un type mousseux indiqué comme apéritif. Il accompagne les hors-d'œuvre, les viandes blanches ou le poisson, les pâtes au bouillon, les fromages pas trop corsés. Servir à la température de 10 °C.



# COLLI PIACENTINI D.O.P.



TREBBIANINO VAL TREBBIA

VIN SANTO

VALNURE

VIN SANTO DI VIGOLENO

MONTEROSSO VAL D'ARDA

CONFINI DEI COLLI PIACENTINI



## MONTEROSSO VAL D'ARDA

*Vitigno:* Malvasia di Candia aromatica e Moscato Bianco dal 20 al 50% - Trebbiano Romagnolo e Ortrugo dal 20 al 50% - possono concorrere uve Bervedino e/o Sauvignon ed altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino a un massimo del 30%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* da paglierino a dorato.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo o vivace.

Sono previste le tipologie Frizzante e Spumante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* nel tipo amabile con frutta e dolci, nel tipo secco con pesce, antipasti, paste asciutte.

**EN** – Straw-coloured, this wine has a dry or slightly mellow taste; sometimes sparkling and delicate, it has fine body.

A champagne-type version is also produced. Perlage: fading or fine and lingering.

The mellow type makes a fine end to any meal and perfectly matches cakes and fruit while the dry type is more suitable with fish, starters and pastas.

To be served at around 10 °C.

**D** – Ein hellgelber Wein mit herbem bis leicht lieblichem Geschmack, gelegentlich prickelnd, leicht elegant. Er wird auch als Schaumwein hergestellt. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langerhaltend. Die liebliche Sorte passt gut zu Obst und süßem Nachtisch, während die herbe Sorte zu Fisch, Vorspeisen und Nudelgerichten serviert wird. Serviertemperatur ca. 10 °C.

Couleur paille, bouquet délicat, caractéristique, goût sec ou légèrement moelleux, parfois pétillant, fin,

**F** – c'est un vin qui n'a pas beaucoup de corps. On produit aussi le type mousseux. Mousse: évanescence ou fine et persistante. Le type moelleux accompagne bien les fruits et les gâteaux à la fin du repas, tandis que le type sec est plus indiqué avec le poisson, les hors-d'œuvre et les pâtes. Servir à 10 °C environ.

## TREBBIANINO VAL TREBBIA

*Vitigno:* Ortrugo dal 35 al 65% - Malvasia di Candia aromatica e Moscato Bianco dal 10 al 20% - Trebbiano Romagnolo e/o Sauvignon dal 15 al 30% - possono concorrere uve da altri vitigni a bacca bianca indonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino, o giallo dorato chiaro.

*Odore:* vinoso, gradevole.

*Sapore:* secco o abboccato, delicato, sottile, tranquillo; delicato, sottile (nella versione frizzante); brut o secco o abboccato, delicato, sottile (nella versione spumante).

Ne viene prodotta una versione Spumante e una versione Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti leggeri, paste asciutte, pesci di acqua dolce, frittate.

**EN** – Straw-coloured, it has a pleasant winy smell, dry or mellow taste; sometimes lively or sparkling. It is ideal with light starters, pastas, fresh-water fish and omelettes. To be served at about 10 °C. A champagne-type version is also produced. Perlage: fading or fine and lingering.

**D** – Ein hellgelber Wein mit angenehm weniger Blume. Im Geschmack herb oder lieblich, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Empfehlenswert zu leichten Vorspeisen, Nudelgerichten, Süßwasserfisch und Eierkuchen. Serviertemperatur ca. 10 °C. Wird auch als Schaumwein hergestellt. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langerhaltend.

**F** – Couleur paille, bouquet vineux, agréable; goût sec ou moelleux, parfois vif ou pétillant. Servi à la température de 10 °C il accompagne les hors-d'œuvre légers, les pâtes, les poissons d'eau douce et les omelettes. On en produit aussi un type mousseux. Mousse: évanescence ou fine et persistante.

## ● BARBERA

*Vitigno:* Barbera minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 130 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, saporido, leggermente tannico, tranquillo; saporido, leggermente tannico (nella versione frizzante).

È prevista una versione Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,5%.

*Temperatura di degustazione:* 16-18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* paste asciutte al sugo, carni arrosto e formaggi ricchi di sapore.

**EN** – It has a ruby colour winy smell with characteristic flavour, dry taste, sapid body. Sometimes lively or sparkling. Perlage: fading. It is well coupled with pastas with gravy, roast meat and tasty cheese. To be served at a temperature of 16-18 °C.

**D** – Ein rubinroter Wein mit weiniger Blume und charakteristischem Duft, im Geschmack herb bis würzig, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Schaumbildung: vergänglich. Passt zu Nudelgerichten, Braten und würzigen Käsesorten. Serviertemperatur: 16-18 °C.

**F** – Il a une couleur rouge rubis, un bouquet vineux au parfum caractéristique, un goût sec, aromatique, qui a du corps, parfois vif ou pétillant. Mousse: évanescence. Servi à 16-18 °C il accompagne les pâtes, les viandes rôties et les fromages corsés.

## ● VALNURE

*Vitigno:* Malvasia di Candia aromatica dal 20 al 50% - Ortrugo e Trebbiano Romagnolo dal 20 al 65%. Possono concorrere uve da altri vitigni idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino chiaro.

*Odore:* caratteristico, gradevole, aromatico.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile, gradevole, tranquillo o vivace.

È prevista la tipologia Spumante e la tipologia Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, minestre in brodo, pesce, carni bianche e formaggi dolci.

**EN** – Pale straw-yellow colour; aromatic smell, dry or mellow taste, sometimes lively or sparkling. A champagne-type version is also produced. Perlage: fading or fine and lingering. It is recommended with starters, soups, fish, white meat and sweet cheese. To be served at 10 °C.

**D** – Ein blassgelber Wein mit aromatischer Blume, trocken oder lieblich im Geschmack, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Wird auch als Schaumwein hergestellt. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langanhaltend. Empfehlenswert zu Vorspeisen, Suppen mit Einlage, Fisch, hellem Fleisch und milden Käsesorten. Serviertemperatur ca. 10 °C.

**F** – Couleur paille pâle, bouquet aromatique, goût sec ou moelleux, parfois vif ou pétillant. On en produit un type mousseux. Mousse: évanescence ou fine et persistante. On le conseille avec les hors-d'œuvre, les pâtes au bouillon, le poisson, les viandes blanches et les fromages doux. Servir à la température de 10 °C.

## ● PINOT GRIGIO

*Vitigno:* Pinot Grigio minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino o ramato.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, fine, fresco, molto gradevole, tranquillo o vivace; fresco, fine, molto gradevole (nella tipologia frizzante); brut o secco o abboccato, fresco, fine, molto gradevole (nella tipologia spumante).

È prevista la tipologia Spumante e la tipologia Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, minestre e primi di gusto delicato e raffinato.

**EN** – Straw-yellow coloured greyish wine, with dry taste; fresh, fine, palatable, lively or sparkling. Perlage: fading or fine and lingering. It matches starters, pastas as well as delicate and refined second courses. To be drunk young at 10 °C.

**D** – Ein Wein von hellgelber, leicht ins Gräuliche übergehender Farbe; im Geschmack trocken, süffig, spritzig oder prickelnd. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langanhaltend. Empfehlenswert zu Vorspeisen, Teigwaren und zu feinen, delikaten Hauptgerichten. Serviertemperatur: 10 °C.

**F** – Couleur paille tendant au gris, goût sec, frais, fin, agréable, vif ou pétillant. Mousse: évanescence ou fine et persistante. Il accompagne les hors-d'œuvre, les pâtes et les viandes au goût délicat et raffiné. Servir jeune à 10 °C.

## ● MALVASIA

*Vitigno:* Malvasia di Candia aromatica minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 130 q.li con resa in vino massima del 70% (40% nella versione passito).

*Colore:* paglierino o paglierino scarico; giallo paglierino dorato (nella versione passito).

*Odore:* aroma caratteristico, anche intenso.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, aromatico, fresco, tranquillo. È prodotta in 4 tipologie: secco, amabile, dolce e passito.

È prevista la tipologia Spumante e la tipologia Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50% (14% nella versione passito).

*Temperatura di degustazione:* 10 °C per il tipo secco; 8 °C per il tipo Amabile o Dolce e Spumante. Da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* nel tipo Secco con antipasti, minestre, carni bianche delicate, pesce; nel tipo Amabile con formaggi dolci; nel tipo Dolce con dessert.

**EN** – Straw-coloured wine with an intense smell, dry or mellow or sweet taste, lively or sparkling. It is produced in four types: dry, mellow, sweet and raisin.

A champagne-type version is also produced. Perlage: fading or fine and lingering. The dry version can be combined with starters, pastas, white meat and fish, too. The mellow version is particularly recommended with sweet cheese; the sweet type matches desserts perfectly.

**D** – Ein hellgelber Wein mit würziger Blume im Geschmack trocken, lieblich oder süß, spritzig oder prickelnd. Ein Wein der in vier Sorten erzeugt wird: trocken, lieblich, süß und Likörwein. Wird auch als Schaumwein hergestellt. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langanhaltend. Die trockene Sorte passt zu Vorspeisen, Teigwaren, hellem Fleisch und Fisch. Die liebliche Sorte ist besonders empfehlenswert zu milden Käsesorten. Als Süßwein schmeckt er zum Nachtisch.

**F** – Couleur paille, bouquet intense, goût sec, moelleux ou doux, vif ou pétillant. Il est produit en quatre types: sec, moelleux, doux et vin de paille. On en produit aussi un type mousseux. Mousse: évanescence ou fine et persistante. Le type sec accompagne les hors-d'œuvre, les pâtes, les viandes blanches et les poissons. Le type moelleux est spécialement indiqué pour les fromages doux; le type doux accompagne les desserts.

## ● BONARDA

*Vitigno:* Croatina detta Bonarda minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 130 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino a volte intenso.

*Odore:* caratteristico, gradevole.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco (non nella versione frizzante), tranquillo.

Viene prodotta anche una versione Frizzante.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C il tipo Secco, 12 °C il tipo Dolce.

*Accostamento cibo/vino:* si abbina a molti piatti regionali, minestre, secondi di carne, dessert.

**EN** – Ruby colour, sometimes very intense; mellow, dry or sweet taste sometimes lively and sparkling.

According to its flavour, it perfectly matches a number of typical regional dishes ranging from pastas to second courses of meat and desserts, too. The dry type is to be served at 18 °C, the mellow type at 12 °C.

**D** – Ein Wein von oft sehr intensivem Rubinrot, im Geschmack trocken bis lieblich oder süß, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Je nach Geschmack wird er zu den verschiedensten Regionalspezialitäten, wie Nudeln und Fleischgerichten, sowie zum Nachtisch gereicht. Serviertemperatur: 18 °C (trocken), 12 °C (süß).

**F** – Couleur rouge rubis, parfois intense; goût sec, moelleux ou doux, parfois vif ou pétillant.

Selon son goût il accompagne un grand nombre de plats typiques, des pâtes aux viandes, aux desserts. Servir le type sec à 18 °C, le type moelleux à 12 °C.

## ● SAUVIGNON

*Vitigno:* Sauvignon minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino anche intenso.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, fine, aromatico, tranquillo; aromatico, fine (nella tipologia frizzante).

È prevista la tipologia Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* adatto in molte occasioni principalmente con antipasti, piatti freddi, minestre, carni bianche e pesce.

**EN** – Intense straw-colour, delicate and characteristic smell; harmonic, dry taste, sometimes lively or sparkling. Perlage: fading. This wine is particularly suitable for starters, cold meals, pastas, white meat or fish. Serve at 10° C.

**D** – Ein Wein von intensivem Hellgelb mit einer charakteristischen delikaten Blume.

Im Geschmack trocken und harmonisch, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Schaumbildung: vergänglich. Er passt besonders gut zu Vorspeisen, kalten Platten, Teigwaren, hellem Fleisch und Fisch. Serviertemperatur 10 °C.

**F** – Vin couleur paille intense, au bouquet délicat et caractéristique et au goût sec harmonieux, parfois vif ou pétillant. Mousse: évanescence. Servi à 10 °C, ce vin est particulièrement indiqué pour les hors-d'œuvre, les plats froids, les pâtes, les viandes blanches et le poisson.

## ● PINOT NERO

*Vitigno:* Pinot Nero minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rubino più o meno intenso, o rosato, o paglierino più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, tranquillo; sapido, gradevole (nella tipologia frizzante); sapido, gradevole, brut o secco o abboccato (nella versione spumante).

È prevista la tipologia Spumante e la tipologia Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%

*Temperatura di degustazione:* 18 °C per il tipo Rosso, 14 °C per il tipo Rosato.

*Accostamento cibo/vino:* paste asciutte al sugo, carni arrosto e formaggi più saporiti.

**EN** – More or less intense red coloured wine, with dry sapid taste, sometimes lively or sparkling. It matches pastas with gravy, roast meat and strongly flavoured cheese if served at a temperature of 18 °C.

**D** – Ein mehr oder weniger RotWein, im Geschmack trocken, würzig, gelegentlich spritzig oder prickelnd. Man reicht ihn zu Nudelgerichten mit Fleischsoße, zu Braten und zu würzigen Käsesorten. Serviertemperatur von 18 °C.

**F** – Couleur rouge plus ou moins intense, goût sec, aromatique, parfois vif ou pétillant. Il accompagne les pâtes, les viandes rôties et les fromages les plus corsés. Servir à la température de 18 °C.

## ● CHARDONNAY

*Vitigno:* Chardonnay minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino con sfumature verdognole.

*Odore:* gradevole, fine, fruttato.

*Sapore:* secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo; armonico, fresco (nella versione frizzante); brut o secco o abboccato, armonico, fresco (nella versione spumante).

Viene prodotta una versione Spumante e una Frizzante.

*Spuma:* evanescente (nella versione frizzante); fine e persistente (nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, crostini al tartufo e/o funghi, piatti freddi, minestre, carni bianche. Ottimo con risotto di pesce.

**EN** – Straw-coloured with greenish nuances, pleasant, fine, fruity smell, dry, harmonic, fresh taste, sometimes sparkling. A champagne-type version is also produced. Perlage: fading or fine and lingering. It will match hors d'œuvres truffle and/or mushroom canapés, starters, white meat. Ideal with fish risotto. Serve at a temperature of about 10 °C.

**D** – Hellgelb mit leichtem Grünschimmer, angenehmer, feiner Duft mit Obstbukett, im Geschmack trocken, harmonisch, frisch, manchmal prickelnd. Wird auch als Schaumwein hergestellt. Schaumbildung: vergänglich oder fein und langanhaltend. Kann Vorspeisen, gerösteten Brotschnitten mit Trüffel und/oder Pilzen, Fischrisotto, Nudelgerichten und weißen Fleischgerichten zugefügt werden. Servieren bei ungefähr 10 °C.

**F** – Couleur paille avec des reflets verdâtres, bouquet agréable, fin, fruité, goût sec, harmonieux, frais, parfois pétillant. On en produit un type mousseux. Mousse: évanescence ou fine et persistante. Il accompagne les hors-d'œuvre, les croûtes aux truffes et/ou champignons. Idéal avec le risotto de poisson, les pâtes, les viandes blanches. Servir à une température de 10 °C environ.

## ● CABERNET SAUVIGNON

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon minimo 85% - possono concorrere alla produzione uve di vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

**Produzione max. per ettaro:** 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** rosso rubino, talvolta granato.

**Odore:** caratteristico, leggermente erbaceo, gradevole.

**Sapore:** secco o abboccato, lievemente tannico, tranquillo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12%.

**Temperatura di degustazione:** 18 °C.

**Accostamento cibo/vino:** carni alla brace, ricche di aromi e succulente.

Invecchiato conserva le sue caratteristiche mediamente tre/quattro anni.

**EN** – Ruby-red, sometimes garnet reddish, pleasant, slightly herbaceous smell, dry, still, slightly tannic taste. It will match meat roasts and tasty dishes. It should be served at a temperature of about 18 °C.

**D** – Rubinrot, manchmal granatrot, angenehmer, leichter Kräuterduft, im Geschmack trocken, leicht säuerlich, still. Passe zu Braten und kräftig gewürzten Gerichten und wird bei einer Temperatur von ungefähr 18 °C serviert.

**F** – Couleur rouge rubis, parfois tendant au grenat, bouquet agréable, légèrement herbacé, goût sec, légèrement tannique, non pétillant. Il accompagne les rôtis de viande et les plats corsés. Servir à une température d'environ 18 °C.

## ● NOVELLO

**Vitigno:** Pinot Nero e/o Barbera e/o Croatina detta localmente Bonarda minimo 60%. Possono concorrere uve di altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 40%.

**Produzione max per ettaro:** 130 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** rosso rubino.

**Odore:** caratteristico, vinoso, fruttato.

**Sapore:** secco o abboccato, acidulo, fragrante, fruttato, tranquillo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11%.

**Temperatura di degustazione:** 14 °C, da bersi giovane appena imbottigliato.

**Accostamento cibo/vino:** piatti di stagione, bolliti e brasati leggeri, formaggi saporiti, castagne e patate al forno.

**EN** – Ruby-red colour, with a winy, fruity smell, this wine can have a dry or palatable, acidulous, fruity, still. It is to be drunk as soon as produced at a temperature of 14 °C. It goes well together with the whole meal, boiled meat and light braises, strong cheese, chestnuts and roast potatoes.

**D** – Ein rubinroter Wein mit wenigem Obstbukett und trockenem oder süffigem, leicht säuerlichem, stillem. Bei einer Temperatur von 14 °C serviert, ist er der ideale Begleiter eines vollen Menüs und passt insbesondere zu Suppenfleisch und Schmorbraten, würzigen Käsesorten, Kastanien und Bratkartoffeln.

**F** – Couleur rouge rubis, bouquet vineux, fruité, goût sec ou moelleux, fruité, acidulé; c'est un vin qui ne doit pas vieillir, à servir jeune aussitôt mis en bouteille. Il accompagne tout le repas, les bouillis et le boeuf braisé léger, les fromages corsés, châtaignes et pommes de terre rôties. Servir à la température de 14 °C.

## ● VIN SANTO

**Vitigno:** Malvasia di Candia aromatica, e/o Sauvignon, e/o Marsanne, e/o Trebbiano Romagnolo, e/o Ortrugo minimo l'80%, possono concorrere uve da altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna fino ad un massimo del 20%.

**Produzione max per ettaro:** 100 q.li con resa in vino massima del 35%.

**Colore:** giallo paglierino dorato.

**Odore:** intenso, aromatico, caratteristico, etereo.

**Sapore:** secco o dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico, tranquillo.

Invecchia e matura per almeno 48 mesi, di cui almeno 36 in botti di legno, di capacità non superiore a 500 l, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 16%.

**Temperatura di degustazione:** 10-12 °C.

**Accostamento cibo/vino:** sia secco che dolce ben si accosta alla frutta secca, ai dolci a fine pasto e alla piccola pasticceria.

**EN** – Golden straw-yellow coloured, its smell is intense, distinctive and aromatic, as well as its dry or sweet, still taste. It is to be drunk at least after 48 months from the 1st November of the year of production; its minimum alcohol content is of 16 degrees. Served at 10-12 °C, both dry and sweet types match fruit, desserts, pastry and cakes.

**D** – Goldgelber Wein mit würziger Blume, im Geschmack trocken oder süß, harmonisch, würzig und still. Mindestalkoholgehalt: 16 °C. Die trockene und die süße Sorte passen zu Obst, Süßspeisen und Gebäck. Servieterminatur: 10-12 °C.

**F** – Il a une couleur jaune dorée, un bouquet intense, aromatique, un goût sec ou moelleux, intense et aromatique. Il doit vieillir pour au moins 48 mois à partir du 1er novembre de l'année de vendange. Son degré d'alcool minimum est de 16 °C. Les deux types secs et moelleux sont excellents avec les fruits, les desserts et les petits fours si servis à la température de 10-12 °C.

## ● VIN SANTO DI VIGOLENO

**Vitigno:** Santa Maria e Melara minimo 60%. Possono concorrere le uve dei vitigni Bervedino e/o Ortrugo e/o Trebbiano Romagnolo nella misura massima del 40%.

**Produzione max per ettaro:** 50 q.li con resa in vino massima del 30%.

**Colore:** dorato o ambrato più o meno intenso.

**Odore:** intenso, gradevole, fine, delicato.

**Sapore:** piacevolmente dolce di uve passite, armonico, pieno, vellutato, corposo. Invecchia per almeno 60 mesi di cui almeno 48 in botti di legno, di capacità non superiore a 500 l, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 18%.

**Temperatura di degustazione:** 10-12 °C.

**Accostamento cibo/vino:** ideale a fine pasto con dolci e torte a pasta secca e con il cioccolato.

**EN** – More or less intense golden or amber-coloured, this wine has an intense, distinctive, smell and a sweet, harmonic, full, velvety taste. Serve at a temperature of 10-12 °C after at least 60 months from the harvest. It is recommended at the end of the meal with cakes, pies and chocolate.

**D** – Goldgelber oder bernsteinfarbener Wein mit charakteristischem Bukett; im Geschmack süß, harmonisch, samtig und voll. Mindestalkoholgehalt: 18 Grad. Bei einer Temperatur von 10-12 °C serviert, passt er zu Kuchen, Teigwaren und Schokolade.

**F** – Couleur dorée ou ambrée plus ou moins intense, bouquet intense, goût doux, velouté, qui a du corps. Il doit vieillir pour au moins 60 mois et à un degré d'alcool minimum de 18 °C. Servi à la température de 10-12 °C, il est idéal à la fin du repas avec des gâteaux, des tartes et du chocolat.



## PARMA

La memoria ed il fascino della città sono legati al ricordo e al mito di Maria Luigia d'Austria, duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla nella prima metà dell'800, la quale, amando le violette incentivò le ricerche di abili alchimisti che riuscirono ad estrarne una gradevolissima essenza che fa parte della memoria storica ed imprenditoriale della città. Che ha ricambiato facendo deporre ogni anno un mazzetto di violette sulla tomba della duchessa nella Chiesa dei Cappuccini di Vienna.

## COLLI DI PARMA D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di particolare pregio, prodotti nella fascia collinare della provincia di Parma.

Under this denomination wines of particular distinction are obtained, produced in the hilly area in the province of Parma.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die in der Provinz von Parma hergestellt werden.

Cette dénomination indique des vins particulièrement réputés, obtenus des raisins des collines de la province de Parme.



27



ROSSO  
MALVASIA  
SAUVIGNON  
CHARDONNAY

PINOT BIANCO  
PINOT GRIGIO  
SPUMANTE  
PINOT NERO

MERLOT  
CABERNET FRANC  
CABERNET SAUVIGNON  
BARBERA

BONARDA  
LAMBRUSCO



## ● ROSSO

**Vitigno:** Barbera 60-75% e 25-40% Bonarda piemontese e Croatina da soli o congiuntamente. Possono concorrere uve rosse "raccomandate" o "autorizzate" presenti nei vigneti per il 15%.

**Produzione max. per ettaro:** 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** rosso rubino.

**Odore:** vinoso, caratteristico.

**Sapore:** secco, saporito, armonico, leggermente frizzante.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11%.

**Temperatura di degustazione:** 16-18 °C.

È prevista una versione Frizzante.

**Accostamento cibo/vino:** minestre asciutte al sugo, fritti, arrosti, grigliate di carni bianche e rosse.

**EN** – Ruby-red coloured, this wine features winy distinctive smell, dry, sapid and harmonic taste; slightly sparkling. Served at 16-18 °C, it matches pastas with gravy, fried food, roast meat as well as grilled white and red meat.

**D** – Ein rubinroter Wein mit charakteristischer weiniger Blume, trockenem, würzigem harmonischem Geschmack, leicht prickelnd. Bei einer Temperatur von 16-18 °C serviert, passt er ausgezeichnet zu Nudelgerichten sowie zu gebackenem, gebratenem und gegrilltem hellen und dunklen Fleisch.

**F** – Il a une couleur rouge rubis, un bouquet vineux au parfum caractéristique, un goût sec, aromatique, harmonieux, légèrement pétillant. Servi à la température de 16-18 °C il accompagne bien les pâtes, les frites, les rôtis et les viandes blanches et rouges grillées.

## ● SAUVIGNON

**Vitigno:** Sauvignon 100%.

**Produzione max. per ettaro:** 75 q.li con resa in vino massima del 65%.

**Colore:** giallo paglierino.

**Odore:** delicato, raffinato.

**Sapore:** asciutto, di corpo, retrogusto amarognolo, fresco, armonico, a volte frizzante.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%.

**Temperatura di degustazione:** 10 °C.

**Accostamento cibo/vino:** antipasti, pesci lessati, fritti e alla griglia, carni bianche.

È prevista una versione Spumante: temperatura di degustazione 8 °C, ottimo come aperitivo.

**EN** – Straw-coloured, it has a delicate, refined and aromatic smell coupled with dry taste. Serve at 10 °C. It is recommended with starters, boiled, fried and grilled fish. The sparkling type is excellent as an aperitif if served chilled.

**D** – Ein hellgelber Wein mit delikatem, elegantem, aromatischem Bouquet und herbem Geschmack. Serviertemperatur 10 °C. Empfehlenswert zu Vorspeisen, zu gekochtem, gebackenem und gegrilltem Fisch. Als Schaumwein ist er ein ausgezeichneter Aperitif (bei 8 °C).

**F** – Vin couleur paille au bouquet délicat, raffiné, aromatique et au goût sec. Il doit être servi à la température de 10 °C; on le conseille pour les hors-d'œuvre, les poissons bouillis, frits ou cuits sur le gril. Le type pétillant est excellent comme apéritif servi à 8 °C.

## ● MALVASIA

**Vitigno:** Malvasia di Candia aromatica 100% o unitamente a Moscato Bianco per 15%.

**Produzione max. per ettaro:** 110 q.li con resa in vino massima del 65%.

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso.

**Odore:** gradevole, aromatico, caratteristico.

**Sapore:** asciutto, armonico, tranquillo o frizzante.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%.

**Temperatura di degustazione:** 10 °C.

## Accostamento cibo/vino:

**Tipo Secco:** antipasti, fritti, primi in brodo.

**Tipo Amabile:** torte al forno.

**Tipo Spumante:** dall'aperitivo al dolce a seconda della tipologia Secca o Amabile, (temperatura di degustazione: 8 °C).

**Tipo dolce:** dessert non particolarmente strutturati

**EN** – Straw-coloured; aromatic distinctive smell; dry, harmonic taste, sparkling or still. It is served at 10 °C with fish, starters, fried food, soups. A mellow and a champagne-type versions are also produced.

**D** – Ein hellgelber Wein mit charakteristischem, aromatischem Bouquet und trockenem, harmonischem Geschmack, still oder prickelnd. Bei einer Temperatur von 10 °C wird er vor allem zu Fischgerichten, Suppen mit Einlage und gebackenen Speisen serviert. Es werden auch die liebliche Sorte und Schaumwein hergestellt.

**F** – Couleur paille; bouquet aromatique caractéristique; goût sec, harmonieux, il est produit dans les types non-pétillant ou pétillant. Servi à la température de 10 °C il accompagne les poissons, les hors-d'œuvre, les frites, les rôtis et les viandes blanches et rouges grillées. On en produit également un type moelleux et mousseux.

## ● CHARDONNAY

**Vitigno:** Chardonnay 95%. Possono concorrere uve a bacca bianca, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, presenti in azienda, fino a un max. del 5%.

**Colore:** giallo paglierino.

**Odore:** delicato, caratteristico.

**Sapore:** asciutto, pieno, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%.

**Temperatura di degustazione:** 8-10 °C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo per antipasti e primi piatti di pesce e verdure.

È prevista una tipologia Frizzante e Spumante.

**EN** – Light straw-colored wine with a particular, delicate bouquet. Dry, full-bodied and aromatic. Excellent with appetizers, and seafood and vegetable dishes. Serve at a temperature of 8-10 °C. Also produced in the sparkling and champagne-type (Spumante) varieties.

**D** – Strohgelbe Farbe, feines charakteristisches Bouquet, trockener, vollmundiger und aromatischer Geschmack. Optimal zu Vorspeisen sowie Gerichten mit Fisch und Gemüse. Zu servieren bei 8-10 °C. Auch als Perlwein und Sekt erhältlich.

**F** – Couleur jaune paille; odeur délicate, caractéristique ; goût sec, plein et aromatique. Excellent avec les hors-d'œuvre et les entrées aux poissons et aux légumes verts. Servir à 8-10 °C. Existe aussi en version Pétillant et Mousseux.

## ● PINOT BIANCO

**Vitigno:** Pinot Bianco 95%. Possono concorrere uve a bacca bianca, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, presenti in azienda, fino a un max. del 5%.

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso.

**Odore:** delicato, caratteristico.

**Sapore:** asciutto, pieno, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%.

**Temperatura di degustazione:** 8-10 °C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo e con primi di gusto delicato.

È prevista una tipologia Frizzante e Spumante.

**EN** – White wine with a light straw-yellow color that varies in intensity. Particular, delicate bouquet. Dry, full-bodied and aromatic. Excellent as an aperitif or with delicately flavored first-course dishes. Serve at a temperature of 8-10 °C. Also produced in the sparkling and champagne-type (Spumante) varieties.

- D**— Strohgelbe, mehr oder weniger intensive Farbe; feines charakteristisches Bouquet; trockener, vollmundiger und aromatischer Geschmack. Optimal als Aperitif und zu delikaten Gerichten. Zu servieren bei 8-10 °C. Auch als Perlwein und Sekt erhältlich.
- F**— Couleur jaune paille plus ou moins intense ; odeur délicate, caractéristique; goût sec, plein et aromatique. Excellent en apéritif et avec les entrées délicates. Servir à 8-10 °C. Existe aussi en version Pétillant et Mousseux.

## ● PINOT GRIGIO

*Vitigno:* Pinot Grigio 95%. Possono concorrere uve a bacca bianca, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, presenti in azienda, fino a un max. del 5%.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* asciutto, pieno, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo con gli antipasti, le carni bianche e i formaggi delicati.

- EN**— White wine with a light straw-yellow color that varies in intensity, and a particular bouquet. Dry, full-bodied and aromatic. Ideal with appetizers, white meats and delicately flavored cheeses. Serve at a temperature of 8-10 °C.
- D**— Strohgelbe, mehr oder weniger intensive Farbe; charakteristisches Bouquet; trockener, vollmundiger und aromatischer Geschmack. Ideal zu Vorspeisen, weißem Fleisch und delikatem Käse. Zu servieren bei 8-10 °C.
- F**— Couleur jaune paille plus ou moins intense ; odeur caractéristique ; goût sec, plein et aromatique. Idéal avec les hors-d'œuvre, les viandes blanches et les fromages délicats. Servir à une température de 8-10 °C.

## ● SPUMANTE

*Vitigno:* Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco da 0 al 100%.

*Colore:* da giallo paglierino più o meno carico a rosato.

*Odore:* caratteristico, delicato.

*Sapore:* da secco ad extrabrut e gradevole.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 8 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo e con gli antipasti di salumi.

- EN**— Champagne-type wine ranging from a light straw-yellow color that varies in intensity to a rosé with a particular, delicate bouquet. Pleasant flavor ranging from dry to extra brut. Excellent as an aperitif and with appetizers made with cured pork products. Serve at a temperature of 8 °C.
- D**— Strohgelbe Farbe, die etwas zum Rosé neigt; charakteristisches, feines Bouquet; angenehmer, extra trockener Geschmack. Optimal als Aperitif und zu delikaten Wurstvorspeisen. Zu servieren bei 8 °C.
- F**— Couleur allant du jaune paille, plus ou moins foncé, au rose; odeur caractéristique, délicate ; goût allant de sec à extra-brut et agréable. Excellent en apéritif et avec les hors-d'œuvre de charcuterie. Servir à 8 °C.

## ● PINOT NERO

*Vitigno:* Pinot Nero dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso.

*Odore:* intenso e caratteristico.

*Sapore:* asciutto, gradevole, vellutato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ideale con le carni arrosto e i formaggi saporiti.

- EN**— Red wine with a ruby color that varies in intensity, and a particular, intense bouquet. Pleasant, dry, velvety-smooth taste. Excellent with roast meats and sharp cheeses. Serve at a temperature of 18 °C.

- D**— Rubinrote, mehr oder weniger intensive Farbe; intensives und charakteristisches Bouquet; trockener, angenehmer und samtiger Geschmack. Optimal zu Braten und herhaftem Käse. Zu servieren bei 18 °C.

- F**— Couleur rouge rubis plus ou moins intense ; odeur délicate et caractéristique; goût sec, agréable, velouté. Excellent avec les viandes rôties et les fromages forts. Servir à une température de 18 °C.

## ● MERLOT

*Vitigno:* Merlot dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico, gradevole, talvolta con fondo erbaceo.

*Sapore:* asciutto, leggermente amarognolo, saporito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo con le carni rosse ai ferri e con le cacciagione.

- EN**— Red wine with a ruby color that varies in intensity. Particular, pleasant bouquet with a herbaceous underlay at times. Dry, savory and slightly bitterish taste. Ideal with red meats and wild game. Serve at a temperature 18 °C.

- D**— Rubinrote, mehr oder weniger intensive Farbe; charakteristisches, angenehmes, bisweilen kräuterartiges Bouquet; trockenes, leicht bitteres und wohlgeschmeckendes Aroma. Ideal zu rotem Fleisch und Wildbret. Zu servieren bei 18 °C.

- F**— Couleur rouge rubis plus ou moins intense ; odeur caractéristique, agréable, parfois avec un fond d'herbe ; goût sec, légèrement amer et piquant. Idéal avec les viandes rouges et le gibier. Servir à une température 18 °C.

## ● CABERNET FRANC

*Vitigno:* Cabernet Franc dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino abbastanza intenso.

*Odore:* caratteristico, erbaceo, gradevole.

*Sapore:* asciutto, rotondo, erbaceo, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ideale con primi con sughi al cinghiale e con carne alla cacciatora.

- EN**— Red wine with a fairly intense ruby color, and a particular, pleasant, herbaceous bouquet. The flavor is dry, round, herbaceous, and balanced. Ideal with first-course dishes served with wild boar sauces and meats prepared "alla cacciatoria". Serve at a temperature of 18 °C.

- D**— Rubinrote, ziemlich intensive Farbe; charakteristisches, kräuterartiges, angenehmes Bouquet; trockener, runder, kräuterartiger, harmonischer Geschmack. Ideal zu Pasta- und Reisgerichten mit Wildschweinsauce, Wildbret. Zu servieren bei 18 °C.

- F**— Couleur rouge rubis assez intense ; odeur caractéristique, avec fond d'herbe, agréable ; goût sec, arrondi, d'herbe, harmonieux. Idéal avec les entrées en sauce de sanglier, les viandes en sauce chasseur. Servir à une température de 18 °C.

## ● CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino con riflessi granati.

*Odore:* caratteristico, gradevole, intenso.

*Sapore:* asciutto, rotondo, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ideale con primi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi stagionati.

- EN — Ruby red wine with garnet highlights, and a particular, pleasant and intense bouquet. The flavor is dry, rounded, and balanced. Ideal with savory first-course dishes, grilled meats, and aged cheeses. Serve at a temperature of 18 °C.
- D — Rubinrote Farbe mit granatrottem Schimmer; charakteristisches, intensives, angenehmes Bouquet; trockener, runder, harmonischer Geschmack. Ideal zu geschmackintensiven Gerichten, Grillfleisch, reifem Käse. Zu servieren bei 18 °C.
- F — Couleur rouge rubis avec des reflets grenat; odeur caractéristique, intense, agréable; goût sec, arrondi, harmonieux. Idéal avec les entrées fortes, les viandes au grill, les fromages mûrs. Servir à 18 °C.

## ● BARBERA

*Vitigno:* Barbera dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino anche molto intenso.

*Odore:* gradevole, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, di corpo, intenso, caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ideale con lo stracotto di maiale e con l'agnello al forno.

- EN — Ruby red wine with a very intense color, and a particular, pleasant bouquet. Dry, full-bodied, intense, particular flavor. Excellent with boiled pork and roast lamb. Serve at a temperature of 18 °C.
- D — Rubinrote, auch sehr intensive Farbe; charakteristisches, angenehmes Bouquet; trockener, vollmundiger, intensiver, charakteristischer Geschmack. Optimal zu Schmorbraten vom Schwein und zu Lammbraten. Zu servieren bei 18 °C.
- F — Couleur rouge rubis même très intense; odeur caractéristique, agréable; goût sec, avec du corps, intense, caractéristique. Excellent avec le porc braisé, l'agneau au four. Servir à 18 °C.

## ● BONARDA

*Vitigno:* Bonarda dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, ad esclusione della varietà Lambrusco, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fruttato, caratteristico.

*Sapore:* da secco a dolce.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ideale con le paste asciutte al ragù, gli arrosti e i formaggi saporiti.

- EN — Red wine with a ruby color that varies in intensity, and a particular, pleasant, fruity bouquet. Dry or sweet flavor. Ideal with pasta with meat sauce, roast meats, and sharp cheeses. Serve at a temperature of 18 °C.
- D — Rubinrote, mehr oder weniger intensive Farbe; charakteristisches, angenehmes, fruchtiges Bouquet; Geschmack von trocken bis lieblich. Ideal zu Nudelgerichten mit Ragout, Braten, herhaftem Käse. Zu servieren bei 18 °C.
- F — Couleur rouge rubis plus ou moins intense; odeur caractéristique, agréable, fruitée; goût de sec à doux. Idéal avec les pâtes en sauce, les rôtis et les fromages forts. Servir à une température de 18 °C.

## ● LAMBRUSCO

*Vitigno:* Lambrusco Maestri dall'85% al 100%. Possono concorrere uve a bacca rossa, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Parma, presenti in azienda, fino a un max. del 15%.

*Colore:* dal rosso rubino al rosso intenso.

*Odore:* gradevole, caratteristico.

*Sapore:* da secco a dolce.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 12-14 °C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti, bolliti, formaggi.

- EN — Red wine ranging from a ruby color to intense red, with a particular, pleasant bouquet, and a dry or sweet flavor. Excellent with first-course dishes, boiled meats, and cheeses. Serve at a temperature of 12-14 °C.
- D — Rubinrote bis tiefrote Farbe; angenehmes, charakteristisches Bouquet; trockener bis lieblicher Geschmack. Optimal zu Pasta- und Reisgerichten, gekochtem Fleisch und Käse. Zu servieren bei 12-14 °C.
- F — Couleur allant du rouge rubis au rouge intense ; odeur agréable, caractéristique; goût de sec à doux. Excellent avec les entrées, les viandes en pot-au-feu et les fromages. Servir à une température de 12-14 °C.



## REGGIO EMILIA

Rappresenta una terra madre di eccellenze enogastronomiche e di una cucina che ha influito anche nella vita civile, tanto che le fazioni politiche cittadine che si scontrarono nel corso del XV secolo assunsero i nomi di "Tvaja" (tovaglia), Tvajasa (tavolaccia) e "Cuseina".



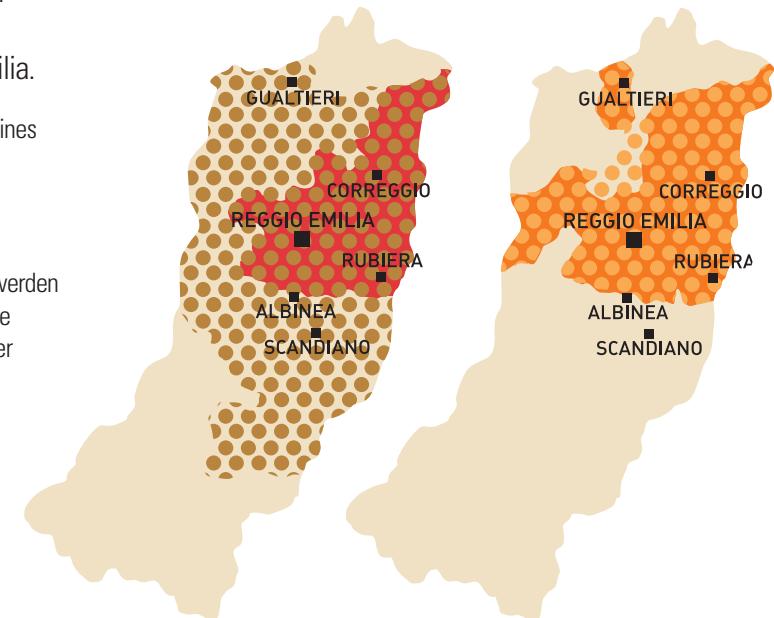
## REGGIANO D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio, prodotti nella provincia di Reggio Emilia.

Under this denomination wines of particular esteem are obtained, produced in the province of Reggio Emilia.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die in der Provinz von Reggio Emilia.

Cette dénomination indique de grands vins produits dans la province di Reggio Emilia.



 REGGIANO LAMBRUSCO

 REGGIANO LAMBRUSCO  
SAI AMINO

 REGGIANO ROSSO

 REGGIANO BIANCO  
SPUMANTE



## LAMBRUSCO

**Vitigno:** per l'85% Lambrusco Salamino, Montericco, Marani, Maestri, di Sorbara, Lambrusco Grasparossa, Viadanese, Oliva, Barghi congiuntamente o disgiuntamente e per il 15% Ancellotta, Malbo Gentile, Lambrusco a foglia frastagliata, Fogarina.

**Produzione max. per ettaro:** 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** rosato più o meno intenso; rosso dal rubino al rosso intenso.

**Odore:** gradevole, caratteristico, che varia dal fruttato al floreale.

**Sapore:** secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, caratteristico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%.

**Temperatura di degustazione:** 12-14 °C, da bersi giovane.

**Accostamento cibo/vino:** maltagliati con fagioli, lessi all'emiliana, formaggi.

### TIPO SPUMANTE E FRIZZANTE

**Sapore:** secco, abboccato, amabile o dolce, armonico, fresco, morbido, caratteristico.

**Spuma:** fine e persistente (evanescente e vivace nel tipo frizzante).

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% (10,50% nella versione frizzante).

**Temperatura di degustazione:** 8°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

### TIPO NOVELLO (anche frizzante)

Prodotto con macerazione carbonica delle uve per almeno 50%.

**Colore:** rosso.

**Odore:** vinoso, intenso, fruttato.

**Sapore:** saporito, caratteristico (saporito, vivace nella tipologia frizzante).

**Spuma:** vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00%.

**EN** — Its colour ranges from ruby to rosé; it has a pleasant and peculiar smell; it is fizzy, not too robust. With a fine and persistent froth, it is a young wine to be drunk young. Ideal temperature is 12-14 °C. Ideal with pasta with beans, boiled meat.

### LAMBRUSCO SPUMANTE AND SEMI-SPARKLING

Perlage: fine and lingering (lively and fading in the semi-sparkling type).

Minimum total alcohol content: 11,00% (10,50% in the semi-sparkling type).

Serving temperature: 8°C.

Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses.

NOVELLO (the semi-sparkling type is also available)

Obtained from submitting at least 50% of the grapes to carbonic maceration.

Colour: red.

Aroma: vinous, intense, fruity.

Taste: tangy, still (tangy and lively in the semi-sparkling type).

Minimum total alcohol content: 11,00%.

**D** — Ein rubinroter bis Roséwein mit einer angenehmen charakteristischen Blume und prickelndem Geschmack, ohne vollmundig zu sein, feinschaumig. Ein Jungwein, der "jung" getrunken wird. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 12-14 °C. Er passt ausgezeichnet zu Nudeln mit Bohnen, Suppenfleisch und Käse.

### LAMBRUSCO SCHAUMBILDUNGNT

Schaumbildung: fein und langanhaltend (lebhaft und vergänglich beim Frizzantino).

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00% (10,50% beim Frizzantino).

Verkostungstemperatur: 8°C.

Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen,

Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.

### NOVELLO (anche frizzante)

Hergestellt mit Kohlensäuremaischung der Traube zu mindestens 50%.

Farbe: rot.

Geruch: weinartig, intensiv, blumig.

Geschmack: geschmackvoll, stillo (geschmackvoll, lebhaft beim Frizzantino).

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%.

**F** — Sa couleur change du rubis au rosé, son bouquet est agréable et caractéristique, son goût est pétillant. C'est un vin qui n'a pas beaucoup de corps. Sa mousse est fine et persistante, c'est un vin jeune à boire jeune, à la température idéale de 12-14 °C. Il est excellent avec les pâtes aux haricots, les bouillis.

### LAMBRUSCO MOUSSEUX

Mousse: fine et persistante (vive et évanescence dans le type pétillant).

Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00% (10,50% dans le type pétillant).

Température de dégustation: 8°C.

Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors-d'œuvre, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

### NOVELLO (même PÉTILLANT)

Produits avec macération carbonique des raisins au moins pour 50%.

Robe: rouge.

Arôme: vineux, intense, fruité.

Goût: sapide, tranquille (sapide, vif dans le type pétillant).

Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%.

## ROSSO

**Vitigno:** Ancellotta 30 - 60% e per il complessivo rimanente possono concorrere da sole o congiuntamente uve da Lambrusco: Salamino, Marani, di Sorbara, Maestri, Malbo Gentile, Grasparossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Lambrusco Oliva, Lambrusco Viadanese, Lambrusco a foglia frastagliata e Fogarina.

**Produzione max. per ettaro:** 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Spuma:** vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

**Colore:** rosso.

**Odore:** caratteristico, fruttato, floreale.

**Sapore:** secco o abboccato o amabile o dolce, gradevole, pieno.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%.

**Temperatura di degustazione:** 12-14 °C.

**Accostamento cibo/vino:** bolliti, ossobuco alla reggiana.

### TIPO NOVELLO

Prodotto con macerazione carbonica delle uve per almeno 50%.

**Colore:** rosso.

**Odore:** vinoso, intenso, fruttato.

**Sapore:** saporito, tranquillo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00%.

**EN** — Ruby-red colour; distinctive, fruity, flowery smell; dry or palatable, mellow or sweet, sparkling, pleasant, full taste. At a temperature of 12-14 °C, it is ideal with boiled meat as well as the "osso buco" (braised section of veal knuckle). The young version is available, with a minimum alcohol content of 11 degrees.

### ROSSO NOVELLO

Obtained from submitting at least 50% of the grapes to carbonic maceration.

Colour: red.

Aroma: vinous, intense, fruity.

Taste: tangy, still.

Minimum total alcohol content: 11,00%.

**D** — Roter Wein mit charakteristischem Obst- und Blumenbukett; im Geschmack trocken oder vollmundig, lieblich oder süß, prickelnd, angenehm und voll. Bei einer Temperatur von 12-14 °C serviert, passt insbesondere zu gemischtem Suppenfleisch und Kalbsfleisch. Es wird auch die Version "Novello" erzeugt.

### ROTWEIN NOVELLO

Hergestellt mit Kohlensäuremaischung der Traube zu mindestens 50%.

Farbe: rot.

Geruch: weinartig, intensiv, blumig.

Geschmack: geschmackvoll, still.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%.

**F**— Couleur rouge, bouquet caractéristique fruité, goût sec, moelleux, doux, pétillant, qui a du corps. Servi à la température de 12 à 14 °C, il est idéal avec le bouilli et le "ossobuco" (rouelle de jarret de veau braisée).

**ROUGE NOVELLO**

Produits avec macération carbonique des raisins au moins pour 50%.

Robe: rouge.

Arôme: vineux, intense, fruité.

Gout: sapide, tranquille (sapide, vif dans le type pétillant).

Titre alcométrique volumique total minimum: 11,00%.

## ● BIANCO SPUMANTE

*Vitigno:* Lambrusco Marani, Maestri, Salamino, Montericco, di Sorbara e Malbo Gentile congiuntamente o disgiuntamente per il 100% vinificato in bianco.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* bianco con leggera tendenza al paglierino.

*Odore:* caratteristico, fruttato, floreale.

*Sapore:* sapido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco, abboccato, amabile e dolce.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo e ben si accompagna a tutti gli antipasti.

**EN**— This white or very light straw-yellow coloured wine has a fine dry, mellow sweet and persistent froth, a fruity, flowery smell, a sapid, fresh, harmonic, velvety taste. Served at a temperature of 8 °C, it matches hors d'oeuvres in general and is an excellent aperitif.

**D**— Weißer Wein, dessen Farbe ins Hellelbe übergeht: hat ein charakteristisches Obstbukett und einen würzigen, frischen, aromatischen, samtigen und weichen herben oder lieblichen Geschmack. Bei einer Temperatur von 8 °C serviert, passt er zu allen Vorspeisen. Als Aperitif sehr zu schätzen.

**F**— Sa mousse est fine et persistante, sa couleur est blanche ou jaune très claire, son bouquet est fruité, son goût frais, harmonieux, velouté, sec, moelleux. Il est indiqué pour accompagner les hors-d'œuvre en général et il est excellent servi comme apéritif à la température de 8 °C.

## ● LAMBRUSCO SALAMINO

*Vitigno:* Lambrusco Salamino 85% e 15% Ancellotta, Lambrusco Marani, di Sorbara e Malbo Gentile, congiuntamente o disgiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Colore:* rosso o rosato.

*Odore:* gradevole, caratteristico, che varia dal fruttato al florale.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, gradevole, fresco, caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 12-14 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* cotechino e zampone alle lenticchie, formaggio Parmigiano Reggiano.

**EN**— It has a ruby rosé colour with lively froth, distinctive fruity smell and mellow or dry taste. Served young at 12-14 °C, it is particularly recommended with Parmesan cheese, "cotechino" and stuffed pig's trotter with lentils.

**D**— Ein schäumender rubinroter oder rosatoter Wein mit einem charakteristischen Obstbukett, herb oder lieblich im Geschmack. Serviertemperatur 12-14 °C. Besonders empfehlenswert zu Cotechino und gefülltem Schweinsfuß mit Linsen und Parmesankäse.

**F**— Il a une couleur rouge ou rosée rubis avec mousse vive, un bouquet fruité caractéristique, un goût sec ou moelleux. Servi jeune à 12-14 °C il est particulièrement indiqué pour accompagner les différentes viandes bouillies et le parmesan, le "cotechino" et le pied de porc farci aux lentilles.



# COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.P.

Questa denominazione è riservata ai seguenti vini ed ai mosti parzialmente fermentati.

Under this denomination the following wines and partially fermented musts are produced.

Unter dieser Bezeichnung werden folgende Weine und teilweise gegorene Moste zusammengefasst.

Cette dénomination est réservée aux vins suivants et aux moûts mutés.



 COLLI DI SCANDIANO  
E DI CANOSSA

 COLLI DI SCANDIANO  
E DI CANOSSA  
BIANCO CLASSICO



## COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA D.O.P.

### ● SAUVIGNON

*Vitigno:* Sauvignon minimo 85%, per il rimanente possono concorrere uve di Malvasia di Candia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Romagnolo e Chardonnay, da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70% (100 q.li nella versione passito con resa in vino massima del 50%).

*Colore:* giallo paglierino più o meno carico.

*Odore:* caratteristico, gradevolmente aromatico, delicato.

*Sapore:* caratteristico, secco, fresco, armonico, di giusto corpo, saporito.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesci lessati, fritti e alla griglia.

#### TIPO RISERVA

*Colore:* giallo paglierino più o meno carico.

*Odore:* caratteristico, gradevolmente aromatico con lieve sentore di legno.

*Sapore:* caratteristico, secco, armonico, di giusto corpo, saporito con lieve sentore di legno.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* zuppa di pesce, pesce alla griglia.

Con un invecchiamento minimo di 18 mesi (di cui almeno 6 in botti di legno) a decorrere dal 1° Novembre dello stesso anno della vendemmia.

#### TIPO PASSITO

*Colore:* giallo dorato tendente all'ambra.

*Odore:* delicato, caratteristico, aromatico, gradevole, fine.

*Sapore:* gradevolmente dolce, armonico, fresco, vellutato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%.

*Accostamento cibo/vino:* ben si accompagna alla pasticceria.

 — More or less intense straw-yellow colour, distinctive, pleasantly aromatic and delicate smell, dry, fresh, sappy full taste. The sparkling type is also produced. It has a minimum alcohol content of 10.50 degrees and is to be served at a temperature of 10 °C matched with hors d'oeuvres, boiled, fried and grilled fish. Raisin type: golden-amber-coloured with a minimum alcohol content of 16 degrees, it is specially recommended with crispy pastry.

#### RISERVA TYPE

Colour: more or less intense straw-yellow. Aroma: distinctive, pleasantly aromatic with a slight wood hint.

Taste: distinctive, dry, well-balanced, full-bodied, tangy with a slight wood hint. Minimum total alcohol content: 11%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: Fish soup, grilled fish. Aged at least 18 months (of which at least 6 in wood barrels) starting from the 1st November after grape-harvest.

 — Wein von mehr oder weniger intensivem Hellgelb und mit delikatem und aromatischem Bukett.

Im Geschmack trocken, frisch, harmonisch und würzig. Er wird auch in der prickelnden Version erzeugt. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, passt er zu Vorspeisen, gekochtem, gebackenem und gegrilltem Fisch. Wird auch als Likörwein hergestellt: hellgelb mit bernsteinfarbenen Nuancen. Mindestalkoholgehalt: 16 Grad. Empfehlenswert zu trockenem Gebäck. SORTE RESERVE

Farbe: strohgelb mehr oder weniger intensiv. Geruch: charakteristisch, angenehm würzig mit einem delikaten Holzgeruch. Geschmack: charakteristisch, trocken, harmonisch, richtig lieblich, geschmackvoll mit einem delikaten Holzgeschmack. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Fischsuppe, gegrillter Fisch. Mit einem Alterungsprozess von mindestens 18 Monaten (von denen mindestens 6 in einem Holzfass) gezählt vom 1. November des Erntejahres.

 — Couleur paille plus ou moins intense, son bouquet est aromatique et délicat, son goût est sec, frais, harmonieux et à du corps. Peut être pétillant. Son degré d'alcool minimum est de 10,50°.

Servi à la température de 10 °C, il accompagne les hors-d'œuvre, les poissons bouillis, frits et cuits au gril. On en produit aussi un type "passito", dont la couleur jaune est ambrée et le degré

d'alcool minimum est de 16°. Il est particulièrement indiqué pour les petits fours secs.

#### TYPE RÉSERVE

Robe: jaune paillé plus ou moins intense. Arôme: caractéristique, agréablement aromatique avec un léger parfum de bois. Goût: caractéristique, sec, harmonieux, ayant un juste corps, sapide avec un léger parfum de bois. Titre alcométrique volumique total minimum: 11%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: soupe de poisson, poisson grillé. Avec un vieillissement minimum de 18 mois (dont au moins 6 dans des tonneaux en bois) à partir du 1er Novembre de la même année de la vendange.

## MALVASIA

*Vitigno:* Malvasia di Candia aromatico minimo 85% - 15% Malvasia di Candia Bianca, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Romagnolo, Chardonnay da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino massima del 70% (100 q.li nella versione passito con resa in vino massima del 50%).

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* caratteristico, anche intenso.

*Sapore:* aromatico, dolce o amabile o abboccato o secco, fresco e armonico.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti all'italiana, insalate di riso e primi piatti leggeri. Nella versione Dolce con biscottaria secca, ciambella.

#### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

Ottimo come aperitivo a una temperatura di degustazione di 8 °C.

#### TIPO PASSITO

*Colore:* giallo dorato tendente all'ambrato.

*Odore:* delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine, aromatico.

*Sapore:* caratteristico, dolce, armonico, pieno, vellutato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* dolci e formaggi erborinati

Deve essere immesso al consumo dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di cui un anno in botte di legno, a decorre dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

**EN** – It has a sometimes intense straw-yellow colour, a distinctive and intense smell, an aromatic, fresh, sweet or pleasant, dry or mellow, also sparkling taste. It has a minimum alcohol content of 10.50 degrees. Ideal with cold appetizers Italian style, rice salads and light first courses. The sweet type is perfectly matched with pies. To be drunk at a temperature of 10 °C.

#### PASSITO TYPE

Colour: golden yellow verging on amber. Aroma: delicate, distinctive, well-balanced, pleasant, fine, aromatic. Taste: distinctive, sweet, well-balanced, full, velvety. Minimum total alcohol content: 16%.

Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: desserts and marbled cheeses. It can be released on the market after a compulsory ageing period (including at least one year in wood barrels), starting from the 10th November of the second year following grape-harvest.

**D** – Wein von mehr oder weniger kräftigem Hellgelb und charakteristischem Bukett; im Geschmack aromatisch, süß oder lieblich, vollmundig oder trocken, frisch und harmonisch; auch prickelnd. Mindestalkoholgehalt: 10,50 Grad. Empfehlenswert zu italienischen Vorspeisen, Reissalat und leichten Hauptgerichten; die süße Version passt besonders zu Kuchen. Serviertemperatur: 10 °C. Als Schaumwein ist er ein ausgezeichneter Aperitif, wenn er bei einer Temperatur von 8 °C serviert wird.

#### SORTE PASSITO (BEERENAUSLESE)

Farbe: goldgelb, das nach bernsteinfarben neigt. Geruch: delikat, charakteristisch, harmonisch, angenehm, fein, würzig. Geschmack: charakteristisch, süß, harmonisch, voll, samtig. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 16%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Kuchen und würzige Käsesorten. Er darf erst zum Konsum freigegeben werden, nachdem er einen vorgeschriebenen Alterungsprozess erfahren hat, davon ein Jahr in einem Holzfass, der Zeitraum läuft vom 10. November des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres.



Couleur paille plus ou moins intense, bouquet caractéristique même intense, goût aromatique, doux ou moelleux ou sec, frais, harmonieux. Peut être pétillant. Son degré d'alcool réel minimum est de 10,50%. Servi à 10 °C, il se marie avec les hors-d'œuvre à l'italienne, riz en salade et entrées légères. Le type doux accompagne les tartes. On en produit le type mousseux aussi, excellent comme apéritif si servi à 8 °C.

#### TYPE VIN DE PAILLE

Robe: jaune doré qui tend à l'ambré. Arôme: délicat, caractéristique, harmonieux, agréable, fin, aromatique. Goût: caractéristique, douce, harmonieux, plein, velouté. Titre alcométrique volumique total minimum: 16%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: gâteaux et fromages persillés. Il doit être mis à la consommation après avoir subi une période de vieillissement obligatoire dont au moins une année dans un tonneau en bois, à partir du 10 novembre de la deuxième année suivant l'année de la vendange.

## CHARDONNAY

*Vitigno:* Chardonnay minimo 85%; per il complessivo rimanente, da sole o congiuntamente, uve di Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino chiaro.

*Odore:* gradevole, delicato, fine, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, armonico, vellutato, morbido.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* piatti profumati a base di funghi e tartufi.

#### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* delicato, fine, caratteristico.

*Sapore:* saporido, fresco, armonico, vellutato, morbido, secco.

Ottimo come aperitivo; temperatura di degustazione 8 °C.

**EN** – This straw-yellow coloured wine, with a pleasant, fine smell and a dry, harmonic, velvety taste is ideal with mushrooms and truffle-flavoured courses. Serve at a temperature of 10 °C. The sparkling type is also produced, to be drunk as an aperitif at 8 °C.

**D** – Hellgelber Wein mit einer delikaten und angenehmen Blume; im Geschmack trocken, harmonisch, samtig und weich. Empfehlenswert zu Pilz- und Trüffelgerichten. Optimale Serviertemperatur: 10 °C. Als Schaumwein ist er ein ausgezeichneter Aperitif; Serviertemperatur: 8 °C.

**F** – Couleur paille, bouquet délicat, fin, caractéristique, goût sec, harmonieux, velouté. Servi à la température de 10 °C, il est indiqué pour les plats aux champignons et aux truffes. On en produit aussi le type mousseux, qui, servi à 8 °C, est excellent comme apéritif.

## PINOT

*Vitigno:* Pinot Bianco e/o Pinot Nero e/o Pinot Grigio per il 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino o rosato.

*Odore:* intenso, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, armonico, fresco, pieno, vellutato.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C

*Accostamento cibo/vino:* insalate di pesce, uova strapazzate, Prosciutto di Parma DOP

#### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino più o meno intenso o rosato.

*Odore:* caratteristico, delicato, fine.

*Sapore:* saporido, fresco, armonico, asciutto, pieno, vellutato, secco.

Ottimo come aperitivo; temperatura di degustazione 8 °C.

Ottimo come aperitivo il Metodo Charmat, anche da tutto pasto il Metodo Classico; temperatura di degustazione 8 °C.

**EN** – Its straw-yellow colour has greenish reflections; intense, distinctive smell; dry, harmonic, fresh, full-bodied, velvety-tasting. This wine, served at 10 °C, is recommended with sea-food salads, scrambled eggs, Parma ham. The sparkling type has a fine and persistent froth; the Metodo Charmat is ideal as an aperitif, the Metodo Classico matches the whole meal. Serve at a temperature of 8 °C.

**D** – Hellgelber Wein mit grünlichen Reflexen; intensive und charakteristische Blume, trockener, harmonischer, frischer, samtiger Geschmack. Wird auch in der prickelnden Sorte hergestellt. Am besten schmeckt er bei einer Temperatur von 10°C, serviert zu Fischsalat, Rühreiern, rohem Parmaschinken. Als Schaumwein: mit feinem und beständigem Schaum; der "Metodo Charmat" ist ein ausgezeichneter Aperitif, während der "Metodo Classico" der ideale Begleiter eines vollen Menüs ist; Serviertemperatur: 8 °C.

**F** – Couleur paille aux reflets verdâtres, bouquet intense, goût harmonieux, frais, velouté. Peut être pétillant. Servir à la température de 10 °C accompagné de poisson en salade, oeufs brouillis, jambon de Parme. Le type mousseux Metodo Charmat est excellent comme apéritif, le Metodo Classico est indiqué pour tout le repas. Servir à la température de 8 °C.

## LAMBRUSCO GRASPAROSSA

*Vitigno:* Lambrusco Grasparossa minimo 85% - 15% uve di Lambrusco Marani, Lambrusco Montericco, Ancellotta, Malbo Gentile, Croatina da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rubino.

*Odore:* spiccatamente vinoso e particolarmente profumato.

*Sapore:* saporido, armonico, dolce o amabile o abboccato o secco.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 16 °C nella versione Ferma, 12-14 °C nella versione Frizzante.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti.

**EN** – This ruby-red coloured wine has a winy, flavoured smell, a sapid, harmonic, sweet or mellow, palatable or dry taste. The sparkling version is also available. It matches pastas and boiled meat. The still type is to be served at a temperature of 16 °C, the sparkling type at 12-14 °C.

**D** – Rubinroter Wein mit weinigem und besonders duftendem Bukett. Der Geschmack ist würzig, harmonisch, süß, lieblich, vollmundig oder trocken. Auch in der prickelnden Version. Serviertemperatur: 16 °C (still), 12-14 °C (prickelnd). Besonders empfehlenswert zu Nudelgerichten und Siedfleisch.

**F** – Couleur rouge rubis, bouquet parfumé et typiquement vineux, goût doux, moelleux, sec. Pétillant aussi. Il est indiqué pour les pâtes et les bouillis. Le type non-pétillant se sert à 16 °C, le type pétillant à 12-14 °C.

## ● BIANCO (anche Classico)

*Vitigno:* Spergola minimo 85%. Per il rimanente possono concorrere da sole o congiuntamente uve di Malvasia di Candia, Trebbiano Romagnolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio. È ammessa la presenza di uve provenienti da Malvasia di Candia aromatica fino ad un massimo del 5%. Se prodotto nella zona di origine più antica può recare la qualificazione "Classico".

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li e per il tipo Classico 150 q.li, con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* caratteristico, gradevolmente aromatico.

*Sapore:* caratteristico, dolce o amabile o abboccato o secco, fresco, armonico.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo per merende a base di tigelle e salumi.

#### TIPO BIANCO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* gradevole, caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* caratteristico, saporido, fresco, armonico, di giusto corpo.

Ottimo per aperitivo e antipasti; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%; temperatura di degustazione 8 °C.

**EN** – More or less intense straw-yellow colour, a pleasantly aromatic and distinctive smell, a sweet or mellow, palatable or dry, fresh, harmonic taste; its real minimum alcohol content is of 10.50 degrees. Served at 10 °C, it is recommended for snacks with "tigelle" and salami, ham. The sparkling type is ideal for hors d'oeuvres and as an aperitif; its minimum alcohol content is of 11 degrees. To be drunk at a temperature of 8 °C.

**D** – Ein hellgelber Wein mit charakteristischem und leicht aromatischem Bukett; im Geschmack süß, lieblich, vollmundig oder trocken, frisch und harmonisch. Mindestalkoholgehalt: 10,50 Grad. Empfehlenswert zu den "Tigelle" (Teigfladen) und Wurstwaren. Serviertemperatur: 10 °C. Als Schaumwein ist er ein ausgezeichneter Aperitif bei einer Serviertemperatur von 8 °C.

**F** – Couleur paille plus ou moins intense, bouquet aromatique; son goût est doux, moelleux, sec, frais et harmonieux. Son degré d'alcool minimum est de 10,50°. Servi à 10 °C, il est spécialement indiqué pour des goûters à base de "tigelle" et charcuterie. Le type mousseux est excellent servi à 8 °C comme apéritif et avec les hors-d'œuvre; son degré d'alcool minimum est de 11°.

## ● LAMBRUSCO MONTERICCO ROSSO O ROSATO

*Vitigno:* Lambrusco Montericco minimo 85% - 15% uve di Lambrusco Marani, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Malbo Gentile, Ancellotta o Croatina da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso o rosato.

*Odore:* gradevole, caratteristico, fruttato, fresco.

*Sapore:* caratteristico, fresco, gradevole, armonico, di giusto corpo, abboccato o secco.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 16 °C nella versione Ferma, 12-14 °C nella versione Frizzante.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti, salsiccie in umido e ai ferri.

**EN** – Its colour ranges from rosé to red; it has a pleasant, distinctive, fruity and fresh smell, a full, harmonic, fresh, dry or palatable taste, a real minimum alcohol content of 10.50 degrees. A

sparkling version is also produced. Matched with stewed or grilled sausage, the still type is ideal if served at a temperature of 16 °C, the sparkling type should be drunk at 12-14 °C.

- D— Je nach der Version ist dieser Wein rubinrot oder rosarot; hat ein angenehmes frisches Obstbukett; im Geschmack frisch, angenehm, harmonisch, vollmundig oder trocken. Auch in der prickelnden Version. Mindestalkoholgehalt: 10,50 Grad; Serviertemperatur: 16 °C (still), 12-14 °C (prickelnd). Besonders empfehlenswert zu gekochter und gegrillter Wurst.
- F— Couleur rouge ou rosée, bouquet agréable, frais, caractéristique, fruité, goût frais, moelleux ou sec; ce vin a du corps dans la juste proportion. On en produit aussi un type pétillant. Son degré d'alcool minimum est de 10,50°. Accompagné de saucisses en sauce ou au gril, le type non-pétillant se sert à la température de 16 °C, le type pétillant à 12-14 °C.

## MARZEMINO

*Vitigno:* Marzemino minimo 85% - 15% uve di Croatina, Sgavetta, Malbo Gentile, da sole o congiuntamente.  
*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino massima del 70% (100 q.li. nella versione passito con resa in vino massima del 50%).

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* caratteristico; caratteristico, intenso (nella tipologia frizzante).

*Sapore:* pieno, di corpo, dolce, amabile, abboccato, secco; gradevole, pieno, dolce, amabile, abboccato, secco, (nella tipologia frizzante).

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 14 °C nella versione Frizzante, 16-18 °C nella versione Ferma.

*Accostamento cibo/vino:* zampone, costelette di maiale.

### TIPO NOVELLO

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* vinoso, intenso, fruttato.

*Sapore:* gradevole, tranquillo.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

### TIPO PASSITO

*Colore:* rosso intenso.

*Odore:* fragrante caratteristico.

*Sapore:* dolce ed equilibrato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* torta di cioccolato, piccola pasticceria, biscotteria.

Deve essere immesso al consumo dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di cui un anno in botte di legno, a decorre dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

EN— Ruby-red coloured; intense, distinctive smell; full, dry or palatable, sweet or mellow, pleasantly grass-like taste. Its real minimum alcohol content is of 11 degrees. Sparkling type: serve at a temperature of 14 °C; still type: serve at 16-18 °C. It goes well together with stuffed pig's trotter and pork cutlets and chops.

#### NOVELLO TYPE

Colour: ruby red. Aroma: vinous, intense, fruity. Taste: pleasant, still. Minimum total alcohol content: 11%. The novello type wines must include at least 50% of wine obtained from carbonic maceration of the grapes.

#### PASSITO TYPE

Colour: intense red. Aroma: fragrant, distinctive. Taste: sweet and well-balanced. Minimum total alcohol content: 16%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: chocolate cake, small pastries, biscuits. It can be released on the market after a compulsory ageing period (including at least one year in wood barrels), starting from the 10th November of the second year following grape-harvest.

D— Rubinroter Wein mit intensivem und charakteristischem Bukett; schmeckt nach frischen Kräutern und kann trocken, vollmundig, süß oder lieblich sein. Wird auch prickelnd hergestellt. Mindestalkoholgehalt: 11 Grad. Serviertemperatur: 14 °C (prickelnd), 16-18 °C (still). Passt zu gefüllten Schweinsfüßen und Koteletten.

#### SORTE NOVELLO

Farbe: Rubinrot. Geruch: weinartig, intensiv, fruchtig. Geschmack: angenehm, still. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11%. Die jungen, diesjährigen Weinsorten „Novello“ werden durch die Verwendung von mindestens 50% des Weines erhalten, der aus der Kohlensäuremischung von Trauben stammt.

#### SORTE PASSITO (BEERENAUSLESE)

Farbe: intensives Rot. Geruch: wohl riechend charakteristisch. Geschmack: süß und ausgeglichen. Mindestgesamalkoholgehalt in Volumenprozent: 16%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Schokoladentorte, Feingebäck, Kek

F— Couleur rouge rubis, bouquet intense, goût légèrement herbacé, sec ou moelleux ou doux. Pétillant aussi. Son degré d'alcool minimum est de 11°. Il accompagne le pied de porc farci et les côtelettes de porc.

#### TYPE NOVELLO

Robe: rouge rubis. Arôme: vineux, intense, fruité. Goût: agréable, tranquille. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11%. Les vins du type novello doivent être obtenus avec au moins 50% de vin qui provient de la macération carbonique des raisins.

#### TIPO VIN DE PAILLE

Robe: rouge intense. Arôme: parfumé caractéristique. Goût: doux et équilibré. Titre alcoométrique volumique total minimum: 16%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: gâteau au chocolat, petite pâtisserie, biscuits. Il doit être mis à la consommation après avoir subi une période de vieillissement obligatoire dont au moins une année dans un tonneau en bois, à partir du 10 novembre de la deuxième année suivant l'année de la vendange.

## MALBO GENTILE

*Vitigno:* Malbo Gentile minimo 85% - 15% uve di Croatina, Sgavetta, da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino massima del 70% (100 q.li. nella versione passita con resa in vino massima del 50%).

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* caratteristico, intenso.

*Sapore:* caratteristico, gradevole, pieno, secco o abboccato o amabile o dolce.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 14 °C nella versione Frizzante, 16-18 °C nella versione Ferma e Novello.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti al ragù, bolliti, carni ai ferri.

### TIPO NOVELLO

*Colore:* rosso.

*Odore:* vinoso, intenso, fruttato.

*Sapore:* saporito, tranquillo, talvolta vivace.

Ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

### TIPO PASSITO

*Colore:* dal rosato al rosso.

*Odore:* intenso e complesso.

*Sapore:* dolce ed equilibrato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* torta di cioccolato, piccola pasticceria, biscotteria.

Deve essere immesso al consumo dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di cui un anno in botte di legno, a decorre dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

**EN** – This ruby-red coloured wine, with an intense, distinctive smell and a full, dry or palatable, mellow or sweet, has a real minimum alcohol content of 11 degrees. Serve at a temperature of 14 °C (sparkling type) or 16-18 °C (novello - young - type). It perfectly matches pasta with meat sauce, boiled meat, grilled meat.

PASSITO TYPE

Colour: from rosé to red. Aroma: intense and complex. Taste: sweet and well-balanced. Minimum total alcohol content: 16%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: chocolate cake, small pastries, biscuits. It can be released on the market after a compulsory ageing period (including at least one year in wood barrels), starting from the 10th November of the second year following grape-harvest.

**D** – Rubinroter Wein mit intensivem Bukett; schmeckt nach frischen Kräutern und kann trocken, vollmundig, süß oder lieblich sein. Auch prickelnd. Mindestalkoholgehalt: 11 Grad.

Serviertemperatur: 14 °C (prickelnd), 16-18 °C (still und Novello).

Passt zu Hauptgerichten mit Ragout, Suppenfleisch, gegrilltem Fleisch.

SORTE PASSITO (BEERENAUSLESE)

**F** – Farbe: von rosafarben bis rot. Geruch: intensiv und komplex. Geschmack: süß und ausgeglichen. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 16%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Schokoladentorte, Feingebäck, Keks. Er darf erst zum Konsum freigegeben werden, nachdem er einen vorgeschriebenen Alterungsprozess erfahren hat, davon ein Jahr in einem Holzfass, der Zeitraum läuft vom 10. November des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres.

Ce vin couleur rouge rubis, au bouquet intense et au goût agréable, sec, moelleux, doux, pétillant à un degré d'alcool minimum de 11° et doit être servi à la température de 14 °C (type pétillant) ou de 16° à 18 °C (type novello). Il accompagne les pâtes à la sauce bolonaise, les bouillis, la viande grillée.

TYPE VIN DE PAILLE

Robe: du rosé au rouge. Arôme: intense et complexe. Goût: doux et équilibré. Titre alcoométrique volumique total minimum: 16%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: gâteau au chocolat, petite pâtisserie, biscuits. Il doit être mis à la consommation après avoir subi une période de vieillissement obligatoire dont au moins une année dans un tonneau en bois, à partir du 10 novembre de la deuxième année suivant l'année de la vendange.

## CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon minimo 85% - 15% uve di Sangiovese, Merlot e Ancellotta da sole o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* caratteristico ed etereo.

*Sapore:* armonico, lievemente tannico, secco, tranquillo.

*Titolo alcoometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* arrosti, carne ai ferri, cacciagione.

TIPO RISERVA

*Odore:* caratteristico con lieve sentore di legno.

*Sapore:* caratteristico, armonico, pieno, vellutato con lieve sentore di legno.

Con un invecchiamento minimo di 24 mesi di cui almeno 6 in botti di legno, a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

**EN** – Its colour is ruby-red, has a characteristic, a dry, harmonic, still, slightly tannic. Its minimum alcohol content is of 12 degrees. At a temperature of 18 °C, it perfectly matches roasts, grilled meat, game. The vintage type is to be drunk after 24 months from the harvest starting from the 1st November of the year of production.

**D** – Rubinroter Wein mit einem charakteristischen Duft; im Geschmack harmonisch, leicht tanninhaltig, trocken und still. Am besten schmeckt er bei einer Temperatur von 18 °C, serviert zu gebratenem, gegrilltem Fleisch und Wildbret. Es wird auch die Version "Riserva" erzeugt.

**F** – Sa couleur est rouge rubis, son bouquet est herbacé, son goût sec, tannique dans la juste proportion. Servir à la température de 18 °C, surtout avec des rôtis, viande grillée, gibier. Le type réserve doit vieillir pour au moins 24 mois à partir du 1 er Novembre.

## LAMBRUSCO

*Vitigno:* Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino, Lambrusco Barghi, congiuntamente o disgiuntamente in misura non inferiore all'85%; per il complessivo rimanente possono concorrere da sole o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni Malbo gentile, Marzemino, Croatina, Sgavetta, Termarina e Perla dei Vivi.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino max. del 70%.

*Colore:* dal rosato più o meno intenso al rosso.

*Odore:* gradevole, caratteristico, dal floreale al fruttato.

*Sapore:* dal secco al dolce, fresco, gradevole, caratteristico.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia Frizzante).

*Titolo alcoometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 16-18 °C (12-14°C per la tipologia frizzante)

*Accostamento cibo/vino:* salumi, formaggi di media staginatura, bolliti, arrosti.

**EN** – Colour: from more or less intense rosé to red. Aroma: pleasant, distinctive, from flowery to fruity. Taste: from dry to sweet, fresh, pleasant, distinctive. A semi-sparkling type is also available. Perlage: lively, fading (in the semi-sparkling type). Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 16-18 °C (12-14°C in the semi-sparkling type). Suggested food matching: cold cut meats, medium-aged cheeses, boiled meat, roasts.

**D** – Farbe: von rosafarben mehr oder weniger intensiv bis rot. Geruch: angenehm, charakteristisch, von blumig bis fruchtig. Geschmack: von trocken bis süß, frisch, angenehm, charakteristisch. Er ist auch als prickelnde Sorte vorgesehen. Schaumbildung: lebhaft, vergänglich (bei der prickelnden Sorte). Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 16-18 °C (12-14°C für die prickelnde Sorte). Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Wurstwaren, Käsesorten mittlerer Reifung, Suppenfleisch, Braten.

**F** – Robe: du rosé plus au moins intense au rouge. Arôme: agréable, caractéristique, du floral au fruité. Goût: du sec au doux, frais, agréable, caractéristique. Même le type pétillant est prévu. Mousse: vif, évanescence (dans le type pétillant). Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 16-18 °C (12-14°C pour le type pétillant). Accompagnement plats/vin: charcuterie, fromages d'affinages moyen, bouillis, rôties.

## SPERGOLA

*Vitigno:* Spergola in misura non inferiore al 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 160 q.li con resa in vino max. del 70% (100 q.li con resa in vino max. del 50% nella tipologia passito).

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* caratteristico, dal secco al dolce, armonico.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia Frizzante).

*Titolo alcoometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8°-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* salumi, antipasti di mare e di terra caldi e freddi, torte salate.

TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* caratteristico, saporito, fresco, armonico, di giusto corpo, dal secco al dolce.

*Titolo alcoometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6-8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, indicato per antipasti di mare caldi e freddi e primi e secondi a base di pesce.

## TIPO PASSITO

*Colore:* giallo dorato.*Odore:* delicato, caratteristico, armonico, gradevole, fine.*Sapore:* dolce, armonico, pieno, vellutato.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%.*Temperatura di degustazione:* 14°C.*Accostamento cibo/vino:* ben si accompagna alla pasticceria, dolci al cucchiaio, formaggi saporiti ed erborinati.

Deve essere immesso al consumo dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di cui un anno in botte di legno, a decorre dal 10 novembre del secondo anno successivo a quello della vendemmia.

- EN** — Colour: more or less intense straw yellow, sometimes with greenish reflections. Aroma: distinctive. Taste: distinctive, from dry to sweet, well-balanced. A semi-sparkling type is also available. Perlage: lively, fading (in the semi-sparkling type). Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 8°-10°C. Suggested food matching: cold cut meats, hot and cold fish and meat starters with savoury pies.

## SPUMANTE TYPE

Perlage: fine and long-lasting. Colour: more or less intense straw-yellow colour. Aroma: distinctive.

Taste: distinctive, tangy, fresh, well-balanced, full-bodied, from dry to sweet. Minimum total alcohol content: 11%. Serving temperature: 6-8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, suitable for hot and cold fish starters and fish-based first and second courses.

## PASSITO TYPE:

Colour: golden yellow. Aroma: delicate, distinctive, well-balanced, pleasant, fine. Taste: sweet, well-balanced, full, velvety. Minimum total alcohol content: 16%. Serving temperature: 14°C. Suggested food matching: it goes well with confectionery, puddings, tasty, spicy and marbled cheeses. It can be released on the market after a compulsory ageing period (including at least one year in wood barrels), starting from the 10th November of the second year following grape-harvest.

- D** — Farbe: strohgelb mehr oder weniger intensiv, manchmal mit grünlichen Reflexen. Geruch: charakteristisch. Geschmack: charakteristisch, von trocken bis süß, harmonisch. Er ist auch als prickelnde Sorte vorgesehen. Schaumbildung: lebhaft, vergänglich (bei der prickelnden Sorte). Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 8°-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Wurstwaren, warme und kalte Vorspeisen mit Fisch, warme und kalte gemischte Vorspeisen und Salattorte.

## SORTE SPUMANTE (SCHAUMWEIN)

Schaumbildung: fein und lang anhaltend. Farbe: strohgelb mehr oder weniger intensiv. Geruch: charakteristisch. Geschmack: charakteristisch, geschmackvoll, frisch, harmonisch, richtig lieblich, von trocken bis süß. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11%. Verkostungstemperatur: 6-8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal zum Aperitif, passt gut zu allen warmen und kalten Vorspeisen mit Fisch, erste und zweite Gänge auf Fischbasis.

## SORTE PASSITO (BEERENAUSLESE):

Farbe: goldgelb. Geruch: delikat, charakteristisch, harmonisch, angenehm, fein. Geschmack: süß, harmonisch, voll, samtig

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 16%. Verkostungstemperatur: 14°C.

Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Er begleitet gut Patisserieprodukte, cremige Nachspeisen, die mit dem Löffel genossen werden und geschmackvolle pikante oder würzige Käsesorten. Er darf erst zum Konsum freigegeben werden, nachdem er einen vorgeschriebenen Alterungsprozess erfahren hat, davon ein Jahr in einem Holzfass, der Zeitraum läuft vom 10. November des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres.

- F** — Robe: jaune paillé plus au moins intense parfois avec des reflets verts. Arôme: caractéristique. Goût: caractéristique, du sec au doux, harmonieux. Même le type pétillant est prévu. Mousse: vif, évanescence (dans le type pétillant). Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8°-10°C. Accompagnement plats/vin: charcuterie, entrées chaudes ou froides à base de fruits de mer et entrées chaudes ou froides à base de charcuterie, de légumes et de fromages avec des gâteaux salades.

## TYPE MOUSSEUX

Mousse: fine et persistante. Robe: paillé plus ou moins intense. Arôme: caractéristique. Goût caractéristique, sapide, frais, harmonieux, ayant un juste corps, du sec au doux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11%. Température de dégustation: 6-8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec des entrées chaudes ou froides à base de fruits de mer, des pâtes aux fruits de mer et du poisson.

## TYPE VIN DE PAILLE

Robe: jaune doré. Arôme: délicat, caractéristique, harmonieux, agréable, fin. Goût: doux, harmonieux, plein, velouté. Titre alcoométrique volumique total minimum: 16%. Température de dégustation: 14°C. Accompagnement plats/vin: idéal avec la pâtisserie, les gâteaux à la cuillère, les fromages savoureux épice et persillés. Il doit être mis à la consommation après avoir subi une période de vieillissement obligatoire dont au moins une année dans un tonneau en bois, à partir du 10 novembre de la deuxième année suivant l'année de la vendange.

## ● ROSSO

*Vitigno:* Marzemino minimo 50%; Cabernet Sauvignon e Malbo gentile, congiuntamente o disgiuntamente, massimo 35%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera non aromatiche provenienti dai vitigni idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna.*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.*Colore:* rosso.*Odore:* caratteristico, fruttato, floreale.*Sapore:* secco, gradevole, pieno.

È prevista anche la tipologia Frizzante.

*Spuma:* vivace, evanescente (nella tipologia Frizzante).*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.*Temperatura di degustazione:* 16-18°C (12-14°C nella tipologia Frizzante).*Accostamento cibo/vino:* primi piatti a base di carni, formaggi e arrosti.

## TIPO NOVELLO

*Colore:* rosso.*Odore:* vinoso, intenso, fruttato.*Sapore:* saporito, tranquillo, talvolta vivace.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

I vini nella tipologia novello devono essere ottenuti con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

- EN** — Colour: red. Aroma: distinctive, fruity, flowery. Taste: dry, pleasant, full. A semi-sparkling type is also available. Perlage: lively, fading (in the semi-sparkling type). Minimum total alcohol content: 11.50%. Serving temperature: 16-18°C (12-14°C in the semi-sparkling type). Suggested food matching: meat-based pasta dishes, cheeses and roasts.

## NOVELLO TYPE

Colour: red. Aroma: vinous, intense, fruity. Taste: tangy, still, sometimes slightly sparkling. Minimum total alcohol content: 11.00%. The novello type wines must include at least 50% of wine obtained from carbonic maceration of the grapes.

- D** — Farbe: rot. Geruch: charakteristisch, fruchtig, blumig. Geschmack: trocken, angenehm, voll. Er ist auch als prickelnde Sorte vorgesehen. Schaumbildung: lebhaft, vergänglich (bei der prickelnden Sorte). Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,50%. Verkostungstemperatur: 16-18°C (12-14°C bei der prickelnden Sorte).

Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: erste Gänge auf Fleischbasis, Käsesorten und Braten.

## SORTE NOVELLO

Farbe: rot. Geruch: weinartig, intensiv, fruchtig. Geschmack: geschmackvoll, still, manchmal lebhaft.

Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Die jungen, diesjährigen Weinsorten „Novello“ werden durch die Verwendung von mindestens 50% des Weines erhalten, der aus der Kohlensäuremischung von Trauben stammt.

- F** — Robe: rouge. Arôme: caractéristique, fruité, floral. Goût: sec, agréable, plein. Même le type pétillant est prévu. Mousse: vif, évanescence (dans le type pétillant). Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,50%. Température de dégustation: 16-18°C (12-14°C pour le type pétillant). Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, fromages et rôtis.

## TYPE NOVELLO

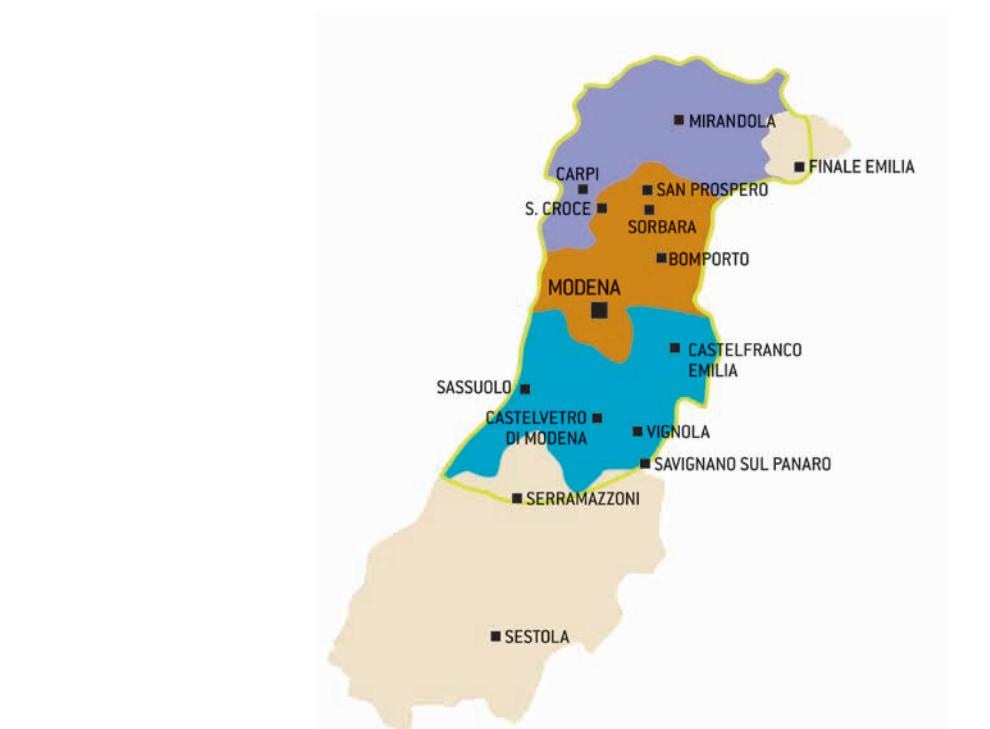
Robe: rouge. Arôme: vineux, intense, fruité. Goût: sapide, tranquille, parfois vif. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Les vins du type novello doivent être obtenus avec au moins 50% de vin qui provient de la macération carbonique des raisins.



## MODENA

La città porta con orgoglio la veste di città ducale, aristocratica ed intelligentemente borghese. Una terra che sa guardare con disincanto oltre i confini della provincia, della regione e della nazione, inseguendo il sogno di una cultura senza steccati ed avendo come filo conduttore l'ironia. Quella che i francesi chiamano causerie e i modenesi più semplicemente la tampleda, cioè la battuta immediata ed argutamente sottile.

# I VINI D.O.P. DELLA PROVINCIA DI MODENA



LAMBRUSCO SALAMINO  
DI SANTA CROCE

LAMBRUSCO DI SORBARA

LAMBRUSCO GRASPAROSSA  
DI CASTELVETRO

MODENA o DI MODENA



## ● LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE D.O.P.

*Vitigno:* Lambrusco Salamino minimo 85% e max. 15% altri Lambruschi, Ancellotta, Fortana (localmente detta "uva d'oro") da soli o congiuntamente.

*Area di produzione:* nord di Modena.

*Produzione max. per ettaro:* 190 q.li con resa in vino massima del 70%.

### ROSSO SPUMANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°/10°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

### ROSATO SPUMANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

### ROSSO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino di varia intensità.

*Odore:* vinoso, intenso, con caratteristico profumo fruttato.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi a base di carne, bolliti, formaggi e salumi.

### ROSATO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fruttato, caratteristico.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.

**EN** – ROSSO SPUMANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°-10°C. Suggested food matching: pasta dishes, boiled meat, cheeses. ROSATO SPUMANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses.

ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby red. Aroma: vinous, intense with a distinctive fruity bouquet. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: meat-based dishes, boiled meat, cheeses and cold cut meats. ROSATO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fruity, distinctive. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and

well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, seafood dishes, cold cut meats and medium-aged cheeses.



ROTER SEKT: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°/10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta asciutta, Gemischtes Siedfleisch, Käse. SEKT ROSÉ: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung. ROSSO FRIZZANTE (roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: ein intensives Rubinrot. Geruch: weinartig, intensiv mit charakteristischem fruchtigen Duft. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge auf Fleischbasis, Gemischtes Siedfleisch, Käse und Aufschnitt. ROSATO FRIZZANTE (Perlwein rosé): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fruchtig, charakteristisch. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.



ROUGE MOUSSEUX: Mousse: vif, évanescent. Robe: rouge rubis pu rouge de différente intensité. Arôme: agréable, fine, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°/10°C. Accompagnement plats/vin: pâtes, bouillis, fromages. ROSÉ MOUSSEUX. Mousse: vif, évanescent. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, fine, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. ROUGE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescent. Robe: rouge rubis de différente intensité. Arôme: vineux, intense, avec un caractéristique parfum fruité. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, bouillis, fromages et charcuterie. ROSÉ PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescent. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, fruité, caractéristique. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, les pâtes aux fruits de mer, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

## ● LAMBRUSCO DI SORBARA D.O.P.

*Vitigno:* Lambrusco di Sorbara minimo 60% e Lambrusco Salamino max. 40%. Altri Lambruschi da soli o congiuntamente fino a un max. del 15%

*Area di produzione:* provincia di Modena.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

### ROSSO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

### ROSATO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

#### ROSSO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* gradevole, profumo che ricorda quello della violetta.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi a base di carne, bolliti, formaggi e salumi.

#### ROSATO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fruttato, caratteristico.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minima:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.

**EN** – ROSSO SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°-10°C. Suggested food matching: pasta dishes, boiled meat, cheeses. ROSATO SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses. ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less ruby or garnet red. Aroma: pleasant bouquet recalling the violet. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: meat-based dishes, boiled meat, cheeses and cold cut meats. ROSATO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fruity, distinctive. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, seafood dishes, cold cut meats and medium-aged cheeses.

**D** – ROTER SEKT: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta asciutta, Gemischtes Siedfleisch, Käse. SEKT ROSÉ: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: ein mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung. ROTER FRIZZANTE (roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: angenehm, Duft erinnert an das Veilchen. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge auf Fleischbasis, Gemischtes Siedfleisch, Käse und Aufschnitt. ROSÉ FRIZZANTE (Perlwein rosé). Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: ein mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fruchtig, charakteristisch. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50% Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.

**F** – ROUGE MOUSSEUX: Mousse: fine et persistant. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: agréable, fin, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°-10°C. Accompagnement plats/vin: pâtes, bouillis, fromages. ROSE MOUSSEUX: Mousse: fine et persistante. Robe: rosé plus ou moins intense.

Arôme: agréable, fine, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec hors- d'œuvres, charcuterie et fromages d'affinage moyen.

ROUGE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: agréable, parfum qui rappelle celui de la violette. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, bouillis, fromages et charcuterie. ROSÉ PÉTILLANT. Mousse: vif, évanescence.

Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, fruité, caractéristique. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoolométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, les pâtes aux fruits de mer, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

## ● LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO D.O.P.

*Vitigno:* Lambrusco Grasparossa minimo 85% e max. 15% altri Lambruschi e Malbo Gentile, da soli o congiuntamente.

*Area di produzione:* Sud e Ovest di Modena.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

#### ROSSO SPUMANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

#### ROSATO SPUMANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fine, gentile, floreale, ampio e composito.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

#### ROSSO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, intenso con caratteristico profumo fruttato.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, di corpo, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

#### ROSATO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, fruttato, caratteristico.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, saporito ed armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.

- EN — ROSATO SPUMANTE: Perlage: lively, fading. Colour: intense ruby red. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°-10°C. Suggested food matching: pasta dishes, boiled meat, cheeses. ROSATO SPUMANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fine, gentle, flowery, ample and complex. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses. ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: intense ruby red. Aroma: vinous, intense bouquet with distinctive fruity hints. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, full-bodied, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: meat-based dishes, boiled meat, cheeses and cold cut meats. ROSATO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, fruity, distinctive Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, tangy and well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, seafood dishes, cold cut meats and medium-aged cheeses.
- D — ROTER SEKT: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: ein intensives Rubinrot. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge, Siedfleisch, Käse. SEKT ROSE: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fein, freundlich, blumig, weitläufig und gemischt. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung. ROTER FRIZZANTE (roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: ein intensives Rubinrot. Geruch: weinartig, intensiv mit charakteristischem fruchtigen Duft. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, kompakt, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge auf Fleischbasis, Gemischtes Siedfleisch, Käse und Aufschnitt. ROSE FRIZZANTE (Perlwein rosé): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, fruchtig, charakteristisch. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, geschmackvoll und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.
- F — ROUGE MOUSSEUX: Mousse: vif, évanescence. Robe: rouge rubis intense. Arôme: agréable, fine, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°-10°C. Accompagnement plats/vin: pâtes, bouillis, fromages. ROSE MOUSSEUX: Mousse: vif, évanescence. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, fin, délicat, floral, ample et complexe. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. ROUGE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rouge rubis intense. Arôme: vinous, intense avec un caractéristique parfum fruité. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, bouillis, fromages et charcuterie. ROSE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, fruité, caractéristique. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, ayant du corps, frais, sapide et harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, les pâtes aux fruits de mer, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

## ● MODENA o DI MODENA D.O.P. LAMBRUSCO

*Vitigno:* Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata, da soli o congiuntamente minimo 85%. Possono concorrere da soli o congiuntamente le uve provenienti dai vitigni Ancellotta, Malbo Gentile, Fortana fino a un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 230 q.li con resa in vino massima del 70%.

## ROSSO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* delicato, fragrante, ampio con note floreali.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

## ROSATO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

## ROSSO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* delicato, fragrante, caratteristico con note floreali.

*Sapore:* di corpo fresco, saporito, intenso, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi a base di carne, bolliti, formaggi e salumi.

## ROSATO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* di corpo, fresco, saporito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.

## NOVELLO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* di corpo, fresco, saporito, intenso, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 10°C.

*Accostamento cibo/vino:* caldarroste, salumi e antipasti leggeri.

## EN — ROSSO SPUMANTE

Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: delicate, fragrant, ample with flowery hints. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, well-balanced with a delicate hint of yeasts. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°-10°C. Suggested food matching: pasta dishes, boiled meat, cheeses. ROSATO SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense rosé. Aroma: fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, well-balanced with a delicate hint of yeasts. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses. ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: delicate, fragrant, distinctive with flowery hints. Taste:

full-bodied, fresh, tangy, intense, well-balanced. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: meat-based dishes, boiled meat, cheeses and cold cut meats. ROSATO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, clean, fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: full-bodied, fresh, tangy. Minimum total alcohol content: 10.50%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, seafood dishes, cold cut meats and medium-aged cheeses. NOVELLO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: vinous, intense and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: full-bodied, fresh, tangy, intense, well-balanced. Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 10°C. Suggested food matching: roast chestnuts, cold cut meats and light starters.

- D**– ROTER SEKT: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, weitläufig mit einer blumigen Note. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, harmonisch mit einem delikaten Hefegeruch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta asciutta, Gemischtes Siedfleisch, Käse. SCHAUMBILDUNGNTÉ ROSE: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: trocken oder brüsk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, harmonisch mit einem delikaten Hefegeruch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschlitt und Käsesorten mittlerer Reifung. ROSSO FRIZZANTE (roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumigen Note. Geschmack: komplett frisch, geschmackvoll, intensiv, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge auf Fleischbasis, Gemischtes Siedfleisch, Käse und Aufschlitt. ROSATO FRIZZANTE (Perlwein Rosé): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, entschieden, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: komplett, frisch, geschmackvoll. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Ersten Gängen auf Fischbasis, Aufschlitt und Käse mittlerer Reife. NOVELLO FRIZZANTE: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: vinoso, intensiv, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: komplett, frisch, geschmackvoll, intensiv, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: geröstete Kastanien, Aufschlitt und leichte Vorspeisen.
- F**– ROUGE MOUSSEUX: Mousse: fine et persistante. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, ample avec des notes florales. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, harmonieux avec un délicat parfum de levure. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°-10°C. Accompagnement plats/vin: pâtes, bouillis, fromages. ROSE MOUSSEUX: Mousse: fine et persistante. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: fragrante, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, harmonieux avec un délicat parfum de levure. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors-d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. ROUGE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, caractéristique avec des notes florales. Goût: ayant du corps, frais, sapide intense, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, bouillis, fromages et charcuterie. ROSE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, net, parfumé, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: ayant du corps, frais, sapide. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors-d'œuvres, les pâtes aux fruits de mer, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. NOVELLO PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescence. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: vineux, intense, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: ayant du corps, frais, sapide, intense, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 10°C. Accompagnement plats/vin: marrons grillés, charcuterie et hors-d'œuvres légers.

## ● MODENA o DI MODENA D.O.P. ROSSO, ROSATO

*Vitigno:* Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara. Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, Lambrusco Oliva, Lambrusco a foglia frastagliata minimo 85%; per il complessivo rimanente possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Ancellotta, Fortana e

per non più del 15% altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

*Produzione max. per ettaro:* 230 q.li con resa in vino massima del 70%.

### ROSSO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* delicato, fragrante, ampio con note floreali.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, bolliti, formaggi.

### ROSSO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* delicato, fragrante, caratteristico con note floreali.

*Sapore:* di corpo, fresco, saporito, intenso, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10-12°C.

*Accostamento cibo/vino:* primi a base di carne, bolliti, formaggi e salumi.

### ROSSO NOVELLO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosso rubino o granato di varia intensità.

*Odore:* vinoso, intenso, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* di corpo, fresco, saporito, intenso, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 10°C.

*Accostamento cibo/vino:* caldarroste, salumi e antipasti leggeri.

### ROSATO SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

### ROSATO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente.

*Colore:* rosato più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, netto, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

*Sapore:* di corpo, fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, primi piatti di mare, salumi e formaggi di media stagionatura.

**EN** — ROSSO SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: delicate, fragrant, ample with flowery hints. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, well-balanced with a delicate hint of yeasts. Minimum total alcohol content: 11,00%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: pasta dishes, boiled meat, cheeses. ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: delicate, fragrant, distinctive with flowery hints . Taste: full-bodied, fresh, tangy, intense, well-balanced. Minimum total alcohol content: 10,50%. Serving temperature: 10-12°C. Suggested food matching: meat-based dishes, boiled meat, cheeses and cold cut meats. ROSSO NOVELLO FRIZZANTE. Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense ruby or garnet red. Aroma: vinous, intense and distinctive with flowery and fruity notes Taste: full-bodied, fresh, tangy, intense, well-balanced. Minimum total alcohol content: 11,00%. Serving temperature: 10°C. Suggested food matching: roast chestnuts, cold cut meats and light starters. ROSATO SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense rosé. Aroma: fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, well-balanced with a delicate hint of yeasts. Minimum total alcohol content: 11,00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses.

ROSSO FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense rosé. Aroma: pleasant, clean, fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: full-bodied, fresh, well-balanced. Minimum total alcohol content: 10,50%. Serving temperature: 8-10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, seafood dishes, cold cut meats and medium-aged cheeses.

**D** — ROTER SEKT: Schaumbildung; fein und langanhaltend. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, weitläufig mit einer blumigen Note. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, harmonisch mit einem delikaten Hefegeruch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta asciutta, Gemischtes Siedfleisch, Käse. ROSSO FRIZZANTE (roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumigen Note. Geschmack: komplett, frisch, geschmackvoll, intensiv, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10-12°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Erste Gänge auf Fleischbasis, Gemischtes Siedfleisch, Käse und Aufschnitt. ROSSO NOVELLO FRIZZANTE (Novello roter Perlwein): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: rubin- oder granatrot in unterschiedlicher Intensität. Geruch: vinoso, intensiv, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: komplett, frisch, geschmackvoll, intensiv, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: geröstete Kastanien, Aufschnitt und leichte Vorspeisen. SCHAUMBILDUNGNE ROSE: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, harmonisch mit einem delikaten Hefegeruch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung. ROSATO FRIZZANTE (Perlwein rosé): Schaumbildung: lebhaft, vergänglich. Farbe: mehr oder weniger intensives Rosé. Geruch: angenehm, entschieden, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: komplett, frisch, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 8-10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Ersten Gängen auf Fischbasis, Aufschnitt und Käse mittlerer Reife.

**F** — ROUGE MOUSSEUX: Mousse; fine et persistante. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, ample avec des notes florales. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, harmonieux avec un délicat parfum de levure. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: pâtes, bouillis, fromages. ROUGE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescant. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, caractéristique avec des notes florales. Goût: ayant du corps, frais, sapide, intense, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10-12°C. Accompagnement plats/vin: pâtes à base de viande, bouillis, fromages et charcuterie. ROUGE NOVELLO PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescant. Robe: rouge rubis ou rouge de différente intensité. Arôme: vineux, intense, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: ayant du corps, frais, sapide, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 10°C. Accompagnement plats/vin: marrons grillés, charcuterie et hors- d'œuvres légers. ROSE MOUSSEUX: Mousse: fine et persistante. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: parfumé, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, harmonieux avec un délicat

parfum de levure. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. ROSE PÉTILLANT: Mousse: vif, évanescant. Robe: rosé plus ou moins intense. Arôme: agréable, net, parfumé, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: ayant du corps, frais, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 8-10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, les pâtes aux fruits de mer, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

## ● MODENA o DI MODENA D.O.P. BIANCO

**Vitigno:** Montuni, Pignoletto, Trebbiano (tutte le varietà e cloni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna), da soli o congiuntamente minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna le uve di vitigni Ancellotta, Fortana e, per non più del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

**Produzione max. per ettaro:** 230 q.li con resa in vino massima del 70%.

### SPUMANTE

**Spuma:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino di varia intensità.

**Odore:** delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

**Sapore:** secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, armonico con delicato sentore di lievito.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00%.

**Temperatura di degustazione:** 8°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

### FRIZZANTE

**Spuma:** vivace, evanescente.

**Colore:** giallo paglierino di varia intensità.

**Odore:** delicato, fragrante, caratteristico con note floreali e fruttate.

**Sapore:** di corpo, fresco, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%.

**Temperatura di degustazione:** 10°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

**E** — SPUMANTE: Perlage: fine and lingering. Colour: more or less intense straw yellow . Aroma: delicate, fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: dry or lean, semi-dry, semi-sweet, sweet, fresh, well-balanced with a delicate hint of yeasts. Minimum total alcohol content: 11,00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses. FRIZZANTE: Perlage: lively, fading. Colour: more or less intense straw yellow . Aroma: delicate, fragrant and distinctive with flowery and fruity notes. Taste: full-bodied, fresh, well-balanced. Minimum total alcohol content: 10,50%. Serving temperature: 10°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, toasted bread slices with truffle, tortellini in broth, tortelli filled with courgette flowers, fried shellfish and fish in general.

**D** — SCHAUMBILDUNGNE: Schaumbildung: fein und langanhaltend. Farbe: strohgelb in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: trocken oder brusk, vollmundig oder halbtrocken, lieblich, süß, frisch, harmonisch mit einem delikaten Hefegeruch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung. PERLWEIN: Schaumbildung: lebhaft, vergänglich.

Farbe: strohgelb in unterschiedlicher Intensität. Geruch: delikat, wohl riechend, charakteristisch mit einer blumig, fruchtigen Note. Geschmack: komplett, frisch, harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 10,50%. Verkostungstemperatur: 10°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, Crostini mit Trüffel, Tortellini in klarer Suppe, Kürbistortelli, Herausgebackene Krustentiere und Fische generell.

**F** – MOUSSEUX : Mousse: fine et persistante. Robe: jaune paillé de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: sec, moelleux ou demi-sec, doux, frais, harmonieux avec un délicat parfum de levure. Titre alcoométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen. PÉTILLANT : Mousse: vif, évanescant. Robe: jaune paillé de différente intensité. Arôme: délicat, parfumé, caractéristique avec des notes florales et fruitées. Goût: ayant du corps, frais, harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimum: 10,50%. Température de dégustation: 10°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, croûtes aux truffes, tortellini in brodo, ravioli farcis aux beignets de courgettes, friture de crustacés et poisson en général.



## BOLOGNA

Bologna la Dotta, Bologna la Grassa, Bologna la Rossa (per il colore delle case) e Bologna la città più porticata del mondo. La costruzione dei portici fu iniziata nel tardo Medioevo sulla spinta dell'incremento della popolazione determinato dallo sviluppo dell'Università che indusse ad ampliare i piani superiori delle case verso la strada. Oggi Bologna conta nel solo centro storico ben 38 chilometri di portici, tra cui il più lungo del mondo che con i suoi 666 archi fiancheggia i quasi quattro chilometri di strada che da Porta Saragozza sale al Santuario di San Luca.

# COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO D.O.P.

## PIGNOLETTO D.O.P.

### COLLI BOLOGNESI D.O.P.



Pignoletto

Colli Bolognesi

Colli Bolognesi Pignoletto



#### ● COLLI BOLOGNESI PIGNOLETTO D.O.P.

**Vitigno:** Grechetto gentile almeno 85%, possono concorrere alla produzione anche le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

Il vino "Colli Bolognesi Pignoletto" superiore accompagnato dalla specificazione "Classico" deve essere ottenuto per almeno il 95% dal vitigno Grechetto gentile; possono concorrere anche uve di altri vitigni, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Emilia-Romagna presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 5%.

#### TIPO SUPERIORE

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico, fine.

*Sapore:* da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,5%.

*Temperatura di degustazione:* 10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

#### TIPO FRIZZANTE

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa vino massima del 70%.

*Spuma:* fine ed evanescente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* secco, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo.

In tale tipologia, tradizionalmente prodotta per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, primi piatti alle verdure, antipasti di pesce.

#### TIPO SPUMANTE

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa vino massima del 70%.

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* saporito, caratteristico, armonico, da brut nature ad extra dry.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, antipasti di mare e di terra.

#### TIPO CLASSICO SUPERIORE

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li con resa vino massima del 65%.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* armonico, caratteristico.

Può essere immesso al consumo solo a partire dal 4 ottobre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 10°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini d'eretta, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere

- EN** – Its more or less straw yellow sometimes shows greenish nuances; delicate distinctive smell slightly aromatic in the sparkling type. Recommended with truffle canapés, ravioli with squash blossoms, ravioli with herbed ricotta filling, fried shellfish and fish in general if served at a temperature of 8-10°C. Ideal as an aperitif. The sparkling type is also produced. Sparkling type: it has a fine, lively and persistent froth and a minimum alcohol content of 11 degrees. Serve chilled at 6-8 °C; in formal banquets, it perfectly matches each course. Excellent as an aperitif, too.
- D** – Ein hellgelber bis grünlich schimmernder Wein mit einer charakteristischen delikaten Blume, die den prickelnden Wein leicht aromatisch macht. Empfehlenswert zu gerösteten Brotschnitten mit Trüffel, Ravioli mit Kürbisblüten, Ravioli mit Blattgemüse-Ricotta-Füllung, gebackenen Schalentieren und Fisch im Allgemeinen, bei einer Temperatur von 8 -10 °C. Ausgezeichneter Aperitif. Als Schaumwein hat er einen feinen und beständigen Schaum und einen Mindestalkoholgehalt von 11 Grad. Bei einer Temperatur von 8 °C serviert, ist er ein ausgezeichneter Aperitif und der perfekte Begleiter eines vollen Menüs.
- F** – Couleur jaune claire ayant parfois des reflets verdâtres; bouquet délicat caractéristique; le type pétillant est légèrement aromatique. On le conseille pour les croûtes aux truffes, les ravioli aux fleurs de courge, les ravioli aux fines herbes, les crustacés frits et le poisson en général. Servir à la température de 8 à 10 °C. Il est aussi un apéritif idéal. On en produit un type pétillant. Pétillant: mousse vive, fine et persistante; degré d'alcool minimum: 11°; excellent comme apéritif, il accompagne tout le repas. Servir à la température de 6 à 8°C.



## PIGNOLETTO

**Vitigno:** Grechetto gentile almeno 85%, possono concorrere alla produzione anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

**Produzione max. per ettaro:** 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli.

**Odore:** caratteristico, fine.

**Sapore:** da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,5%.

**Temperatura di degustazione:** 8°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

### TIPO FRIZZANTE

**Spuma:** fine ed evanescente.

**Colore:** giallo paglierino.

**Odore:** caratteristico, leggermente aromatico.

**Sapore:** da secco ad abboccato, caratteristico, armonico, talvolta leggermente amarognolo.

In tale tipologia, tradizionalmente prodotta per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,5%.

**Temperatura di degustazione:** 8°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, crostini, primi piatti alle verdure, antipasti di pesce.

### TIPO SPUMANTE

**Spuma:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino.

**Odore:** caratteristico, leggermente aromatico.

**Sapore:** saporido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry.

In tale tipologia, tradizionalmente prodotta per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,5%.

**Temperatura di degustazione:** 6°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, crostini, antipasti di mare e di terra.

### TIPO PASSITO

**Produzione max. per ettaro:** 90 q.li con resa vino massima del 50%.

**Colore:** giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento.

**Odore:** fine, caratteristico, delicato.

**Sapore:** da amabile a dolce, morbido.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 15%.

**Temperatura di degustazione:** 10-12°C.

**Accostamento cibo/vino:** pasticceria secca, frutta secca, formaggi alle erbe. Ottimo fuori pasto.

### TIPO VENDEMMIA TARDIVA

**Produzione max. per ettaro:** 90 q.li con resa vino massima del 50%.

**Colore:** giallo dorato tendente all'ambrato con l'invecchiamento.

**Odore:** intenso, caratteristico.

**Sapore:** da amabile a dolce, morbido, delicato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 14%.

**Temperatura di degustazione:** 10-12°C.

**Accostamento cibo/vino:** pasticceria secca, frutta secca, formaggi alle erbe. Ottimo fuori pasto.

## PIGNOLETTO D.O.P.

**EN** – Its light yellow colour sometimes shows greenish nuances; delicate distinctive smell slightly aromatic in the sparkling type. Recommended with truffle canapés, ravioli with squash blossoms, fried shellfish and fish in general if served at a temperature of 8°C. Ideal as an aperitif. The sparkling type, the raisin type and the late harvest type are also produced. Sparkling type: it has a fine, lively and persistent froth and a minimum alcohol content of 10,5 degrees. Serve chilled at 6-8 °C; in formal banquets, it perfectly matches each course. Excellent as an aperitif, too. Raisin type and late harvest type: their golden yellow colour shows amber nuances; they have a delicate flavour, a mellow or sweet taste and a minimum alcohol content of 15 degrees for the raisin type and 14 degrees for the late harvest type. These wines, served at 10-12 °C, are particularly suitable for pastry, dried fruit, herb-flavoured cheese. Excellent if drunk between meals as well.

**D** – Ein hellgelber bis grünlich schimmernder Wein mit einer charakteristischen delikaten Blume, die den prickelnden Wein leicht aromatisch macht. Empfehlenswert zu gerösteten Brotschnitten mit Trüffel, Ravioli mit Kürbisblüten, gebackenen Schalentieren und Fisch im Allgemeinen, bei einer Temperatur von 8°C. Ausgezeichneter Aperitif. Es werden 3 Versionen erzeugt: Sekt, Schaumwein, Likörwein und Spätlese. Als Schaumwein hat er einen feinen und beständigen Schaum und einen Mindestalkoholgehalt von 10,5 Grad. Bei einer Temperatur von 8 °C serviert, ist er ein ausgezeichneter Aperitif und der perfekte Begleiter eines vollen Menüs. Als Likörwein und Spätlese sind goldgelb und gelegentlich bernsteinfarben; sind eine delikate Blume und einen lieblichen oder süßen, warmen Geschmack. Der Likörwein hat einen Mindestalkoholgehalt von 15 Grad. Spätlese hat 14 Grad. Bei einer Temperatur von 10-12 °C serviert, passt er zu Trockenobst, Käse mit Kräutern.

**F** – Couleur jaune claire ayant parfois des reflets verdâtres; bouquet délicat caractéristique; le type pétillant est légèrement aromatique. On le conseille pour les croûtes aux truffes, les ravioli aux fleurs de courge, les crustacés frits et le poisson en général. Servir à la température de 8°C. Il est aussi un apéritif idéal. On en produit un type pétillant, un type passito et un type vendage tardive aussi. Pétillant: mousse vive, fine et persistante; degré d'alcool minimum: 10,5°; excellent comme apéritif, il accompagne tout le repas. Servir à 8°C. Passito et vendage tardive: couleur jaune dorée-ambrée, bouquet délicat et parfumé, goût moelleux ou doux. Son degré d'alcool minimum est de 15° pour le passito et 14° pour le vendage tardive. Ces vins doivent être bus à la température de 10-12°C; ils sont indiqués pour accompagner les fours secs, les fruits secs, les fromages aux herbes. Il est excellent en dehors des repas.

## PIGNOLETTO D.O.P. SOTTOZONA COLLI D'IMOLA

*Vitigno:* Grechetto gentile almeno 85%, possono concorrere alla produzione anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* da secco ad abboccato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,5%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

### TIPO FRIZZANTE

*Spuma:* fine ed evanescente.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico, fine.

*Sapore:* da secco ad abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,5%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, primi piatti alle verdure, antipasti di pesce.

### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine, persistente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, antipasti di mare e di terra.

## PIGNOLETTO D.O.P. SOTTOZONA MODENA

*Vitigno:* Grechetto gentile almeno 85%, possono concorrere alla produzione anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico, fine.

*Sapore:* da secco ad abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

### TIPO FRIZZANTE

*Spuma:* fine ed evanescente.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico, fine.

*Sapore:* da secco ad abboccato, sapido, caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, primi piatti alle verdure, antipasti di pesce.

### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine, persistente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, antipasti di mare e di terra.

## PIGNOLETTO D.O.P. SOTTOZONA RENO

*Vitigno:* Grechetto gentile almeno 85%, possono concorrere alla produzione anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti nei vigneti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%; in tale ambito del 15% possono concorrere le uve dei vitigni Pinot nero e/o Pinot grigio vinificate in bianco.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* fine, caratteristico.

*Sapore:* da secco ad abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

#### TIPO FRIZZANTE

*Spuma:* fine ed evanescente.

*Colore:* giallo paglierino, a volte con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico, fine.

*Sapore:* da secco ad abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, primi piatti alle verdure, antipasti di pesce.

#### TIPO SPUMANTE

*Spuma:* fine, persistente.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* caratteristico, leggermente aromatico.

*Sapore:* sapido, caratteristico, armonico, da brut nature a dry.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, crostini, antipasti di mare e di terra.

## CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna, delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso, tendente al granato.

*Odore:* intenso, caratteristico.

*Sapore:* secco, morbido, pieno, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* cinghiale alla cacciatoria e piatti di sapore forte.

**EN** – Red, slightly garnet reddish if mellowed, deep smell with distinctive odour; dry, soft taste; recommended with wildboar hunter's style and tasty dishes if served at a temperature of 18 °C.

**D** – Ein roter Wein, dessen Farbe nach längerer Lagerung in ein rötliches Braun übergeht. Rundes vollmundiges Bukett mit einem charakteristischen Duft; trocken und weich im Geschmack. Empfehlenswert zu Wildschwein nach Jägerart und scharf gewürzten Speisen. Wird bei einer Temperatur von 18 °C serviert.

**F** – Vin de couleur rouge tendant au grenat lorsqu'il vieillit; bouquet intense et caractéristique, goût sec, velouté, il est conseillé avec le sanglier sauté chasseur et les plats corsés. Servir à la température de 18 °C.

## BARBERA

*Vitigno:* Barbera almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino, tendente al violaceo.

*Odore:* vinoso, caratteristico.

*Sapore:* armonico, secco o abboccato, tranquillo, di medio corpo, talvolta di buona acidità.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* stracotto di maiale con polenta gialla, ottimo con agnello o capretto al forno con patate.

#### TIPO FRIZZANTE

*Spuma:* vivace, evanescente

*Colore:* rosso rubino, tendente al violaceo

*Odore:* vinoso, caratteristico

*Sapore:* armonico, secco, di corpo, fresco e sapido

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%

*Temperatura di degustazione:* 14-16°

*Accostamento cibo/vino:* paste asciutte al ragout, carni arrosto, salumi e formaggi

#### TIPO RISERVA

*Colore:* rosso rubino intenso, tendente al granato

*Odore:* vinoso, caratteristico

*Sapore:* armonico, pieno

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Accostamento cibo/vino:* agnello, capretto, anatra e selvaggina da pelo.

Può essere immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

**EN** – This ruby-red coloured, delicate smelling, full and strong wine is particularly recommended with braised pork with polenta, roast lamb or kid with potatoes. To be served at a temperature of 18 °C. Frizzante type: Perlage lively, fading; Colour ruby red, verging on purple.; Aroma vinous, distinctive; Taste well-balanced, dry, full-bodied, fresh and tangy; Minimum total alcohol content 11.50%; Serving temperature 14-16°; Suggested food matching pasta dishes with ragout sauce, roasts, cold cut meats and cheese. The vintage type has a minimum alcohol content of 12 degrees and is to be drunk after three years starting from the 1 st November of the year of production.

**D** – Ein rubinroter Wein mit köstlichem, vollmundigem Bukett. Als Jungwein ist er besonders empfehlenswert zu Schweineschmorbraten mit Polenta, Lamm oder Ziegenlammbraten mit Kartoffeln. Serviertemperatur: 18 °C. Moussierend: Schaum lebendig, flüchtig; Farbe Rubinrot mit Veilchennuancen; Bukett weinig, charakteristisch; Geschmack ausgewogen, trocken, vollmundig, frisch und würzig; Mindestalkoholprozentsatz 11,50%; Serviertemperatur 14-16°; Empfehlenswert zu Nudeln mit Ragout, Bratfleisch, Wurstwaren und Käse. Dieser Wein wird auch in der Version "Riserva" erzeugt, Mindestalkoholgehalt 12 Grad; ab 1 November nach der Weinlese wird er 3 Jahre gelagert.

**F** – Il s'agit d'un vin de couleur rouge rubis au bouquet exquis et qui a du corps. Lorsqu'il est jeune il est particulièrement indiqué pour accompagner le porc braisé, l'agneau ou le chevreau avec pomme de terre. Servir à 18 °C. Pétillant: Mousse vivace, évanescante; Couleur rouge rubis qui incline au violâtre; Odeur vineuse, caractéristique; Goût harmonieux, sec, ayant du corps, frais et sapide; Titre alcoolométrique volumique total minimum 11,50%; Température de dégustation 14-16°; Accords mets-vins pâtes à la sauce bolognaise, viande rôtie, charcuterie et fromages. Le type réserve a un degré d'alcool minimum de 12° et doit vieillir pour trois ans à partir du premier novembre de l'année de production.

## ● RIESLING ITALICO

*Vitigno:* Riesling Italico almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, caratteristico, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* frittatine all'Aceto Balsamico Tradizionale, gnocchi verdi di ricotta con salsa ai funghi.

**EN** – Lively, more or less intense straw-coloured wine with pleasant odour and dry, soft taste, to be served young and chilled with aromatic vinegar omelettes, green-cottage cheese dumplings with mushroom sauce.

**D** – Ein rassiger Wein von mehr oder weniger intensivem Hellgelb. Angenehmes Bukett und trockener, weicher Geschmack. Er wird zu Eierkuchen mit Balsamessig, grünen Quarkklößen mit Pilzsoße serviert.

**F** – Vin vif, couleur paille plus ou moins intense; bouquet agréable, goût sec ou moelleux. Servi frais il se marie bien avec les omelettes au vinaigre aromatique, les gnocchi verts à la ricotta avec sauce aux champignons.

## ● CHARDONNAY

*Vitigno:* Chardonnay almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino.

*Profumo:* tipico, delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* crostini di carciofi e/o funghi, gnocchetti in salsa di nocciole. Ottimo da tutto pesce.

**EN** – Straw-coloured, delicate and fruity smell, dry, sweetish taste. Recommended with artichokes and/or mushroom canapés, dumplings with hazelnut sauce, fish in general. Serve at a temperature of 10 °C. Minimum alcohol content of 11,50% degrees.

**D** – Hellgelb, delikate Blume, mit Obstbukett, Geschmack trocken und vollmundig, prickelnde Weinsorte. Wird zu gerösteten Brotschnitten mit Artischocken und/oder Pilzen, Klößen mit Nusssoße und allen Fischgerichten vorgeschlagen und bei einer Temperatur von ungefähr 10 °C serviert. Mindestalkoholgehalt von 11,50 Grad.

**F** – Couleur paille, bouquet délicat, fruité, goût sec et moelleux, parfois pétillant. Conseillé avec les croûtes aux artichauts et/ou champignons, gnocchi en sauce de noisettes et le poisson en général. Servir à la température de 10 °C. Degré d'alcool minimum de 11,50°.

## ● PINOT BIANCO

*Vitigno:* Pinot Bianco almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli.

*Odore:* delicato, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* frittelle di verdure, frutti di mare, ottimo con formaggi non forti.

**EN** – Straw-coloured with delicate and distinctive smell, dry harmonic taste, this wine is particularly suitable for sea food, delicate cheese, omelettes with vegetables. Serve at 10 °C. Minimum alcohol content of 11 degrees.

**D** – Ein hellgelber Wein mit der charakteristischen delikaten Blume und einen trockenen, harmonischen Geschmack. Empfehlenswert zu Eierkuchen mit Gemüse, Meeresfrüchten und leicht gewürzten Käsesorten. Serviertemperatur: 10 °C. Mindestalkoholgehalt von 11 Grad.

**F** – Couleur paille, bouquet délicat et caractéristique, goût sec, harmonieux, il est indiqué pour accompagner les fruits de mer, les fromages au goût pas trop relevé, les omelettes aux légumes. Servir à la température de 10 °C. Son degré d'alcool minimum est de 11°.

## ● SAUVIGNON

*Vitigno:* Sauvignon almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li, con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* delicato, leggermente aromatico, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, di corpo fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* brodetto di seppie e piselli; pesce fritto, alla griglia, al cartoccio.

**EN** – Yellow coloured, with a delicate smell, slightly aromatic, dry and robust taste, it is recommended with cuttlefish with green peas soup as well as with fish both fried and grilled or baked in paper. To be served at 10 °C.

**D** – Ein gelbfarbener Wein mit delikater, leicht aromatischer Blume, im Geschmack trocken und vollmundig. Empfehlenswert zu Suppen mit Tintenfisch und Erbsen, gebackenem, gegrilltem und gebratenem Fisch. Serviertemperatur 10 °C. Ausgezeichneter Aperitif.

**F** – Couleur jaune, bouquet délicat légèrement aromatique, goût sec et ayant du corps, on conseille ce vin pour accompagner la soupe aux seiches et petits pois, les frites de poisson, les poissons grillés et en papillote. Servir à 10 °C.

## ● MERLOT

*Vitigno:* Merlot almeno 85%; possono concorrere anche le uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, di cui all'elenco della regione Emilia-Romagna delle varietà di vite per uva da vino, presenti in ambito aziendale da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso con riflessi violacei.

*Odore:* caratteristico, erbaceo.

*Sapore:* pieno, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* bollito, capriolo, carni rosse ai ferri ed ai funghi, spiedini di uccelletti.

**EN** – Red coloured, usually dry tasting and harmonic, this wine should be served at a temperature of 18 °C to perfectly match boiled meat, roebuck and red meat both grilled or served with mushrooms, fowls on the spit.

**D** – Ein roter Wein mit vorwiegend trockenem, harmonischem Geschmack. Empfehlenswert zu Suppenfleisch, Hochwild, dunklem Fleisch vom Rost mit Pilzen, Fleischspießchen. Serviertemperatur 18 °C.

**F** – Vin de couleur rouge et au goût généralement sec et harmonieux; il accompagne très bien les viandes bouillies, le chevreuil, les viandes rouges grillées ou aux champignons, le petit gibier à la broche. Servir à la température de 18 °C.

## ● ROSSO

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon minimo 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 50%.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li.

*Colore:* rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

*Odore:* intenso, gradevole, caratteristico, a volte erbaceo.

*Sapore:* vellutato, di corpo, saporito, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 18°.

*Accostamento cibo/vino:* carni rosse, formaggi stagionati.

### TIPO RISERVA

*Colore:* rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

*Odore:* intenso, gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo.

*Sapore:* vellutato, di corpo, saporito, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18°.

*Accostamento cibo/vino:* cacciagione.

Deve essere immesso al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 36 mesi, di cui almeno 5 mesi di affinamento in bottiglia, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

**EN** – Colour: ruby red verging on garnet with ageing; Aroma: intense, pleasant, distinctive, sometimes herbaceous; Taste: velvety, full-bodied, tangy, well-balanced; Minimum total alcohol content: 12%; Serving temperature: 18 °C; Suggested food matching: red meat, ripe cheese; Riserva type: Colour: intense ruby red verging on garnet with ageing; Aroma: intense, pleasant, distinctive, sometimes herbaceous; Taste: velvety, full-bodied, tangy, well-balanced; Minimum total alcohol content: 12,50%; It must be released on the market after a minimum ageing period of 36 months, including at least 5 months of bottle ageing, starting from the 1st November of the grape-harvest year.; Serving temperature: 18°; Suggested food matching: game.

**D** – Farbe: rubinrot mit Purpurnuancen während der Reifung; Bukett: körperreich, angenehm, charakteristisch, manchmal erdig; Geschmack: samtig, vollmundig, würzig, ausgewogen; Mindestalkoholprozentsatz: 12%; Serviertemperatur: 18 °C; Empfehlenswert zu: rotem Fleisch, reifen Käsesorten; Typ "Riserva": Farbe: intensives rubinrot mit Purpurnuancen während der Reifung; Bukett: körperreich, angenehm, charakteristisch, manchmal erdig; Geschmack: samtig, vollmundig, würzig, ausgewogen; Mindestalkoholprozentsatz: 12,50%; Zum Verbrauch nach einer Reifungszeit von mindestens 36 Monaten, davon mindestens 5 Monate Flaschenreifung, zugelassen, ab dem 1. November nach der Weinlese.; Serviertemperatur: 18°; Empfehlenswert zu: Wild.

**F** – Couleur: rouge rubis qui incline au grenat en vieillissant; Odeur: intense, agréable, caractéristique, parfois herbacée; Goût: velouté, ayant du corps, saponde, harmonieux; Titre alcoolométrique volumique total minimum: 12%; Température de dégustation: 18 °C; Accords mets-vins: viande rouge, fromages affinés; Vin de Réserve: Couleur: rouge rubis intense qui incline au grenat en vieillissant; Odeur: intense, agréable, caractéristique, parfois herbacée; Goût: velouté, ayant du corps, saponde, harmonieux; Titre alcoolométrique volumique total minimum: 12,50%; La période minimale de vieillissement est d'au moins 36 mois, dont 5 d'affinage en bouteille, à compter du 1er novembre de l'année de la vendange; Température de dégustation: 18°; Accords mets-vins: gibier.

## ● BIANCO

*Vitigno:* Sauvignon minimo 50%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 50%.

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li.

*Colore:* giallo paglierino più o meno carico.

*Profumo:* delicato, gradevole e caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, armonico, fresco, tranquillo o leggermente brioso.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10°.

*Accostamento cibo/vino:* zuppa di pesce, pesce arrosto, primi piatti di pesce, tortelli con ripieno di pesce.

**EN** — Colour: more or less intense straw yellow; Aroma: delicate, pleasant, and distinctive; Taste: dry or semi-dry, well-balanced, fresh, still or slightly fizzy; Minimum total alcohol content: 11.0%; Serving temperature: 10°; Suggested food matching: seafood soup, grilled fish, fish-based pasta dishes, fish-stuffed tortelli.

**D** — Farbe: intensives oder leichtes Strohgelb; Bukett: delikat, angenehm und charakteristisch; Geschmack: trocken oder süffig, ausgewogen, frisch, still oder leicht spritzig; Mindestalkoholprozentsatz: 11,50%; Serviertemperatur: 10°; Empfehlenswert zu: Fischsuppe, Bratfisch, Nudelgerichten mit Fischsoßen, Tortelli mit Fischfüllung.

**F** — Couleur: jaune paillé plus ou moins vive; Parfum: délicat, agréable et caractéristique; Goût: sec ou moelleux, harmonieux, frais, tranquille ou légèrement sémillant; Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,50%; Température de dégustation: 10°; Accords mets-vins: soupe de poisson, poisson rôti, entrée à base de poisson, tortelli farcis au poisson.

## ● SPUMANTE

*Vitigno:* Chardonnay, Pinot bianco da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 40%; Sauvignon, Riesling, Pinot nero, Pignoleto da soli o congiuntamente per l'eventuale differenza.

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li.

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* giallo paglierino più o meno carico.

*Profumo:* delicato, gradevole e caratteristico.

*Sapore:* extra brut, brut, extra dry, armonico, fresco, moderatamente acido.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 6-8°.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, antipasti di pesce, salumi.

**EN** — Perlage: fine and lingering; Colour: more or less intense straw yellow; Aroma: delicate, pleasant, and distinctive; Taste: extra brut, brut, extra dry, well-balanced, fresh, with moderate acidity; Minimum total alcohol content: 11%; Serving temperature: 6-8°; Suggested food matching: excellent as an aperitif, suitable with fish-based starters, cold cut meats.

**D** — Schaum: fein und beständig; Farbe: intensives oder leichtes Strohgelb; Bukett: delikat, angenehm und charakteristisch; Geschmack: extra brut, brut, extra dry, ausgewogen, frisch, mäßiger Säuregehalt; Mindestalkoholprozentsatz: 11%; Serviertemperatur: 6-8°; Empfehlenswert zu: ausgezeichnet als Aperitif, Fischvorspeisen, Wurstwaren.

**F** — Mousse: fine et persistante; Couleur: jaune paillé plus ou moins vive; Parfum: délicat, agréable et caractéristique; Goût: extra brut, brut, extra sec, harmonieux, frais, moyennement acide; Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11%; Température de dégustation: 6-8°; Accords mets-vins: excellent comme apéritif, hors-d'œuvre au poisson, charcuterie.soupe de poisson, poisson rôti, entrée à base de poisson, tortelli farcis au poisson.



# RENO D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio, prodotti nelle province di Modena e Bologna.

Under this denomination wines of particular esteem are obtained, produced in the province of Modena and Bologna.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die in der Provinzen von Modena und Bologna.

Cette dénomination indique de grands vins produits dans la province de Modena et de Bologna.



RENO



## MONTUNI

*Vitigno:* Montù 85% e 15% di uve bianche non aromatiche di vitigni presenti in ambito aziendale "raccomandati" o "autorizzati" per le province di Bologna e Modena.

*Produzione max. per ettaro:* 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* gradevole, caratteristico, vinoso.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, saporito, di giusto corpo.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* tra i più vari, escluso arrosti di carni rosse e cacciagione.

## SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente (fine, persistente e vivace nel tipo frizzante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%.

*Temperatura di degustazione:* 8°C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

**EN** – Straw-coloured, distinctive smell and taste. A still and a sparkling types are produced. It is successfully matched with the most various kinds of food, except for red meat roasts and game.  
**SPUMANTE:** Perlage: fine and lingering (fine, lingering and lively in the semi-sparkling type). Minimum total alcohol content: 11,00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses.

**D** – Ein hellgelber Wein mit charakteristischem Bukett und Geschmack. Es kann eine stille und eine prickelnde Sorte erzeugt werden. Er passt mehr oder weniger zu allen Speisen, ausgenommen dunklen Braten und Wildbret. Optimale Serviertemperatur: 10 °C. SCHAUMBILDUNGNT: Schaumbildung: fein und langanhaltend (fein, andauernd und lebhaft beim Frizzantino). Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.

**F** – Couleur paille, bouquet et goût caractéristiques. On en produit deux types: non-pétillant et pétillant. Servi à la température de 10 °C, il accompagne de façon excellente les plats les plus divers, sauf les rôtis de viande rouge et le gibier.  
**MOUSSEUX:** Mousse: fine et persistante (fine, persistante et vive dans le type pétillant). Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors-d'œuvre, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.

## ● BIANCO

**Vitigno:** Albana e Trebbiano Romagnolo da soli o congiuntamente minimo 40%, possono concorrere uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca non aromatici presenti in Azienda "raccomandati" e/o "autorizzati" per le province di Bologna e Modena fino max. 60%.

**Produzione max. per ettaro:** 180 q.li con resa in vino massima del 70%.

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso.

**Odore:** gradevole, delicato.

**Sapore:** secco o abboccato o amabile o dolce, saporito, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%.

**Temperatura di degustazione:** 10 °C.

**Accostamento cibo/vino:** pasta asciutta, carni bianche.

### SPUMANTE

**Spuma:** fine e persistente (fine, persistente e vivace nel tipo frizzante).

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00%.

**Temperatura di degustazione:** 8°C.

**Accostamento cibo/vino:** ottimo come aperitivo, si accompagna a tutti gli antipasti, salumi e formaggi di media stagionatura.

**EN** – Sapid, sometimes intense straw-yellow coloured wine, has a dry or palatable, mellow or sweet taste. Served at a temperature of 10 °C, it perfectly matches pastas and white meat. SPUMANTE: Perlage: fine and lingering (fine, lingering and lively in the semi-sparkling type). Minimum total alcohol content: 11.00%. Serving temperature: 8°C. Suggested food matching: excellent as an aperitif, it also goes well with all starters, cold cut meats and medium-aged cheeses.

**D** – Wein von mehr oder weniger intensivem Hellgelb und mit angenehmem und delikatem Geschmack trocken, vollmundig, lieblich oder süß, würzig und harmonisch. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, kann er Nudelgerichten und hellem Fleisch zugefügt werden. SCHAUMBILDUNG: Schaumbildung: fein und langanhaltend (fein, andauernd und lebhaft beim Frizzantino). Mindestgesamtkoholgehalt in Volumenprozent: 11,00%. Verkostungstemperatur: 8°C. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: optimal als Aperitif, passt zu allen Vorspeisen, Erste Gänge auf Fischbasis, Aufschnitt und Käsesorten mittlerer Reifung.

**F** – Couleur paille parfois intense, son bouquet est délicat, son goût est sec ou moelleux ou doux. Ses qualités sont relevées par les pâtes et les viandes blanches. Servir à la température de 10 °C. MOUSSEUX : Mousse: fine et persistante (fine, persistante et vive dans le type pétillant). Titre alcoolométrique volumique total minimum: 11,00%. Température de dégustation: 8°C. Accompagnement plats/vin: excellent comme apéritif, idéal avec tous les hors- d'œuvres, la charcuterie et les fromages d'affinage moyen.



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

## FERRARA

È considerata la prima città moderna d'Europa per la sua "Addizione Erculea; primo esempio di pianificazione ragionata degli spazi urbani voluta a cavallo del 1500 dal duca Ercole I d'Este e realizzata dall'architetto Biagio Rossetti. Il quale utilizzò in modo nuovo e con grande effetto i pieni e i vuoti, la luce e i materiali. Un assetto preservato grazie alla cinta muraria che ancor oggi racchiude il centro storico che nel 1995 l'Unesco ha inserito nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità come città del Rinascimento

# BOSCO ELICEO D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio, prodotti lungo la zona del litorale ferrarese e ravennate chiamata "Bosco Eliceo".

Under this denomination wines of particular esteem are obtained, produced along the Ferrara coastal zone, known as "Bosco Eliceo".

Die Bezeichnung umfasst eine Reihe ganz besonders wertvoller Weine, die im Bereich der ferraresischen Küste, dem sogenannten "Bosco Eliceo" (Eliceo-Wald), hergestellt werden.

Cette dénomination indique des vins de grande valeur, produits le long de la côte de Ferrara appelée "Bosco Eliceo".



**BOSCO ELICEO:**  
BIANCO  
SAUVIGNON  
FORTANA  
MERLOT



## ● MERLOT

*Vitigno:* Merlot minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione della regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

*Area di produzione:* parte della provincia di Ferrara e Ravenna.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino con riflessi violacei.

*Odore:* caratteristico, leggermente erbaceo.

*Sapore:* secco o abboccato, sapido, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C, da bersi entro due anni dalla vendemmia.

*Accostamento cibo/vino:* bolliti misti, cosciotto di agnello al forno o arrosto.

## TIPO VIVACE

*Colore:* rosso rubino con riflessi violacei.

*Odore:* leggermente erbaceo, caratteristico.

*Sapore:* secco o abboccato, sapido, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%

*Temperatura di degustazione:* 12 – 14°C

*Accostamento cibo/vino:* salumi, formaggi di media stagionatura, primi piatti di terra.

**EN** – Ruby-red colour with violet reflections, a characteristic lightly herbaceous smell, a dry, harmonious, sapid taste, rather lively. A wine to be consumed within two years of the harvest, served at a temperature of 18 °C. It goes well together with mixed casseroles, roast leg of lamb.

**D** – Ein rubinroter Wein mit purpurfarbenen Reflexen und dem charakteristischen Duft nach frischen Kräutern. Im Geschmack trocken, würzig, harmonisch, gelegentlich spritzig. Er muß innerhalb von 2 Jahren nach der Weinlese getrunken werden. Ideale Serviertemperatur 18 °C. Empfehlenswert zu gemischem Siedfleisch, gebra-tener Lammkeule.

**F** – Couleur rouge rubis aux reflets violacés, bouquet caractéristique légèrement herbacé, goût sec, aromatique, harmonieux, parfois vif. C'est un vin à boire dans les deux ans après la vendange. Servi à la température de 18 °C il accompagne les viandes bouillies, le gigot d'agneau rôti.

## ● FORTANA

*Vitigno:* Fortana minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione della regione Emilia-Romagna, presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, gradevole.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Accostamento cibo/vino:* anguille, cacciagione di valle, salama da sugo, pesce arrosto, carni grasse, primi piatti con sugo di carne.

## TIPO VIVACE

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, gradevole.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, sapido;

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%

*Temperatura di degustazione:* 12-14°C

*Accostamento cibo/vino:* salumi, bolliti, anguilla.

## TIPO FRIZZANTE

*Colore:* rosso rubino più o meno intenso*Odore:* vinoso, gradevole.*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, corposo, moderatamente tannico, saporito;*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%*Temperatura di degustazione:* 12-14°C*Accostamento cibo/vino:* salumi, bolliti, anguilla.

**EN** – Ruby-red colour, a pleasant and winy smell, a mellow or dry, full-bodied taste, correctly tannic, saporito and rather lively. A wine to be drunk young, tendentially served chilled, it goes well together with roast game, the "salama da sugo" (a delicious salami dish of Ferrara), grilled fish, fatty meats and starters in meat sauce, as well as with eels.

**D** – Ein rubinroter Wein mit angenehmer weiniger Blume. Im Geschmack trocken oder lieblich, leicht tanninhaltig, würzig, gelegentlich spritzig. Ein Wein, der jung getrunken werden soll. Kühl serviert passt er ausgezeichnet zu Aal, Wildbret, "Salama da sugo" (vorzügliches Salamigericht aus Ferrara), gebratenem Fisch, schweren Fleischgerichten sowie Nudelgerichten mit Fleischsauce.

**F** – Couleur rouge rubis, bouquet vineux et agréable, goût sec ou moelleux, tannique dans la juste proportion, aromatique, parfois vif. Ce vin, à boire jeune, doit être servi de préférence frais; en plus des anguilles il accompagne le gibier de plaine, la "salama da sugo", les poissons grillés, les viandes grasses et les pâtes à la sauce de viande.

## ● SAUVIGNON

*Vitigno:* Sauvignon minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dal vitigno Trebbiano Romagnolo presente nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

*Area di produzione:* parte della provincia di Ferrara e Ravenna.*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.*Colore:* giallo paglierino.*Odore:* delicato, quasi aromatico.*Sapore:* secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.*Temperatura di degustazione:* 8 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, tortelli alle erbe e cappelletti di zucca, pesce fritto, in umido, alla griglia, al cartoccio. Ottimo aperitivo.

## TIPO VIVACE

*Colore:* giallo paglierino.*Odore:* delicato, quasi aromatico.*Sapore:* secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%*Temperatura di degustazione:* 6°C*Accostamento cibo/vino:* ideale come aperitivo, crostini, antipasti, piatti freddi.

## TIPO FRIZZANTE

*Colore:* giallo paglierino.*Odore:* delicato, quasi aromatico.*Sapore:* secco o abboccato o amabile, caldo, vellutato, tranquillo.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,00%*Temperatura di degustazione:* 6-8°C*Accostamento cibo/vino:* ideale come aperitivo, crostini, antipasti, piatti freddi.

**EN** – Straw-yellow colour, a delicate, lightly aromatic smell, dry or mellow taste, warm, velvety and somewhat lively. A wine which should not be aged. Served at a temperature of 8 °C, it goes well with Italian "antipasti", herb-filled ravioli and pumpkin-filled "cappelletti", fried, baked and stewed fish.

**D** – Ein Weißwein von intensivem Hellgelb mit delikater, leicht aromatischer Blume. Im Geschmack trocken oder lieblich, warm, samtig und gelegentlich spritzig. Ein Wein, der jung getrunken werden sollte. Bei einer Temperatur von 8 °C passt er ausgezeichnet zu italienischen Vorspeisen, gebackenem, gekochtem, gegrilltem oder gebratenem Fisch, Ravioli mit Kräutern und "Cappelletti" mit Kürbisfüllung.

**F** – Couleur paille, bouquet délicat, légèrement aromatique, goût sec ou moelleux, chaud, velouté et parfois vif. Ce vin ne doit pas vieillir; servi à la température de 8 °C il accompagne les hors-d'œuvre à l'italienne, les ravioli aux herbes et les "cappelletti" au potiron, les frites de poisson et les poissons en sauce, grillés et en papillote.

## ● BIANCO

*Vitigno:* Trebbiano Romagnolo minimo 70%, Sauvignon, Malvasia Bianca di Candia da solo o congiuntamente massimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione in Emilia Romagna, presenti nei vigneti nella misura massima del 5%.

*Area di produzione:* parte della provincia di Ferrara e Ravenna.*Produzione max. per ettaro:* 150 q.li con resa in vino massima del 70%.*Colore:* giallo paglierino chiaro.*Odore:* delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso.*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.*Temperatura di degustazione:* 8 °C, da bersi giovane.*Accostamento cibo/vino:* frittelle di verdure, risotto alle folaghe o all'anguilla.

## TIPO FRIZZANTE

*Colore:* giallo paglierino chiaro.*Odore:* delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso.*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce, fresco, gradevole, armonico.*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%*Temperatura di degustazione:* 6-8°C*Accostamento cibo/vino:* ideale come aperitivo, piatti a base di pesce, carni bianche.

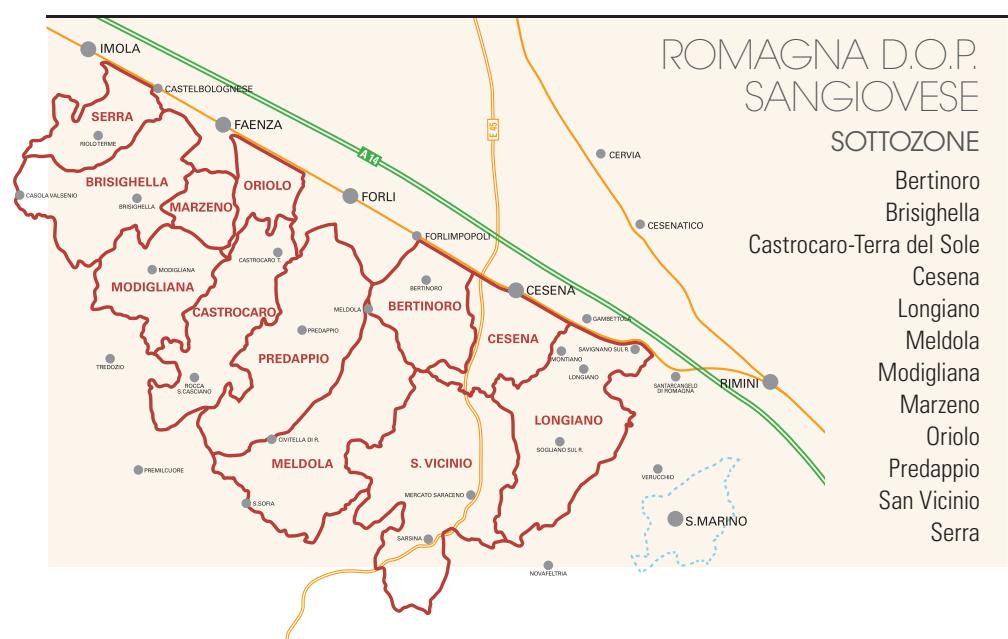
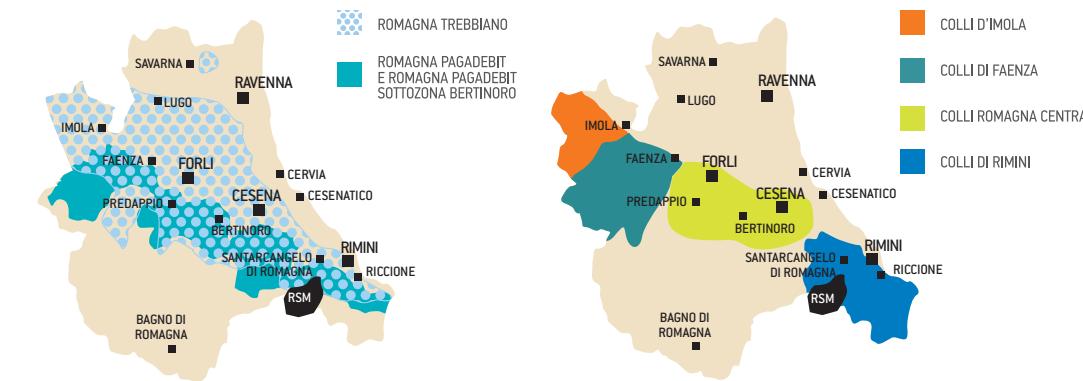
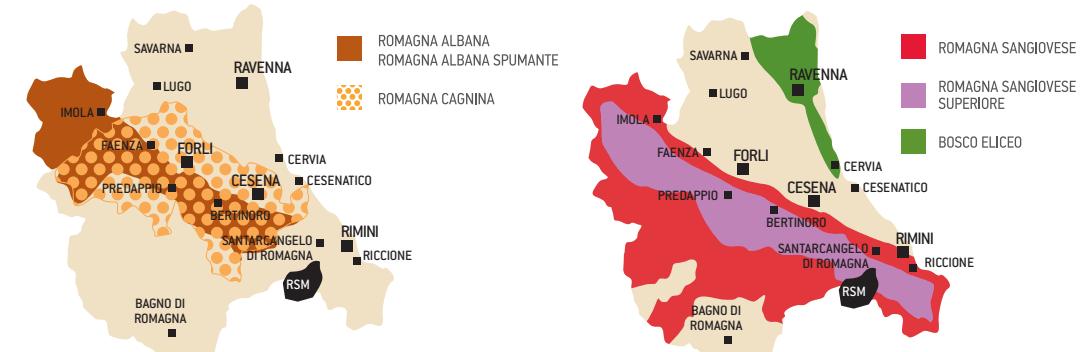
**EN** – A pale straw-yellow colour, light, delicate, pleasant, characteristic smell. It has a fresh and harmonious dry or mellow taste with a minimum alcohol content of 10.5 degrees. To be drunk young at a temperature of around 8 °C it is excellent with omelettes with vegetables, coot risotto and eel risotto.

**D** – Ein hellgelber Wein mit leichtem delikatem, angenehmem, charakteristischem Bukett. Im Geschmack trocken oder lieblich frisch und harmonisch. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 10,50 Grad. Ein Wein, der jung und bei einer Temperatur von 8 °C getrunken werden sollte. Ausgezeichnet zu Eierkuchen mit Gemüse, Blässhuhn- und Aalrisotto.

**F** – Couleur paille claire, bouquet léger, délicat, agréable, caractéristique. Son goût est sec ou moelleux, frais et harmonieux. Son degré d'alcool minimum total est de 10,50°. Il doit être bu jeune à la température de 8 °C, et il est excellent avec les omelettes aux légumes, les risottos aux foulques et à l'anguille.



# ROMAGNA D.O.P.



# COLLI D'IMOLA D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio, prodotti nella zona collinare dei comuni tra Imola, Castel San Pietro Terme e Ozzano Emilia.

Under this denomination, wines of particular prestige are obtained, produced in the hilly area surrounding the towns of Imola, Castel San Pietro Terme and Ozzano Emilia.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die im Hügelland in der Nähe von Imola, Castel San Pietro Terme und Ozzano Emilia erzeugt werden.

Cette dénomination indique des vins particulièrement réputés, produits dans les collines aux environs des communes d'Imola, Castel San Pietro Terme et Ozzano Emilia.



## ● ROSSO

*Vitigno:* uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da vitigni a bacca rossa non aromatici, "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino, granato con l'invecchiamento.

*Odore:* vinoso, intenso.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C nella versione Secco, 12-14 °C nella versione Amabile o Dolce.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti e carni ai ferri.

### TIPO NOVELLO

Almeno il 50% di vino deve provenire dalla macerazione carbonica delle uve.

### TIPO RISERVA

Tale menzione è attribuita al vino sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**EN** — This ruby-red wine, garnet reddish if mellowed, has a winy, intense smell and can have four different tastes: dry or palatable, mellow or sweet. The dry version is to be drunk at a temperature of 18 °C, the mellow or sweet versions are ideal if served at 12-14 °C. All types are perfectly matched with pastas and grilled meat. The "Novello" type has a minimum alcohol content of 11 degrees and is to be served at 14-16 °C. It goes well together with roast chestnuts and light entrées.

**D** — Dieser Wein wird in der roten und weißen Sorte erzeugt. Rot: Ein rubinroter Wein, dessen Farbe nach längerer Lagerung ins Granatrot übergeht; weinige und intensive Blume; im Geschmack trocken, vollmundig, lieblich oder süß. Besonders empfehlenswert zu Nudelgerichten und gegrilltem Fleisch. Serviertemperatur: 18 °C (trocken), 12-14 °C (lieblich oder süß). Bei der Version "Riserva" handelt es sich um einen Wein, der wenigstens 18 Monate gelagert worden ist. Die Version "Novello" hat einen Mindestalkoholgehalt von 11 Grad und wird bei einer Temperatur von 14-16 °C serviert. Passt zu Röstkastanien und leichten Hauptgerichten.

**F** — Ce vin rouge rubis, grenat lorsqu'il vieillit, au bouquet vineux et intense, au goût sec, moelleux ou doux, est excellent avec les pâtes et les viandes grillées. Le type sec se sert à la température de 18 °C, alors que le type moelleux ou doux se boit à 12-14°C. Le type "novello" est produit aussi. Il a un degré d'alcool minimum de 11° et il accompagne les marrons grillés et les premiers plats légers.

## ● BIANCO

*Vitigno:* uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da vitigni a bacca bianca non aromatici, "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino.

*Odore:* vinoso, leggermente fruttato.

*Sapore:* secco o abboccato o amabile o dolce; è prevista la tipologia Frizzante.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti all'italiana, paste asciutte e secondi leggeri.

### TIPO SUPERIORE

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

**EN** — It has a straw-yellow colour, a winy, slightly fruity smell. Different types are available: dry or palatable, mellow or sweet. The sparkling type is also produced. If served at a temperature of 10 °C, it goes well together with appetizers Italian style, pastas and light courses.

**D**— Hellgelber Wein mit weinigem Obstbukett und trockenem, vollmundigem, lieblichem oder süßem Geschmack; wird auch in der prickelnden Version erzeugt. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, passt er zu italienischen Vorspeisen, Nudelgerichten und leichten zweiten Gerichten. Dieser Wein wird auch in der Version "Superiore" erzeugt.

**F**— Ce vin couleur paille, au bouquet vineux et légèrement fruité, est produit en plusieurs goûts: sec, moelleux, doux. On en produit aussi un type pétillant. Son degré d'alcool minimum est de 11%. Il accompagne bien les hors-d'œuvre à l'italienne, les pâtes et les seconds légers. Servir à la température de 10 °C. Le type "superiore" a un degré d'alcool minimum de 11,50%.

## ● SANGIOVESE

*Vitigno:* Sangiovese, prodotto in ambito aziendale, per almeno 85% - 15% uve a bacca rossa "raccomandate" e/o "autorizzate" nella provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino con riflessi violacei.

*Odore:* vinoso con profumo delicato.

*Sapore:* di gusto pieno, asciutto, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* arrosti e carni ai ferri.

### TIPO RISERVA

Tale menzione è attribuita al vino sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**EN**— Ruby-red colour with violet nuances, winy, fine smell, dry, full, harmonic taste. Minimum alcohol content of 11.50 degrees. To be drunk at 18 °C matched with roasts and grilled meat.

**D**— Rubinroter Wein mit purpurfarbenen Reflexen und delikatem weinigem Bukett; im Geschmack voll, trocken und harmonisch. Bei einer Temperatur von 18 °C serviert, kann er gebratenem und gegrilltem Fleisch zugefügt werden. Es wird auch die Version "Riserva" erzeugt.

**F**— Couleur rouge rubis aux reflets violacés, bouquet vineux au parfum délicat, goût sec et harmonieux, qui a du corps. Bu à la température de 18 °C, il est excellent si accompagné de rôtis et viandes grillées.

## ● CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon, prodotto in ambito aziendale, per almeno l'85% - 15% uve a bacca rossa provenienti da vitigni "raccomandati" e/o "autorizzati" nella provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino, acquista riflessi granati con l'invecchiamento.

*Odore:* vinoso, con caratteristiche varietali.

*Sapore:* pieno, asciutto, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* carni arrostate e cacciagione.

### TIPO RISERVA

Tale menzione è attribuita al vino sottoposto ad un invecchiamento obbligatorio non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

**EN**— Ruby-red, garnet reddish if mellowed; winy smell; dry, full, harmonic taste. This wine is recommended with game and roast meat if served at a temperature of 18 °C.

**D**— Ein rubinroter Wein, dessen Farbe nach längerer Lagerung ins Granatrot übergeht; hat eine weinige Blume und einen vollmundigen, trockenen und harmonischen Geschmack. Am besten schmeckt er bei einer Temperatur von 18 °C, serviert zu gebratenem Fleisch und Wildbret. Dieser Wein wird auch in der Version Riserva hergestellt.

**F**— Couleur rouge rubis avec des reflets grenat lorsqu'il vieillit, bouquet vineux aux caractéristiques variétales, goût sec et harmonieux. Il est excellent si servi à la température de 18 °C avec des viandes rôties et du gibier.

## ● BARBERA

*Vitigno:* Barbera, prodotto in ambito aziendale per almeno l'85% - 15% uve a bacca rossa provenienti da vitigni "raccomandati" e/o "autorizzati" nella provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso carico tendente al violaceo.

*Odore:* vinoso con caratteristiche varietali.

*Sapore:* pieno, asciutto, abboccato, armonico. È prevista una versione Frizzante.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C a seconda della versione.

*Accostamento cibo/vino:* bolliti di maiale, carni pregiate, umidi e cacciagione leggera.

**EN**— It has an intense red-violet colour, a winy smell, a dry, full, palatable, harmonic taste with a minimum alcohol content of 11.50 degrees. A sparkling type is also available. Excellent if served at 18 °C depending on the version - matched with boiled pork, refined meat, stewed meat and light game.

**D**— Roter Wein mit purpurfarbenen Reflexen; hat eine weinige Blume und einen vollmundigen, trockenen und harmonischen Geschmack. Es wird auch die prickelnde Version erzeugt. Je nach der Version wird er bei einer Temperatur von 18 °C serviert und passt zu gekochtem Schweinefleisch, wertvollen Fleischgerichten, gekochtem Fleisch und leichtem Wildbret.

**F**— Couleur rouge intense tendant au violacé, bouquet vineux aux caractéristiques variétales, goût sec, moelleux, harmonieux. On en produit aussi un type pétillant. Les deux variantes accompagnent la viande de porc bouillie, les viandes de qualité, le gibier léger. Servir à 18 °C selon le type pétillant ou non-pétillant.

## ● TREBBIANO

*Vitigno:* Trebbiano Romagnolo, prodotto in ambito aziendale, per almeno l'85% - 15% uve a bacca bianca provenienti da vitigni "raccomandati" e/o "autorizzati" nella provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, gradevole.

*Sapore:* asciutto, abboccato, sapido, armonico. È prevista una versione Frizzante.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce.

**EN**— More or less intense straw-colour, winy, pleasant smell, dry or palatable, sapid, harmonic taste. A sparkling type is also produced. Served at 10 °C, it goes well together with hors d'oeuvres, fish.

**D**— Wein von einem mehr oder weniger intensiven Hellgelb und einer angenehmen und weinigen Blume; im Geschmack trocken, vollmundig, würzig und harmonisch; es wird auch die prickelnde Sorte hergestellt. Passt hervorragend zu Vorspeisen und Fisch. Optimale Serviertemperatur: 10 °C.

**F**— Couleur paille plus ou moins intense, bouquet vineux, agréable, goût sec, moelleux, harmonieux. On en produit aussi un type pétillant. Servi à la température de 10 °C, il est spécialement indiqué pour les hors-d'œuvre et le poisson.

## ● CHARDONNAY

*Vitigno:* Chardonnay, prodotto in ambito aziendale, per almeno l'85% -15% uve a bacca bianca provenienti da vitigni "raccomandati" e/o "autorizzati" nella provincia di Bologna.

*Produzione max. per ettaro:* 100 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno carico.

*Odore:* vinoso, delicato, varietale.

*Sapore:* asciutto, abboccato, armonico. È prevista una versione Frizzante.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, minestre, carni bianche, pesce.

**EN** — This wine has a more or less intense straw-yellow colour, a winy and delicate smell, a dry or palatable, harmonic taste. Serve at a temperature of 10 °C with hors d'oeuvres, soups, white meat, fish. A sparkling version can also be obtained.

**D** — Wein von einem gelegentlich kräftigen Hellgelb und mit einer delikaten weinigen Blume; im Geschmack trocken, vollmundig und harmonisch. Es wird auch die prickelnde Version hergestellt. Empfehlenswert zu Vorspeisen, Teigwaren, hellem Fleisch und Fisch. Optimale Serviertemperatur: 10 °C.

**F** — Ce vin couleur paille parfois intense, au bouquet vineux, délicat et variétal, au goût sec et moelleux accompagne bien les hors-d'oeuvre, les soupes, les viandes blanches, le poisson. Servir à la température de 10 °C. On en produit aussi un type pétillant.



## RAVENNA

Vive con saggezza e senza superbia il suo passato di città capitale dell'Impero attorno alla metà del primo millennio. Un ruolo testimoniato dall'estensione del territorio comunale, secondo in Italia solo a Roma e soprattutto dai suoi monumenti paleocristiani, otto dei quali nel 1996 sono stati inseriti dall'Unesco nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità perché "di importanza straordinaria in ragione della suprema maestria dell'arte del mosaico e prova delle relazioni e dei contatti artistici e religiosi di un periodo importante della storia della cultura europea.



# COLLI DI FAENZA D.O.P.

Questa denominazione è riservata ai vini ottenuti da uve di vitigni "autorizzati" e/o "raccomandati" per le province di Forlì-Cesena e Ravenna.

Under this denomination wines obtained from "authorized" and/or "recommended" grape varieties for the provinces of Forlì and Ravenna are produced.

Diese Bezeichnung umfaßt nur Weine, die aus Trauben von "autorisierten" und/oder "empfohlenen" Rebsorten der Provinzen von Forlì und Ravenna erzeugt werden.

Cette dénomination est réservée aux vins obtenus par les raisins de cépages "autorisés" et/ou "recommandés" pour les provinces de Forlì et Ravenne.



## ● BIANCO

*Vitigno:* Chardonnay dal 40% al 60%, per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni presenti in azienda, da soli o congiuntamente: Pignoletto, Pinot Bianco, Sauvignon e Trebbiano Romagnolo dal 60% al 40%.

*Produzione max. per ettaro:* 95 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso.

*Odore:* intenso, delicato, fruttato.

*Sapore:* sapido, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, minestre, carni bianche, pesce.

**EN** — More or less straw-yellow colour, intense and fruity smell, sapid, harmonic taste, with a minimum alcohol content of 11 degrees. To be served at 8 °C with hors d'oeuvres, soups, white meat, fish.

**D** — Er wird in der weißen und roten Sorte erzeugt. Weiß: hellgelber Wein mit delikatem und intensivem Obstbukett, würzigem und harmonischem Geschmack. Bei einer Temperatur von 8 °C serviert, kann er Vorspeisen, Teigwaren, hellem Fleisch und Fisch zugefügt werden.

**F** — Couleur paille parfois intense, bouquet intense, délicat, fruité, harmonieux. Ce vin au degré d'alcool minimum de 11° est indiqué pour les hors-d'œuvre, les soupes, les viandes blanches et le poisson. Servir à la température de 8 °C.

## ● PINOT BIANCO

*Vitigno:* Pinot Bianco 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 85 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

*Odore:* delicato, caratteristico, intenso.

*Sapore:* fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti freddi, frutti di mare, formaggi delicati.

**EN** — It has a straw-yellow colour, sometimes with greenish nuances, an intense, delicate smell, a fresh, harmonic taste. Served at a temperature of 8 °C, it is particularly recommended with cold hors d'oeuvres, shellfish, mild cheese.

**D** — Hellgelber Wein mit grünlichen Reflexen; delikate, charakteristische und intensive Blume; im Geschmack, frisch und harmonisch. Bei einer Temperatur von 8 °C serviert, passt er zu kalten Vorspeisen, Meeresfrüchten und leicht gewürzten Käsesorten.

**F** — Couleur paille, parfois avec des reflets verdâtres, bouquet délicat, caractéristique, intense, frais et harmonieux. Servi à la température de 8 °C, ses qualités sont relevées par les hors-d'œuvre froids, les fruits de mer, les fromages délicats.

## ● ROSSO

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon dal 40% al 60%, per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti in azienda, da soli o congiuntamente: Ancellotta, Ciliegiolo, Merlot, Sangiovese dal 60% al 40%.

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino intenso.

*Odore:* etereo, gradevolmente erbaceo.

*Sapore:* di corpo, talvolta leggermente tannico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 16-18 °C.

L'immissione al commercio è ammessa dopo il 30 aprile successivo alla vendemmia.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti e carni ai ferri.

## TIPO RISERVA

Con almeno 24 mesi di invecchiamento a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

- EN** – Intense ruby-red coloured, pleasantly grass-like smelling, sometimes slightly tannic tasting, full-bodied; served at a temperature of 16-18 °C, this wine is well matched with pastas and grilled meat.
- D** – Rubinroter Wein mit einem charakteristischen Duft nach frischen Kräutern, vollem, gelegentlich leicht tanninhaltigem Geschmack. Bei einer Temperatur von 16-18 °C passt er zu Nudelgerichten und gegrilltem Fleisch. Es wird auch die Version "Riserva" hergestellt.
- F** – Couleur rouge rubis intense, parfois tannique, bouquet agréable her-bacé, ce vin a du corps. Il ne doit pas être bu très frais: la température idéale est de 16-18 °C. Se marie bien avec les pâtes et les viandes au gril.

**SANGIOVESE**

*Vitigno:* Sangiovese 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 95 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino.

*Odore:* caratteristico, delicato, che talvolta ricorda la viola.

*Sapore:* armonico, con retrogusto caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12%.

*Temperatura di degustazione:* 16-18 °C.

L'immissione al commercio è ammessa dopo il 30 aprile successivo alla vendemmia.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, arrosti di carne, castrato ai ferri.

## TIPO RISERVA

Con almeno 24 mesi di invecchiamento a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

- EN** – Ruby-red coloured, this wine has a distinctive delicate smell like that of a sweet violet. Its taste is harmonic with characteristic aftertaste, its minimum alcohol content is of 12 degrees. Ideal if served at 16-18 °C, matched with pastas, meat roasts, grilled wether.
- D** – Rubinroter Wein mit einem delikaten Bukett, das an Veilchen erinnert, harmonischem und charakteristischem Nachgeschmack; am besten schmeckt er bei einer Temperatur von 16-18 °C, serviert zu kalten Vorspeisen, Braten und gegrilltem Hammelfleisch. Es wird auch die Version "Riserva" erzeugt.
- F** – Couleur rouge rubis, bouquet délicat qui rappelle la violette, harmo-nieux, avec un arrière-goût caractéristique. Il accompagne les pâtes, les rôtis, le mouton grillé. Servir à la température de 16-18 °C.

**TREBBIANO**

*Vitigno:* Trebbiano Romagnolo 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 115 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole.

*Sapore:* fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce, carni non troppo saporite.

- EN** – Straw-yellow colour, a winy, pleasant and distinctive odour, a fresh and harmonic taste. To be served at a temperature of 8-10 °C with hors d'oeuvres, fish, delicate meat.

- D** – Hellegelber Wein mit wenigem, angenehmem Bukett; im Geschmack, frisch und harmonisch. Man reicht ihn zu Vorspeisen, Fisch und nicht besonders würzigen Fleischgerichten. Optimale Serviertemperatur: 8-10 °C.

- F** – Couleur paille parfois intense, bouquet vineux et agréable, frais, harmonieux. Se sert à la température de 8-10 °C avec les hors-d'œuvre, le poisson, les viandes pas trop corsées.



**FORLÌ**

Definita popolarmente il Cittadone, costituisce il cuore della Romagna, come attestato da Dante nel De vulgari eloquentia che la definì meditullium, cioè area centrale romagnola. Un primato anche linguistico, nel senso che il dialetto del territorio forlivese può considerarsi il tipico dialetto romagnolo che man mano ci si allontana in tutte le direzioni verso i confini della Romagna digrada in tante parlate che presentano termini ed intonazioni diversi in modo sempre più accentuato.



# COLLI ROMAGNA CENTRALE D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio, prodotti nel territorio della provincia di Forlì-Cesena.

Under this denomination, wines of particular esteem are obtained, produced in the hilly area in the province of Forlì-Cesena.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die im Hügellande der Provinz von Forlì-Cesena erzeugt werden.

Cette dénomination indique des vins de grande valeur, produits dans le collines de la province de Forlì-Cesena.

## ● BIANCO

*Vitigno:* Chardonnay dal 50% al 60% - per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale, da soli o congiuntamente, Bombino, Sauvignon Bianco, Trebbiano e Pinot Bianco dal 50% al 40%.

*Produzione max. per ettaro:* 95 q.li

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso.

*Odore:* intenso, delicato, fruttato.

*Sapore:* asciutto, saporido, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 8-18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, minestre, carni bianche, pesce.

**EN** – White wine with a light straw-yellow color that varies in intensity, and an intense, delicate, fruity bouquet. Dry, savory and aromatic. Excellent with appetizers, soups, white meats, and seafood. Serve at a temperature of 8-10 °C.

**D** – Strohgelbe, mehr oder weniger intensive Farbe; intensives, delikates, fruchtiges Bouquet; trockener, vollmundiger und aromatischer Geschmack. Optimal zu Vorspeisen, Suppen, weißem Fleisch und Fisch. Zu servieren bei 8-10 °C.

**F** – Couleur jaune paille plus ou moins intense; odeur intense, délicate, fruitée; goût sec, piquant et aromatique. Excellent avec les hors-d'œuvre, les potages, les viandes blanches et les poissons. Servir à 8-10 °C.

## ● CHARDONNAY

*Vitigno:* Chardonnay 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li.

*Colore:* giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

*Odore:* delicato, caratteristico, intenso.

*Sapore:* asciutto, fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%. (12% nella tipologia riserva).

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, primi piatti di pesce, secondi piatti delicati.

I vini Colli Romagna Centrale Chardonnay che hanno subito un periodo d'invecchiamento non inferiore a quindici mesi possono portare in etichetta la qualifica Riserva.

**EN** – White wine with a light straw-yellow color and greenish highlights at times. Intense, delicate, particular bouquet. Dry, fresh, aromatic flavor. Excellent with appetizers, seafood dishes, and subtly flavored second-course dishes. Serve at a temperature of 9-10 °C. Bottles that have been aged at least twenty-four months are marked "Riserva".

**D** – Strohgelbe Farbe mit bisweilen grünlichem Schimmer; intensives, delikates, charakteristisches Bouquet; trockener, frischer, aromatischer Geschmack. Optimal zu Vorspeisen, Fischgerichten, delikaten Hauptgerichten. Zu servieren bei 9°-10 °C. Ab einer Alterung von nicht weniger als vierundzwanzig Monaten trägt er die Bezeichnung "Riserva".

**F** – Couleur jaune paille avec parfois des reflets verdâtres; odeur intense, délicate, caractéristique; goût sec, frais, aromatique. Excellent avec les hors-d'œuvre et les entrées aux poissons, les plats de résistance délicats. Servir à 9-10 °C. Vieux d'au moins vingt-quatre mois, est qualifié de "Réserve".





## CESENA

Rappresenta il volto di una Romagna colta, laboriosa ed intraprendente, armonizzando in un unico centro i caratteri della campagna e della città. È infatti città leader del mercato ortofrutticolo europeo ed anche sede della Biblioteca Malatestiana, unico esempio di biblioteca umanistica perfettamente conservata nell'edificio dalle forme tardogotiche della metà del 400, negli arredi e nella dotazione libraria, come ha riconosciuto l'Unesco che l'ha inserita, prima in Italia, nel Registro della Memoria del Mondo.

## TREBBIANO

*Vitigno:* Trebbiano Romagnolo 85% - possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca non aromatici, presenti nell'ambito aziendale "raccomandati" e/o "autorizzati", per la provincia di Forlì-Cesena fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 115 q.li.

*Colore:* giallo paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, caratteristico, gradevole.

*Sapore:* asciutto, fresco, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,5%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti di verdure, secondi piatti di carne bianca, pesce.

**EN** – White wine with a light straw-yellow color that varies in intensity, and a particular, pleasant, heady bouquet. Dry, fresh, aromatic flavor. Ideal with vegetable dishes, white meats, and seafood. Serve at a temperature of 8-10 °C.

**D** – Strohgelbe, mehr oder weniger intensive Farbe; weiniges, charakteristisches, angenehmes Bouquet; trockener, frischer, aromatischer Geschmack. Ideal zu Gemüsegerichten, weißem Fleisch oder Fisch. Zu servieren bei 8-10 °C.

**F** – Couleur jaune paille plus ou moins intense ; odeur vineuse, caractéristique, agréable ; goût sec, frais, aromatique. Idéal avec les entrées aux légumes verts, les viandes blanches, le poisson. Servir à 8-10 °C.

## SANGIOVESE

*Vitigno:* Sangiovese 100%.

*Produzione max. per ettaro:* 95 q.li.

*Colore:* rosso rubino intenso.

*Odore:* caratteristico, che ricorda la viola mammola.

*Sapore:* asciutto, armonico, caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12% (12,5% nella tipologia Riserva).

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti asciutti, arrosti di carne, castrato.

I vini Colli Romagna Centrale Sangiovese che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, possono portare in etichetta la qualifica Riserva.

**EN** – Ruby red wine with an intense color, and a particular bouquet that resembles sweet-smelling violets. Particular, dry, aromatic flavor. Ideal with pasta, roast meats, and mutton. Serve at a temperature of 18 °C. Bottles that have been aged at least twenty-four months are marked "Riserva".

**D** – Intensive, rubinrote Farbe; charakteristisches Bouquet, das an das Märzveilchen erinnert; trockener, aromatischer, charakteristischer Geschmack. Ideal zu Pastagerichten, Bratenfleisch, Hammelfleisch. Zu servieren bei 18 °C. Ab einer Alterung von nicht weniger als vierundzwanzig Monaten trägt er die Bezeichnung "Riserva".

**F** – Couleur rouge rubis intense ; odeur caractéristique qui rappelle la violette; goût sec, aromatique, caractéristique. Idéal avec les plats de pâtes, les viandes rôties, le mouton. Servir à 18 °C. Vieux d'au moins vingt-quatre mois, est qualifié de " Réserve ".

## CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon 85% - possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, presenti nell'ambito aziendale "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Forlì-Cesena fino ad un massimo del 15%.

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li.

*Colore:* rosso rubino talvolta con sfumature violacee.

*Odore:* gradevole, caratteristico.

*Sapore:* asciutto, pieno, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12% (12,5% nella tipologia Riserva).

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* arrosti e cacciagione.

I vini Colli Romagna Centrale Cabernet Sauvignon che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, possono portare in etichetta la qualifica Riserva.

EN – Ruby red wine with violet hues, and a particular, pleasant bouquet. Dry, full-bodied, aromatic flavor. Excellent with roast meats and wild game. Serve at a temperature of 18 °C. Bottles that have been aged at least twenty-four months are marked "Riserva".

D – Rubinrote Farbe mit violetten Nuancen; angenehmes, charakteristisches Bouquet; trockener, vollmundiger, harmonischer Geschmack. Optimal zu Braten und Wildbret. Zu servieren bei 18 °C. Ab einer Alterung von nicht weniger als vierundzwanzig Monaten trägt er die Bezeichnung "Riserva".

F – Couleur rouge rubis avec des nuances violacées; odeur agréable, caractéristique; goût sec, plein, aromatique. Excellent avec les viandes rôties et le gibier. Servir à 18 °C. Vieux d'au moins vingt-quatre mois, est qualifié de "Réserve".

## ● ROSSO

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon dal 50% al 60% - per il complessivo rimanente concorrono i seguenti vitigni, presenti nell'ambito aziendale da soli o congiuntamente, Sangiovese, Barbera, Merlot, Montepulciano dal 50% al 40%.

*Produzione max. per ettaro:* 90 q.li.

*Colore:* rosso rubino intenso.

*Odore:* caratteristico.

*Sapore:* asciutto, di corpo, talvolta leggermente tannico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 12% (12,5% nella tipologia Riserva).

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* primi piatti, carni rosse ai ferri.

I vini Colli Romagna Centrale Rosso che hanno subito un periodo di invecchiamento non inferiore a ventiquattro mesi, anche in contenitori di legno, possono portare in etichetta la qualifica Riserva.

EN – Red wine with an intense ruby color, and a particular bouquet. Dry, full-bodied, and slightly tannic at times. Ideal with first-course dishes and grilled red meats. Serve at a temperature of 18 °C. Bottles that have been aged at least twenty-four months are marked "Riserva".

D – Intensiv rubinrote Farbe; charakteristisches Bouquet; trockener, vollmundiger, bisweilen leicht adstringierender Geschmack. Ideal zu Pasta- und Reisgerichten, rotem Grillfleisch. Zu servieren bei 18 °C. Ab einer Alterung von nicht weniger als vierundzwanzig Monaten trägt er die Bezeichnung "Riserva".

F – Couleur rouge rubis intense; odeur caractéristique; goût sec, avec du corps, parfois légèrement tannique. Idéal avec les entrées, les grillades de viandes rouges. Servir à une température de 18 °C. Vieux d'au moins vingt-quatre mois, est qualifié de "Réserve".



## RIMINI

Definita di volta in volta "La più grande spiaggia d'Europa", "La metropoli delle vacanze", "La capitale mondiale del divertimento" e "La città di Fellini" ha saputo mostrare al mondo il volto e il carattere dei romagnoli. I quali, marinai e contadini, hanno saputo mettere a frutto l'ospitalità domestica, la gioia di vivere, l'amore per la buona cucina, una coraggiosa intraprendenza ed un saldo attaccamento al mare e alla terra, dal quale hanno tratto sostentamento ed una visione della vita semplice e concreta, poetica e solidale.

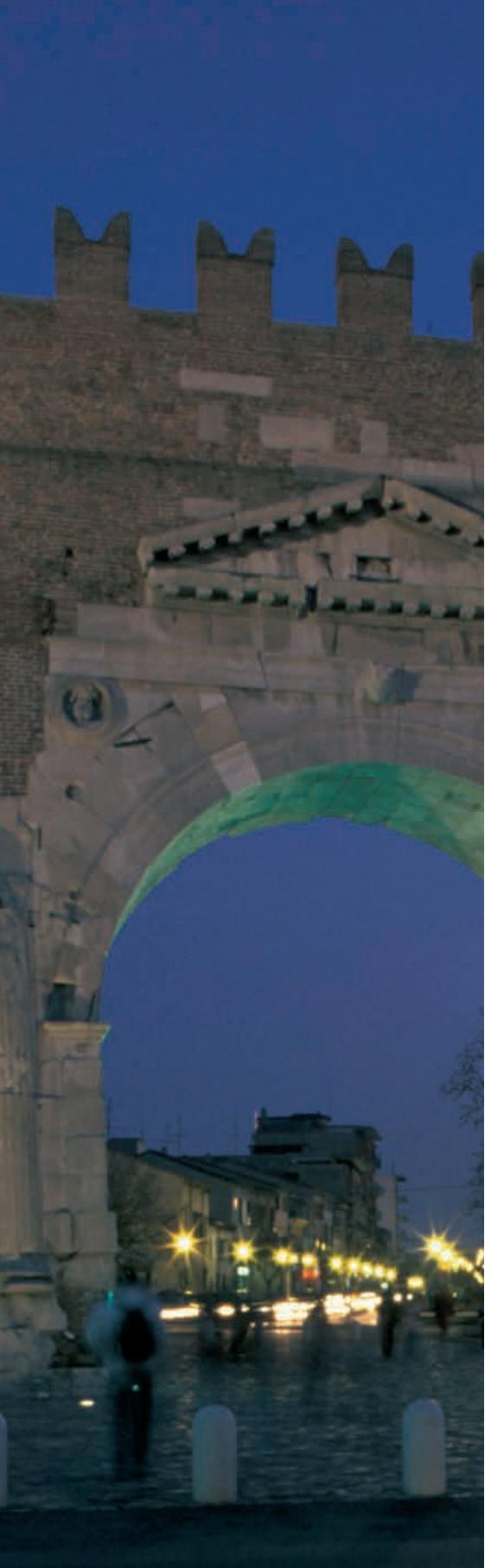
# COLLI DI RIMINI D.O.P.

Sotto questa denominazione vengono ottenuti vini di pregio prodotti nella zona collinare della provincia di Rimini.

Under this denomination, wines of particular esteem are obtained, produced in the hilly area in the province of Rimini.

Unter dieser Bezeichnung werden besonders wertvolle Weine zusammengefasst, die im Hügelland der Provinz von Rimini erzeugt werden.

Cette dénomination indique des vins de grande valeur, produits dans le collines de la province de Rimini.



## REBOLA

*Vitigno:* Pignoletto minimo 85% e 15% Biancame, Mostosa e Trebbiano Romagnolo, presenti in azienda, da soli o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70% (50% per il tipo passito).

### TIPO SECCO

*Colore:* dal paglierino chiaro al lievemente dorato.

*Odore:* caratteristico, delicatamente fruttato.

*Sapore:* asciutto, armonico, di caratteristica morbidezza.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti e piatti di pesce.

### TIPO AMABILE

*Colore:* dal paglierino all'ambra.

*Odore:* caratteristico, delicatamente fruttato.

*Sapore:* amabile, armonico, particolarmente morbido.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* crostate e torte di frutta.

### TIPO DOLCE

*Colore:* dal paglierino all'ambra.

*Odore:* caratteristico, delicatamente fruttato.

*Sapore:* dolce, gradevole caratteristico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10° C.

*Accostamento cibo/vino:* crostate e torte di frutta.

### TIPO PASSITO

*Colore:* dal giallo dorato all'ambra.

*Odore:* caratteristico, intenso.

*Sapore:* dolce e vellutato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 16%, di cui svolto minimo 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* pasticceria secca, frutta secca, formaggi erbordinati (es.gorgonzola), formaggi particolarmente saporiti (formaggio di fossa e Parmigiano Reggiano) si migliora l'abbinamento se accompagnati da miele o mostarda.

**EN** — This white wine is produced in four different versions: dry, mellow, sweet and raisin. Dry type: with its sometimes golden colour, a distinctive, slightly fruity smell, a dry, harmonic, fine taste, and a minimum alcohol content of 11,50 degrees, it is ideal for hors d'oeuvres and fish courses if served at 10 °C. Mellow and sweet types: their colour ranges from light straw-yellow to amber, their smell is characteristic and fruity. Served chilled at 10 °C, they perfectly match fruit tarts and pies. Raisin type: a golden yellow sometimes amber-coloured wine, with a distinctive, intense smell and a sweet, velvety taste, it has a minimum alcohol content of 16% degrees, (effective minimum content: 11,50 degrees). It goes well together with crispy pastry, dried fruit, herb-flavoured cheese, Parmesan cheese, better if matched with honey and fruit mustard. Serve at a temperature of 10 °C.

**D** — Dieser Wein wird in drei Sorten erzeugt: trocken, lieblich/süß und als Likörwein. Trocken: mit einer hellgelben leicht ins Goldgelbe übergehenden Farbe und mit charakteristischem Obstbukett; im Geschmack trocken, harmonisch und samtig. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, kann er zu Vorspeisen und Fisch zugefügt werden. Lieblich/süß: goldgelber Wein mit bernsteinfarbenen Nuancen und mit charakteristischem Obstbukett; im Geschmack lieblich, süß und harmonisch. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, wird er zu Mürbeteigkuchen und Obstkuchen vorgeschnitten. Likörwein: goldgelber Wein mit bernsteinfarbenen Reflexen und mit charakteristischem Obstbukett; süßer und samtiger Geschmack; mit einem anfänglichen Mindestalkoholgehalt von 16% Grad, die nachfolgend auf 11,5 über-gehen. Passt zu trockenem Gebäck, Trockenobst, Edelpilzkäse (z.B. Gorgonzola), besonders würzigen Käsesorten (z.B. Schafkäse und Parmesankäse), besser wenn mit Honig oder Eingemachten. Serviertemperatur: 10 °C.

- F**— Couleur paille parfois dorée ou ambrée, il est produit en quatre types différents: sec, moelleux, doux et passito.  
 Sec: bouquet délicat fruité, goût harmonieux, se sert à 10 °C avec des hors-d'œuvre et du poisson.  
 Moelleux et doux: bouquet délicat fruité, accompagne bien les tartes aux fruits si servi à 10 °C.  
 Passito: bouquet caractéristique, intense, goût doux et velouté; son degré d'alcool minimum est de 16%, parfois avec un degré effectif minimum de 11,50%. Servi frais à 10 °C, il est excellent avec les fours secs, les fruits secs, les fromages aux herbes, les fromages corsés tels que le parmesan et les fromages de brebis accompagnés de miel ou "mostarda".

## ● BIANCO

*Vitigno:* Trebbiano Romagnolo 50-70%, Biancane e Mostosa, da soli o congiuntamente, 30-50%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in azienda, idonei alla coltivazione in Emilia Romagna fino ad un massimo del 20% di cui un massimo del 5% di vitigni a bacca bianca aromatici.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* delicato, dal fruttato al floreale.

*Sapore:* asciutto, saporido e armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce, carni bianche.

- EN**— More or less intense straw-yellow colour, delicate, fruity, flowery smell, dry, sapid, harmonic taste. Served at a temperature of 10 °C, it is successfully matched with hors d'oeuvres, fish, white meat.

- D**— Ein Wein von mehr oder weniger intensivem Hellgelb und delikatem Obst- und Blumenbukett; im Geschmack trocken, würzig und harmonisch. Bei einer Temperatur von 10 °C serviert, kann er Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch zugefügt werden.

- F**— Couleur paille parfois intense, bouquet délicat fruité, goût sec et harmonieux. Il doit être bu à la température de 10 °C, et il est excellent avec les hors-d'œuvre, le poisson, les viandes blanches.

## ● ROSSO

*Vitigno:* Sangiovese 60-75%, Cabernet Sauvignon 15-25% e per il rimanente, da soli o congiuntamente, i seguenti vigneti: Merlot, Barbera, Montepulciano, Ciliegiolo, Terrano, Ancellotta, presenti in azienda, fino ad un massimo del 25%.

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino intenso.

*Odore:* ampio e caratteristico.

*Sapore:* asciutto di corpo pieno, talvolta leggermente tannico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* carni alla brace e cacciagione.

- EN**— Intense ruby-red coloured, with a distinctive smell, a dry, full, sometimes slightly tannic taste and a minimum alcohol content of 11,50 degrees, this wine should be served at a temperature of 18 °C matched with game and barbecued meat.

- D**— Dieser Wein wird in der roten und weißen Sorte erzeugt. Rot: Rubinroter Wein mit charakteristischer Blume und trockenem, vollem, gelegentlich tanninhaltigem Geschmack; bei einer Temperatur von 18 °C serviert, passt er zu gebratenem Fleisch und Wildbret.

- F**— Couleur rouge rubis intense, bouquet caractéristique, ce vin sec, parfois tannique, a du corps. Servi à la température de 18 °C, il se marie bien avec la viande grillée et le gibier.

## ● CABERNET SAUVIGNON

*Vitigno:* Cabernet Sauvignon minimo 85% e 15% vitigni a bacca rossa, presenti in azienda e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna .

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino, talvolta carico.

*Odore:* caratteristico, eterico e gradevolmente erbaceo.

*Sapore:* asciutto, pieno, armonico, talvolta lievemente tannico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 18 °C.

*Accostamento cibo/vino:* arrosti, carni alla brace, cacciagione e piatti dai sapori forti.

## TIPO RISERVA

È sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni con decorrenza dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, di cui almeno due mesi in bottiglia. La relativa idoneità chimica, fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

- EN**— Sometimes intense ruby-red colour, a distinctive, pleasantly grass-like odour, a dry, full-bodied, also tannic taste. This wine is to be served at 18 °C and goes well together with roasts, barbecued meat, game and tasty courses. A vintage type is also produced, to be drunk aged of at least two years starting from the 1st December following the harvest.

- D**— Wein von einem gelegentlich kräftigen Rubinrot und mit einem charakteristischen Duft nach frischen Kräutern; im Geschmack trocken, voll, harmonisch und gelegentlich leicht tanninhaltig. Bei einer Temperatur von 18 °C serviert, passt er zu gebratenem Fleisch, Wildbret und würzigen Gerichten. Er wird auch in der Version "Riserva" erzeugt: diese Weinsorte wird wenigstens 2 Jahre ab 1 Dezember nach der Weinlese gelagert. Mindestalkoholgehalt: 12 Grad.

- F**— Ce vin de couleur rouge rubis plus ou moins intense, au bouquet agréablement herbacé, au goût sec, qui a du corps, harmonieux et parfois tannique accompagne les rôtis, les viandes grillées, le gibier et les plats corsés. La température de dégustation idéale est de 18 °C. Le type réserve est produit aussi, à boire vieilli de deux ans à partir du premier décembre après le vendange.

## ● BIANCAME

*Vitigno:* Biancane minimo 85% e 15% Pignoletto, Chardonnay, Riesling, Italico, Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau, presenti in azienda, da soli o congiuntamente.

*Produzione max. per ettaro:* 120 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino scarico con riflessi verdognoli.

*Odore:* caratteristico talvolta con note floreali.

*Sapore:* asciutto, fresco, equilibrato.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 10 °C.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce, crostacei.

- EN**— Pale straw-yellow colour with greenish reflections, a characteristic, also flowery smell, a dry, fresh taste. A wine to be consumed at a temperature of 10 °C that goes well together with hors d'oeuvres, fish, shellfish.

- D**— Hellgelber Wein mit grünlichen Reflexen. Er hat ein charakteristisches Blumenbukett und einen trockenen, frischen und harmonischen Geschmack. Empfehlenswert zu Vorspeisen, Fisch, Schalentieren. Serviertemperatur: 10 °C.

- F**— Couleur paille tendant au verdâtre, bouquet caractéristique, goût sec, frais, équilibré. Servi à la température de 10 °C, il accompagne de façon excellente les hors-d'œuvre, le poisson, les crustacés.

## ● SANGIOVESE

*Vitigno:* Sangiovese minimo 85% e 15% vitigni a bacca rossa presenti in ambito aziendale e idonei alla coltivazione in regione Emilia Romagna

*Produzione max. per ettaro:* 110 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

*Odore:* vinoso con profumo delicato, talvolta floreale

*Sapore:* secco, armonico, talvolta anche un po' tannico

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%**Temperatura di degustazione: 18° C, si conserva per 2-4 anni**Accostamento cibo/vino: primi piatti asciutti (meglio se con ragù di carne), arrosti di carne bianca, bolliti, castrato ai ferri.***TIPO SUPERIORE***Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei**Odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale**Sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico**Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%***TIPO RISERVA***Colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei**Odore: vinoso con profumo delicato, intenso, talvolta floreale**Sapore: secco, armonico, talvolta anche un po' tannico**Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%**Invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, di cui almeno 2 mesi in bottiglia e la relativa idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento*

**EN** – Colour: ruby red, sometimes with violet nuances. Aroma: vinous with a delicate, sometimes flowery bouquet. Taste: dry, well-balanced, sometimes slightly tannic. Minimum total alcohol content: 11.50%. Serving temperature: 18° C, it lasts 2-4 years. Suggested food matching: pasta dishes (better if with meat sauce), white meat roasts, boiled meat, grilled mutton chop. **SUPERIORE** TYPE: Colour: ruby red, sometimes with violet nuances. Aroma: vinous with a delicate, intense, sometimes flowery bouquet. Taste: dry, well-balanced, sometimes slightly tannic. Minimum total alcohol content: 12.50%. **RISERVA TYPE**: Colour: ruby red, sometimes with violet nuances. Aroma: vinous with a delicate, intense, sometimes flowery bouquet. Taste: dry, well-balanced, sometimes slightly tannic. Minimum total alcohol content: 13.00%. Aged not less than 24 months starting from 1st December of the grape-harvest year, of which at least 2 months in the bottle. Its chemical-physical-organolectical features should be evaluated only after 22 months of ageing.

**D** – Farbe: rubinrot, manchmal mit blassvioletten Reflexen. Geruch: weinartig mit delikater Duftentwicklung, manchmal blumig. Geschmack: trocken, harmonisch, manchmal sogar ein wenig tanninhältig. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 11,50%. Verkostungstemperatur: 18° C, man kann den Wein 2-4 Jahre lagern. Kombinationsmöglichkeiten Speisen/Wein: Pasta asciutta (noch besser mit Fleischragout), Braten aus hellen Fleischsorten, Gemisches Siedfleisch, gegrilltes Hammelfleisch. **SUPERIORE**: Farbe: rubinrot, manchmal mit blassvioletten Reflexen. Geruch: weinartig mit delikater Duftentwicklung, intensiv, manchmal blumig. Geschmack: trocken, harmonisch, manchmal sogar ein bisschen tanninhältig. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 12,50%. **RISERVA**: Farbe: rubinrot, manchmal mit blassvioletten Reflexen. Geruch: weinartig mit delikater Duftentwicklung, intensiv, manchmal blumig. Geschmack: trocken, harmonisch, manchmal sogar ein bisschen tanninhältig. Mindestgesamtalkoholgehalt in Volumenprozent: 13,00%. Reifen/lagern nicht weniger als 24 Monate gezählt vom 1. Dezember des Erntejahres der Weintrauben, davon mindestens 2 Monate in der Flasche und die chemisch-physische, sowie die durch die Sinne wahrnehmbare Eignung darf nicht vor dem Ablauf eines Lager-/Reifungszeitraums von 22 Monaten erfolgen.

**F** – Robe : rouge rubis, parfois aux reflets violets. Arôme : vineux au parfum délicat, parfois floral. Goût : sec, harmonieux, parfois même un peu tannique. Titre alcoolométrique volumique total minimum : 11,50%. Température de dégustation : 18° C, on le conserve pendant 2-4 ans. Accompagnement plats/vin : pâtes (idéal avec sauce tomate à la viande), rôtis de viande blanche, bouillis, mouton grillé. **TYPE SUPÉRIEUR**: Robe : rouge rubis, parfois aux reflets violets. Arôme : vineux au parfum délicat, intense, parfois floral. Goût : sec, harmonieux, parfois même un peu tannique. Titre alcoolométrique volumique total minimum : 12,50%. **TYPE RÉSERVE**: Robe : rouge rubis, parfois con reflets violets. Arôme : vineux avec parfum délicat, intense, parfois floral. Goût : sec, harmonieux, parfois même un peu tannique. Titre alcoolométrique volumique total minimum : 13,00%. Vieillissement non inférieur à 24 mois à partir du 1er décembre de l'année de récolte des raisins, dont au moins 2 mois en bouteille, et seulement après 22 mois de vieillissement on pourra évaluer les qualités chimiques physiques et organoleptiques.

# ROMAGNA D.O.P. ALBANA

## ● ROMAGNA D.O.P. ALBANA

*Vitigno: Albana minimo 95%. Possono concorrere fino ad un massimo del 5% altri vitigni a bacca bianca idonea alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.**Area di produzione: parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna.***TIPO SECCO***Produzione max. per ettaro: 100 q.li con resa in vino massima del 70%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione.**Colore: giallo paglierino tendente al dorato per i prodotti invecchiati.**Odore: con leggero profumo caratteristico dell'Albana.**Sapore: asciutto, un po' tannico, caldo, armonico.**Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%.**Temperatura di degustazione: 8-10 °C.**Accostamento cibo/vino: ottimo a tutto pasto, meglio si accosta con pesce, lumache, frutti di mare, ottimo con "garganelli" al ragù.***TIPO DOLCE/AMABILE***Produzione max. per ettaro: 100 q.li con resa in vino massima del 70%. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione.**Colore: giallo paglierino tendente al dorato per i prodotti invecchiati.**Odore: caratteristico dell'Albana.**Sapore: fruttato, amabile o dolce, gradevole, caratteristico.**Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.**Temperatura di degustazione: 10 °C.**Accostamento cibo/vino: torte, panettoni, crostate di frutta, ciambella romagnola.***TIPO PASSITO***Produzione max. per ettaro: 100 q.li con resa in vino max del 50%. Oltre il 55% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione.**Colore: giallo dorato con tendenza all'ambrato.**Odore: intenso, caratteristico.**Sapore: dolce, armonico, caratteristico.**Titolo alcolometrico effettivo minimo: titolo alcolometrico volumico totale minimo 17%; non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre successivo alla vendemmia.**Temperatura di degustazione: 10-12 °C, vino longevo.**Accostamento cibo/vino: pasticceria secca, frutta secca; formaggi erborinati con noci, pera, uva da tavola, miele e/o mostarda. Ottimo fuori pasto.**Questa tipologia deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.***TIPO PASSITO RISERVA***Produzione max. per ettaro: 100 q.li con resa in vino max. del 50%. Oltre il 55% decade la denominazione per tutto il prodotto.**Colore: da giallo paglierino a giallo oro brillante con riflessi ambrati.**Odore: intenso con chiare note fruttate e di muffa nobile.**Sapore: armonico, dolce e intenso.**Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 24%.**Titolo alcolometrico effettivo: minimo 4%. Non può essere immesso al consumo prima del 1° dicembre successivo alla vendemmia.**Temperatura di degustazione: 12-14 °C, vino longevo.**Accostamento cibo/vino: pasticceria secca, frutta secca; formaggi erborinati con noci, pera, miele e/o mostarda, dolci al cucchiaio particolarmente strutturati. Ottimo fuori pasto.**Questa tipologia deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. A coloro che optano per l'appassimento in pianta, con o senza attacco della muffa nobile, è concesso di produrre e commercializzare DOCG "Romagna Albana Passito Riserva" avente un titolo alcolometrico effettivo di 4,0% vol., purché la gradazione del mosto al momento della pigiatura non sia inferiore ai 400gr per litro.*

**EN**— Straw-coloured, produced in five particular types: dry, mellow, sweet, raisin and raisin vintage. Dry type: with its distinctive smell, dry taste, and a minimum alcohol content of 12 degrees, it is an ideal wine for any course if served at a temperature of 8-10 °C. Excellent with "garganelli" with meat sauce. Mellow and sweet types: distinctive smell fruity and palatable taste, with a minimum alcohol content of 12,50 degrees. If served at a temperature of 10 °C, they are well matched with various types of cakes. Passito type: a rare, golden yellow wine with amber-coloured nuances; intense-smelling, velvety-tasting, it has a minimum initial alcohol content of 12,50 degrees which later reaches 17 degrees. The mellowed type, served at a temperature of 10-12 °C, is well matched with pastry, dried fruit and herb-flavoured cheese, with nuts, pears, honey and/or fruit mustard. Passito Type: maximum production per hectare: 10 tons with maximum yield in wine of 50%. Colour: straw yellow to bright golden yellow with amber reflections. Aroma: intense with distinct fruity and noble mould notes Taste: full and intensely sweet, pleasantly acid. Passito Reserve: Minimum total alcohol content: 24% by vol. Actual alcohol content: minimum 4% by vol. – maximum 11% by vol. It can be released on the market not before December 1st after grape harvest. Tasting temperature: 12-14 °C, long-lasting wine. Food matching: dried pastries, dried fruit; blue cheese with walnuts, pear, honey and/or mustard, elaborate puddings. Excellent outside meals.

- D**— Ein hellgelber Wein, der in fünf gesonderten Sorten erzeugt wird: trocken, lieblich und süß, Likörwein und Likörwein riserva. Trocken: mit einem charakteristischen Bukett und trockenem Geschmack und einem Mindestalkoholgehalt von 12 Grad. Es handelt sich um einen Wein, der hervorragend zu allen Gerichten und insbesondere zu "Garganelli" mit Ragout passt, wenn er mit einer Temperatur um 8-10 °C serviert wird. Lieblich und süß: Charakteristisches Bukett und angenehmer, leichter Obstgeschmack mit einem Mindestalkoholgehalt von 12,50 Grad. Passt zu den verschiedensten Süßspeisen. Serviertemperatur: 10 °C. Likörwein: Ein rarer, goldgelber Wein mit bernsteinfarbenen Nuancen, intensivem Bukett, samtigem Geschmack und einem anfänglichen Mindestalkoholgehalt von 12,50 Grad, die nachfolgend auf 17 Grad übergehen. Er wird bei einer Temperatur von 10-12 °C serviert und passt hervorragend zu trockenem Gebäck, Trockenobst und zu Edelpilzkäse, Nüssen, Birnen, Honig und/oder Eingemachten. Der erste Weißwein kontrollierten und garantierten Ursprungs. Likörwein riserva: Höchste Produktion pro Hektar: 100 Doppelzentner mit maximalem Weinertag von 50%. Farbe: von Strohgelb bis Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Duft: intensiv mit klaren fruchtigen Tönen und mit Tönen von edlem Schimmel. Geschmack: voll und intensiv süß, angenehm sauer. Gesamtalkoholgehalt Minimum: 24% vol. Wirkliches Gesamtalkoholgehalt: Minimum 4% Vol - Maximum 11% Vol. Er kann nicht vor dem 1° Dezember nach der Weinlese in den Markt eingeführt werden bzw. getrunken werden. Probentemperatur: 12-14° C, langlebiger Wein Speise-Wein-Kombination: trockenes Gebäck, Trockenobst; Edelpilzkäse mit Nüssen, Birne, Honig und/oder Senfsoße, besonders strukturierten Löffelkuchen. Ausgezeichnet außerhalb der Mahlzeiten.
- F**— Couleur paille, produit en cinq types différents: sec, moelleux-doux, passito et passito réserve. Sec: bouquet caractéristique et goût sec; il a un degré d'alcool minimum de 12°; servi à la température de 8-10 °C il est indiqué pour tout le repas, en particulier avec les "garganelli" à la sauce bolonaise. Moelleux et doux: bouquet caractéristique et goût fruité, agréable, avec un degré d'alcool minimum de 12,50; servi à la température de 10 °C, il accompagne les gâteaux les plus divers. Passito; il s'agit d'un vin rare, dont la couleur jaune dorée tend à l'ambré, au bouquet intense et de goût velouté; son degré d'alcool minimum initial est de 12,50 et atteint ensuite 15,50°. Vieux on le sert à la température de 10-12 °C et il accompagne les petits fours secs, les fruits secs, les fromages aux herbes, avec noix, poires, miel et/ou "mostarda". C'est un vin blanc à appellation d'origine contrôlée et garantie. Passito Réserve: Production max. par hectare: 100 quintaux avec rendement en vin de 50%. Couleur : de jaune paille à jaune ou vif avec reflets ambrés. Odeur: intense avec arôme fruité et de moisissure noble. Goût: plein et intensément doux, agréablement acide. Titre alcoométrique volumique total minimum: 24% vol. Titre alcoométrique: minimum 4% vol - maximum 11% vol. Il ne peut pas être mis à la consommation avant le 1° décembre suivant la vendange. Température de dégustation: 12-14° C, vin vivace. Association nourriture/vin : pâtisserie sèche, fruits secs; fromage persillé avec noix, poire, miel et/ou moutarde, gâteau à la cuillère particulièrement structuré. Excellent en dehors des repas.

## CAGNINA

**Vitigno:** Terrano minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

**Area di produzione:** parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna.

**Produzione max. per ettaro:** 130 q.li con resa in vino massima del 65%.

**Colore:** rosso violaceo.

**Odore:** vinoso, caratteristico.

**Sapore:** dolce, di corpo, un po' tannico, leggermente acidulo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%.

**Temperatura di degustazione:** 8-10 °C, da bersi giovane.

**Accostamento cibo/vino:** dolci, pasticceria secca, ciambella romagnola, castagne arrostiti.

Non può essere immesso al consumo in data anteriore al 10 ottobre dell'anno di raccolta delle uve.

**EN**— Violet coloured, this wine has winy smell, sweet taste, full body. It has a minimum alcohol content of 11,50 degrees and is ideally matched with pastry and cakes. Serve young at 8-10 °C.

**D**— Ein purpurroter Wein mit weniger Blume und süßem, vollmundigem Geschmack. Er hat einen Mindestalkoholgehalt von 11,50 Grad und passt hervorragend zu Süßspeisen und trockenem Gebäck. Serviertemperatur: 8-10 °C.

**F**— Rouge violacé, bouquet vineux, goût doux, c'est un vin qui a du corps. Son degré d'alcool minimum est de 11,50. Servi jeune à 8-10 °C, il est excellent avec les gâteaux et les petits fours secs.

## ALBANA SPUMANTE

**Vitigno:** Albana minimo 95%. Possono concorrere fino ad un massimo del 5% altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

**Area di produzione:** parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna.

**Produzione max per ettaro:** 90 q.li con resa in vino massima del 50%.

**Spuma:** fine e persistente.

**Colore:** giallo dorato.

**Odore:** caratteristico, intenso, delicato.

**Sapore:** dolce, gradevole, vellutato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 16%.

**Temperatura di degustazione:** 6-8 °C.

**Accostamento cibo/vino:** dolci e dessert.

La fermentazione del mosto può essere effettuata, anche in parte, in contenitori di legno.

La presa di spuma, nell'arco dell'intera annata, deve effettuarsi con mosti di uve parzialmente appassiti.

**EN**— This golden yellow coloured wine has a sweet, pleasant, velvety taste, with a minimum alcohol content of 16 degrees. If served chilled at 8 °C, it perfectly matches cakes and desserts.

**D**— Ein goldgelber Wein mit süßem, angenehmem und samtigem Geschmack. Mindestalkoholgehalt 16 Grad. Er wird bei einer Temperatur von 8 °C serviert und passt zu allen Süßspeisen.

**F**— Ce vin de couleur jaune dorée, au goût doux agréable et velouté, est particulièrement indiqué pour les gâteaux et les desserts. Servir frais à la température de 8 °C.

## ● SANGIOVESE

**Vitigno:** Sangiovese minimo 85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

**Area di produzione:** parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna, Rimini.

**Produzione max. per ettaro:** 120 q.li con resa in vino massima del 65%.

**Colore:** rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

**Odore:** vinoso, con profumo delicato che talvolta ricorda la viola.

**Sapore:** armonico, leggermente tannico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%.

Non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

**Temperatura di degustazione:** 16-18 °C, si conserva per 2-4 anni.

**Accostamento cibo/vino:** primi piatti asciutti (meglio se con ragù di carne), arrosti di carne bianca, bolliti, castrato ai ferri.

### TIPO NOVELLO

Deve essere ottenuto con almeno il 50% di vino proveniente dalla macerazione carbonica delle uve.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11%.

**Colore:** rosso rubino.

**Odore:** vinoso, intenso, fruttato.

**Sapore:** secco o leggermente abboccato, saporito, armonico.

### TIPO PASSITO

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12% vol.

**Colore:** rosso rubino talora con riflessi violacei;

**Odore:** fruttato, intenso, equilibrato;

**Sapore:** da secco ad amabile, armonico, leggermente tannico, talvolta con retrogusto amarognolo.

### TIPO SUPERIORE

**Produzione max. per ettaro:** 105 q.li con resa in vino massima del 65%.

Non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile successivo all'anno di raccolta delle uve.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,50%.

**Colore:** rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei.

**Odore:** vinoso, con profumo delicato che ricorda la viola

**Sapore:** armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

### TIPO RISERVA E SUPERIORE RISERVA

Il vino "Romagna" D.O.P. Sangiovese e il vino "Romagna" D.O.P. Sangiovese Superiore, dopo un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve, possono assumere la designazione "Romagna" Sangiovese Riserva e "Romagna" Sangiovese Superiore Riserva e la loro idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima di 22 mesi di invecchiamento.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 13%

### SANGIOVESE CON UNA DELLE SEGUENTI MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (SOTTOZONE)

Bertinoro, solo con la menzione Riserva

Brisighella, anche con la menzione Riserva

Castrocara-Terra del Sole, anche con la menzione Riserva

Cesena, anche con la menzione Riserva

Longiano, anche con la menzione Riserva

Meldola, anche con la menzione Riserva

Modigliana, anche con la menzione Riserva

Marzeno, anche con la menzione Riserva

Oriolo, anche con la menzione Riserva

Predappio, anche con la menzione Riserva

San Vicinio, anche con la menzione Riserva

Serra, anche con la menzione Riserva

**Vitigno:** Sangiovese minimo 95%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la regione Emilia Romagna, fino ad un massimo del 5%.

**Produzione max. per ettaro:** 90 q.li (80 q.li nel tipo riserva) con resa in vino max. del 65%.

**Colore:** rosso rubino tendente al granato, talora con riflessi violacei.

**Odore:** vinoso, con profumo delicato che talvolta ricorda la viola.

**Sapore:** armonico, leggermente tannico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 13%.

Il vino "Romagna" D.O.P. Sangiovese Riserva con la menzione geografica aggiuntiva non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° settembre del terzo anno successivo all'anno di raccolta delle uve ed inoltre è obbligatorio documentare l'affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi; la sua idoneità chimico fisica ed organolettica non potrà essere valutata prima del 1° febbraio del terzo anno successivo alla raccolta delle uve.

**EN** — Ruby-red coloured with violet nuances, this wine has a distinctive delicate smell like that of a sweet violet. Its taste is dry harmonic. Served at 16-18 °C it perfectly matches pastas, white meat roasts as well as boiled meat and grilled wether. Three versions of this wine are available: superiore, vintage, novello. The "superiore" type cannot be drunk before the 1st April following the harvest and has a minimum alcohol content of 12,50 degrees. The vintage type shall age for two years after the 1st December following the harvest and is ideal with pastas better if with game sauce, roast white meat, boiled meat, grilled wether. The "novello" type is to be drunk very young and has a minimum alcohol content of 11 degrees. It is to be obtained from at least 50% of wine produced by carbonic maceration.

Sangiovese with one of the following additional geographical references (subzones): Bertinoro, with the Riserva reference only; Brisighella, with the Riserva reference too; Castrocaro-Terra del Sole, with the Riserva reference too; Cesena, with the Riserva reference too; Longiano, with the Riserva reference too; Meldola, with the Riserva reference too; Modigliana, with the Riserva reference too; Marzeno, with the Riserva reference too; Oriolo, with the Riserva reference too; Predappio, with the Riserva reference too; San Vicinio, with the Riserva reference too; Serra, with the Riserva reference too; Colour: ruby red verging on garnet; Aroma: vinous, intense, distinctive; Taste: dry, full, well-balanced, slightly tannic; Minimum total alcohol content: 12,50% (13% in the Riserva type) The Sangiovese Riserva "Romagna" PDO wine with the additional geographical reference cannot be released on the market before the 1st September of the third year following the grape-harvest year. Moreover, it is compulsory to demonstrate that the wine has been aged in the bottle for at least 6 months; its chemical-physical and organoleptic fitness cannot be assessed before the 1st February of the third year following grape harvest.

**D** — Ein rubinroter Wein mit purpurfarbenen Reflexen und einem charakteristischen delikaten Bukett, das leicht an Veilchen erinnert. Trocken, harmonisch. Bei einer Temperatur von 16-18 °C serviert, passt er zu Nudelgerichten, hellen Braten, Suppenfleisch und zu gegrilltem Hammelfleisch. Die-ser Wein wird in drei Sorten erzeugt: Superiore, Riserva und Novello. Superiore: diese Weinsorte kann nicht vor dem 1. April nach der Weinlese getrunken werden. Mindestalkoholgehalt: 12,50 Grad. Riserva: ab 1. Dezember nach der Weinlese muss er wenigstens 2 Jahre gelagert werden. Empfehlenswert zu Nudelgerichten mit Wild-breitragout, hellen Braten, Suppenfleisch und gegrilltem Hammelfleisch. Novello: Dieser Wein muss mit wenigstens 50% Wein erzeugt werden, der aus der Kohlgärung der Trauben stammt.

Sangiovese mit einer der folgenden, zusätzlichen geographischen Begriffen (Untergebiete): Bertinoro, nur mit Begriff Riserva; Brisighella, auch mit Begriff Riserva; Castrocaro-Terra del Sole, auch mit Begriff Riserva; Cesena, auch mit Begriff Riserva; Longiano, auch mit Begriff Riserva; Meldola, auch mit Begriff Riserva; Modigliana, auch mit Begriff Riserva; Marzeno, auch mit Begriff Riserva; Oriolo, auch mit Begriff Riserva; Predappio, auch mit Begriff Riserva; San Vicinio, auch mit Begriff Riserva; Serra, auch mit Begriff Riserva; Farbe: rubinrot mit Purpurnuancen; Bukett: weinig, körperreich, charakteristisch; Geschmack: trocken, voll, ausgewogen, leicht tanninhaltig; Mindestalkoholprozentsatz: 12,50% (13% beim Typ "Riserva") Der g.U.-Wein "Romagna" Sangiovese Riserva mit dem zusätzlichen geographischen Begriff darf nicht vor dem 1. September des dritten Jahres nach der Weinlese in den Verbrauch kommen; eine Reifung in der Flasche von mindestens 6 Monaten ist schriftlich nachzuweisen. Seine chemische, physische und organoleptische Eignung kann nicht vor dem 1. Februar des dritten Jahres nach der Weinlese bewertet werden.

**F**— Vin de couleur rouge rubis aux reflets violacés, au bouquet délicat et caractéristique qui rappelle la violette. Goût sec, harmonieux. Servi à 16-18 °C il accompagne les premiers plats de pâtes et les rôtis de viandes blanches ainsi que les bouillis et la viande de mouton grillée. Ce vin est produit en trois types: superiore, réserve, novello. Le type "superiore" a un degré d'alcool minimum de 12,50° et ne doit pas être consommé avant le 1er avril suivant le vendange. Le type réserve doit vieillir pour au moins deux ans à partir du 1er décembre après le vendange et accompagne bien les pâtes avec sauce bolonaise au gibier, les rôtis de viande blanche, les bouillis, le mouton grillé. Le type "novello" est à boire très jeune et a un degré d'alcool minimum de 11°. Il doit être obtenu par au moins 50% de vin produit par la macération carbonique des raisins.

Sangiovese avec une des mentions géographiques suivantes (sous-zones): Bertinoro, avec uniquement la mention Réserve; Brisighella, avec la mention Réserve; Castrocaro-Terra del Sole, également avec la mention Réserve; Cesena, également avec la mention Réserve; Longiano, également avec la mention Réserve; Meldola, également avec la mention Réserve; Modigliana, également avec la mention Réserve; Marzeno, également avec la mention Réserve; Oriolo, également avec la mention Réserve; Predappio, également avec la mention Réserve; San Vicinio, également avec la mention Réserve; Serra, également avec la mention Réserve Couleur: rouge rubis qui incline au grenat; Odeur: vineuse, intense, caractéristique; Goût: sec, plein, harmonieux, légèrement tannique. Titre alcoométrique volumique total minimum: 12,50% (13% dans le vin de réserve) Le vin "Romagna" AOP Sangiovese Riserva avec la mention géographique additionnelle ne peut pas être admis à la consommation avant le 1er septembre de la troisième année qui suit la vendange; en outre, il faut documenter l'affinage en bouteille de 6 mois au moins; sa conformité chimique, physique et organoleptique ne pourra pas être évaluée avant le 1er février de la troisième année qui suit la vendange.

## TREBBIANO

*Vitigno:* "Trebbiano Romagnolo" minimo 85%; possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

*Area di produzione:* parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Bologna, Rimini.

*Produzione max. per ettaro:* 140 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* vinoso, gradevole.

*Sapore:* sashido, armonico.

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50%.

*Temperatura di degustazione:* 8-10 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce, carni non troppo saporite.

## TIPO FRIZZANTE E SPUMANTE

*Spuma:* fine e persistente.

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* gradevole, caratteristico.

*Sapore:* armonico, fresco (brut, extra dry in relazione alla specifica tipologia nella versione spumante).

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 10,50%.

*Temperatura di degustazione:* 6 °C.

*Accostamento cibo/vino:* ottimo come aperitivo.

**E**n — Straw-coloured, it features a pleasant smell, a dry and harmonic taste. It has a minimum alcohol content of 11,50 degrees. Ideal if served at 8-10 °C, matched with hors d'oeuvres, fish and white meat. A sparkling type is also produced, with a minimum alcohol content of 10.50 degrees. The dry version is excellent as an aperitif. Serve at a temperature of 6 °C.

**D**— Ein hellgelber Wein mit angenehmer Blume und trockenem, harmonischem Geschmack. Er hat einen Mindestalkoholgehalt von 11,50 Grad. Am besten schmeckt er bei einer Temperatur von 8-10°C, serviert zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch. Schaumwein: Dieser Wein hat einen Mindestalkoholgehalt von 10,50 Grad und wird bei einer Temperatur von 6 °C serviert. Trocken ist er ein ausgezeichneter Aperitif.

**F**— Couleur paille, bouquet agréable; c'est un vin au goût sec et harmonieux. Il a un degré d'alcool minimum de 11,50°. Ses qualités sont relevées si on le sert à 8-10 °C avec les hors-d'œuvre, le poisson et les viandes blanches. On en produit un type pétillant aussi, légèrement moins alcoolique (10,5°), à boire frais à la température de 6 °C. Le type sec est excellent comme apéritif.

## PAGADEBIT

*Vitigno:* Bombino Bianco minimo l'85%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 15%.

*Area di produzione:* parte delle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini.

*Produzione max. per ettaro:* 140 q.li con resa in vino massima del 70%.

*Spuma:* fine e persistente (nel tipo frizzante).

*Colore:* paglierino più o meno intenso.

*Odore:* caratteristico, di biancospino.

*Sapore:* secco o amabile, erbaceo, armonico, gradevole, delicato, (fresco, invece di gradevole, nel tipo frizzante)

*Titolo alcolometrico volumico totale minimo:* 11,50% (12% per la sottozona "Bertinoro" secco, amabile, secco frizzante e amabile frizzante)

*Temperatura di degustazione:* 10 °C, da bersi giovane.

*Accostamento cibo/vino:* antipasti, pesce, crostacei, ottimo per merende a base di "piadina" romagnola e salumi.

**E**n — Straw-coloured, it has a fine and delicate smell, harmonic and pleasant taste. A dry and a mellow types can be produced. Ideal if served at 10 °C with fish, shellfish, ham, salami and the famous "piadina". Under the Bertinoro denomination, the wine produced by raisins harvested in the commune of Bertinoro is obtained. Both dry and mellow versions are available, with a minimum alcohol content of 12,00 degrees.

**D**— Ein hellgelber Wein mit feiner, delikater Blume und harmonischem Geschmack. Es kann eine trockene und eine liebliche Sorte erzeugt werden. Er passt ausgezeichnet zu Fisch im allgemeinen, zu Schalentieren, Wurstwaren und zu der berühmten "Piadina" (Teigfladen). Serviertemperatur: 10 °C. Unterbezeichnung: Bertinoro. Es handelt sich um einen Wein, der in der Gemeinde Bertinoro erzeugt wird. Er hat einen trockenen (Effektiver Mindestalkoholgehalt 12,00 Grad) oder lieblichen Geschmack.

**F**— Vin de couleur paille, au bouquet fin et délicat, de goût harmonieux et agréable. Il peut être produit en deux types, sec ou moelleux. Servi jeune à 10 °C, il accompagne très bien toute sorte de poisson, les crustacés, et il est excellente pour goûters avec la bien connue piadina et la charcuterie. La sous-dénomination Bertinoro est réservée au produit obtenu par les raisins vinifiés dans la Commune de Bertinoro. Degré d'alcool minimum: 12,00°; goût sec ou moelleux.



# I VINI I.G.P. DELL'EMILIA-ROMAGNA

## ● ● EMILIA o DELL'EMILIA

**Zona di produzione:** l'intero territorio amministrativo delle province di Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia e parte della provincia di Bologna situata alla destra del fiume Sillaro limitatamente alla produzione dei vini e mosti di uve parzialmente fermentati ad esclusione delle tipologie qualificate con il vitigno Lambrusco.

**Vini previsti:** Bianco anche frizzante, spumante, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Rosso anche frizzante, spumante, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Rosato anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Ancellotta o Lancellotta anche frizzante, spumante, novello e mosto di uve parzialmente fermentato, Barbera anche frizzante, spumante, novello e mosto di uve parzialmente fermentato, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon) anche novello, Cabernet franc anche novello, Cabernet Sauvignon anche novello, Fogarina anche frizzante, spumante, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Fortana anche frizzante, spumante, novello e mosto di uve parzialmente fermentato, Lambrusco rosso frizzante, anche spumante, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, Lambrusco Rosato frizzante e spumante, Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante, anche spumante, novello frizzante e mosto di uve parzialmente fermentato, Malbo Gentile anche frizzante, spumante, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Marzemino anche frizzante, spumante, novello, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Merlot anche novello, Pinot Nero anche frizzante e spumante, Pinot nero (vinificato in bianco) anche frizzante e spumante, Sangiovese anche novello, Alionza anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Chardonnay anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Malvasia bianca anche frizzante, spumante, passito e mosto di uve parzialmente fermentato, Montù anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Moscato anche frizzante, spumante e mosto di uve parzialmente fermentato, Pignoletto anche frizzante, spumante e passito, Pinot bianco anche frizzante e spumante, Pinot grigio anche frizzante e spumante, Riesling italico anche frizzante e spumante, Sauvignon anche frizzante, spumante e passito, Spergola anche frizzante, spumante e passito, Trebbiano anche frizzante e spumante.

**Vitigni:** i vini bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna iscritti nel registro delle varietà di vite per uve da vino. I vini con la specificazione di uno dei vitigni a bacca nera devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve di vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

I vini con la specificazione Lambrusco rosso, rosato e vinificato in bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale per almeno l'85% dai vitigni: Lambrusco Salamino e/o Lambrusco di Sorbara e/o Lambrusco Grasparossa e/o Lambrusco Marani e/o Lambrusco Maestri e/o Lambrusco Montericco e/o Lambrusco Viadanese e/o Lambrusco Oliva e/o Lambrusco a foglia frastagliata e/o Lambrusco Barghi e/o Lambrusco dal peduncolo rosso-sinonimo Terrano; possono concorrere da sole o congiuntamente altre uve dei vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15%.

I vini con la specificazione di uno dei vitigni a bacca bianca devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno; possono concorrere, da sole o congiuntamente, altre uve dei vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione nella regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 15% e, limitatamente all'IGP "Emilia" o "dell'Emilia" con le specificazioni di vitigni Chardonnay e Pinot bianco, può concorrere fino ad un massimo del 15% il vitigno Pinot nero.

**EN** Production Zone: the provinces of Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia and the part of the Province of Bologna which is located to the right of the Sillaro River, as regards the production of wines and musts from partially fermented grapes, to the exclusion of types carrying the reference to the Lambrusco vine variety.

Wines produced: White also sparkling, spumante, passito and must obtained from partially fermented grapes, Red also sparkling, spumante, nouveau, passito and must obtained from partially fermented grapes, Rosé also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Ancellotta and/or Lancellotta also sparkling, spumante, nouveau and must obtained from partially fermented grapes, Barbera also sparkling, spumante, nouveau and must obtained from partially fermented grapes, Cabernet (Cabernet franc and/or Cabernet sauvignon) also nouveau, Cabernet franc also nouveau, Cabernet Sauvignon also nouveau, Fogarina also sparkling, spumante, nouveau, passito and must obtained from partially fermented grapes, Fortana also sparkling, spumante,

nouveau and must obtained from partially fermented grapes, Lambrusco rosso sparkling also spumante, nouveau sparkling and must obtained from partially fermented grapes, Lambrusco Rosato sparkling and spumante, Lambrusco (fermented without skins) sparkling, also spumante, nouveau sparkling and must obtained from partially fermented grapes, Malbo gentile also sparkling, spumante, nouveau, passito and must obtained from partially fermented grapes, Marzemino also sparkling, spumante, nouveau, passito and must obtained from partially fermented grapes, Merlot also nouveau, Pinot Nero also sparkling and spumante, Pinot Nero (fermented without skins) also sparkling and spumante, Sangiovese also nouveau, Alionza also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Chardonnay also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Malvasia di Candia Aromatica also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Malvasia Bianca also sparkling, spumante, passito and must obtained from partially fermented grapes, Montù also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Moscato also sparkling, spumante and must obtained from partially fermented grapes, Pinot bianco also sparkling and spumante, Pinot grigio also sparkling and spumante, Riesling Italico also sparkling and spumante, Sauvignon also sparkling, spumante and passito, Spergola also sparkling, spumante and passito, Trebbiano also sparkling and spumante.

Grapes: White, red and rosé wines shall be made with grapes from vineyards consisting, within the same farm, of one or more vine varieties suitable for being grown in the Emilia-Romagna Region and entered in the register of vine varieties for wine-grapes. Wines carrying the reference to one of the red wine varieties shall be made with grapes from vineyards consisting, within the same farm, of the relevant vine variety by at least 85%; other grapes of vine varieties with the same colour and suitable for being grown in the Emilia-Romagna Region may also be used, either alone or together, up to 15%.

Wines carrying the references "red Lambrusco", "rosé Lambrusco" and "Lambrusco fermented without skins" shall be made with grapes from vineyards consisting, within the same farm, of the following vine varieties by at least 85%: Lambrusco Salamino and/or Lambrusco di Sorbara and/or Lambrusco Grasparossa and/or Lambrusco Marani and/or Lambrusco Maestri and/or Lambrusco Montericco and/or Lambrusco Viadanese and/or Lambrusco Oliva and/or Lambrusco a foglia frastagliata (with jagged leaves) and/or Lambrusco Barghi e/o Lambrusco dal peduncolo rosso (with the red stem) or Terrano; other grapes of vine varieties with the same colour suitable for being grown in the Emilia-Romagna Region may be also used, either alone or together, up to 15%.

Wines carrying the reference to one of the white wine varieties shall be made with grapes from vineyards consisting, within the same farm, of the relevant vine variety by at least 85%; other grapes of vine varieties with the same colour suitable for being grown in the Emilia-Romagna Region may be also used, either alone or together, up to 15% and, as regards the "Emilia" or "dell'Emilia" PGI carrying the reference to Chardonnay and Pinot Blanc vine varieties, the Pinot Noir vine variety can be used up to 15%.

**1** Anbaugebiet: Die Provinzen Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza, Reggio Emilia und ein Teil der Provinz Bologna, rechts des Flusses Sillaro gelegen, limitiert auf die Produktion von Wein und Most aus teilvergorenen Trauben, mit Ausnahme jener Typologien, die als Lambrusco eingestuft werden.

Erhältliche Weine: Weißwein, auch als weißer Perlwein, Sekt, Passito und Most aus halbvergorenen Trauben, Rotwein auch als roter Perlwein, Sekt, Novello, Passito und Most aus halbvergorenen Trauben, Roséwein auch als Rosé-Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Ancellotta oder Lancellotta auch als Perlwein, Sekt, Novello und Most aus halbvergorenen Trauben, Barbera auch als Perlwein, Sekt, Novello und Most aus halbvergorenen Trauben, Cabernet (Cabernet Franc und/oder Cabernet Sauvignon) auch als Novello, Cabernet Franc auch als Novello, Cabernet Sauvignon auch als Novello, Fogarina auch als Perlwein Sekt, Novello, Passito und Most aus halbvergorenen Trauben, Fortana auch als Perlwein, Sekt, Novello und Most aus halbvergorenen Trauben, Lambrusco roter Perlwein auch als Sekt, Novello Perlwein und Most aus halbvergorenen Trauben, Lambrusco (weiß gekeltert) Perlwein auch als Sekt, Novello Perlwein und Most aus halbvergorenen Trauben, Malbo Gentile auch als Perlwein, Sekt, Novello, Passito und Most aus halbvergorenen Trauben, Marzemino auch als Perlwein, Sekt, Novello, Passito und Most aus halbvergorenen Trauben, Merlot auch Novello, Pinot Nero auch Perlwein und Sekt, Pinot Nero (weiß gekeltert) auch Perlwein und Sekt, Sangiovese auch Novello, Alionza auch als Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Chardonnay auch als Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Malvasia di Candia Aromatica auch als Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Montù auch als Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Moscato auch als Perlwein, Sekt und Most aus halbvergorenen Trauben, Pignoletto auch als Perlwein, Sekt und Passito, Pinot Bianco auch als Perlwein und Sekt, Pinot Grigio auch als Perlwein und Sekt, Riesling Italico auch als Perlwein und Sekt, Sauvignon auch als Perlwein, Sekt und Passito, Spergola auch als Perlwein, Sekt und Passito, Trebbiano auch als Perlwein und Sekt.

Rebsorten: Die Weißweine, Rotweine und Rosé-Weine müssen aus Trauben erzeugt werden, die von Weinbergen stammen, welche innerhalb des Betriebs aus einer oder mehreren Rebsorten zusammengesetzt sind, die sich jeweils zum Anbau in der Region Emilia Romagna eignen und die in der Rebsortenliste für Trauben zur Weinherstellung verzeichnet sind.

Die Spezifikation mit einer der Rotweinrebsorten ist jenen Weinen vorbehalten, die aus Trauben erzeugt werden, welche von Weinbergen stammen, in denen innerhalb des Betriebs die entsprechende Rebsorte in einem Anteil von mindestens 85 % vertreten ist. Es können weitere Trauben, einzeln oder gemeinsam mit anderen Trauben der gleichen Beerenfarbe, beigelegt werden, die für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeignet sind - und zwar bis zu einem Anteil von maximal 15 %.

Die Weine, die die Spezifikation Lambrusco - rot, rosé oder weiß gekeltert - tragen, müssen aus Trauben gewonnen werden, welche von Weinbergen stammen, in denen innerhalb des Betriebs die entsprechende Rebsorte in einem Anteil von mindestens 85 % vertreten ist. Dazu zählen: Lambrusco Salamino und/oder Lambrusco Sorbara und/oder Lambrusco Grasparossa und/oder Lambrusco Marani und/oder Lambrusco Maestri und/oder Lambrusco Montericco und/oder Lambrusco Viadanese und/oder Lambrusco Oliva und/oder Lambrusco a foglia frastagliata und/oder Lambrusco Barghi und/oder Lambrusco dal Peduncolo Rosso

- gleichbedeutend mit Terrano. Es können weitere Trauben, einzeln oder gemeinsam mit anderen Trauben der gleichen Beerenfarbe, beigefügt werden, die für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeignet sind - und zwar bis zu einem Anteil von maximal 15 %. Die Spezifikation mit einer der Weißweinrebsorten ist jenen Weinen vorbehalten, die aus Trauben erzeugt werden, welche von Weinbergen stammen, in denen innerhalb des Betriebs die entsprechende Rebsorte in einem Anteil von mindestens 85 % vertreten ist. Es können weitere Trauben, einzeln oder gemeinsam mit anderen Trauben der gleichen Beerenfarbe, beigefügt werden, die für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeignet sind - und zwar bis zu einem Anteil von maximal 15 %. Ausschließlich Erzeugnissen mit der Bezeichnung g.g.A., „Emilia“ oder „dell’Emilia“ - mit der Spezifikation der Rebsorten Chardonnay und Pinot Bianco - können bis zu maximal 15 % der Rebsorte Pinot Nero beigefügt werden.

- Zone de production: les provinces de Bologne, Ferrare, Modène, Parme, Piacenza, Reggio Emilia et une partie de la province de Bologne à droit du Sillaro dans les limites de la production des vins et des mouts de raisins partiellement fermentés à l'exclusion de typologies appelées avec le cépage Lambrusco.

Vins prévus: Blanc même pétillant, mousseux, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Rouge même pétillant, mousseux, nouveau, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Rosé même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Ancellotta ou Lancellotta même pétillant, mousseux, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Barbera même pétillant, mousseux, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Cabernet (Cabernet franc et/ou Cabernet sauvignon) même nouveau, Cabernet franc même nouveau, Cabernet Sauvignon même nouveau, Fogarina même pétillant, mousseux, nouveau, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Fortana même pétillant, mousseux, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Lambrusco Rouge même pétillant, mousseux, nouveau pétillant et moût de raisins partiellement fermenté, Lambrusco Rosé même pétillant et mousseux, Lambrusco (vinifié en blanc) pétillant même mousseux, nouveau pétillant et moût de raisins partiellement fermenté, Malbo Gentile même pétillant, mousseux, nouveau, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Marzemino même pétillant, mousseux, nouveau, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Merlot même nouveau, Pinot noir même pétillant et mousseux, Pinot Noir (vinifié en blanc) même pétillant et mousseux, Sangiovese même nouveau, Alionza même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Chardonnay même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Malvoisie di Candia Aromatique même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Malvoisie blanc même pétillant, mousseux, nouveau, passito et moût de raisins partiellement fermenté, Montù même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Moscato même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Pignoletto même pétillant, mousseux et passito, Pinot Blanc même pétillant et mousseux, Pinot Gris même pétillant et mousseux, Riesling Italico même pétillant et mousseux, Sauvignon même pétillant, mousseux et passito, Spergola même pétillant, mousseux et passito, Trebbiano même pétillant et mousseux.

Cépages: les vins Blancs, Rouges et Rosés doivent être obtenus à partir de raisins de vignobles composés, dans le cadre d'entreprise par un ou plusieurs cépages indiqués à la culture dans la région Emilia Romagna, inscrits dans le registre des variétés de vignoble pour raisins de cuve.

Les vins avec la spécification d'un des cépages à baie noire doivent être obtenus à partir de raisins provenant de vignobles composés, dans le cadre d'entreprise, par au moins 85% du cépage correspondant, d'autres raisins de cépage de la couleur analogue, indiqués à la culture dans la région Emilia Romagna peuvent concourir, seuls ou conjointement jusqu'au maximum du 15%.

la culture dans la région Emilia Romagna peuvent concourir, seuls ou conjointement jusqu'au maximum de 15%.

Les vins avec la spécification Lambrusco rouge, rosé et vinifié en blanc doivent être obtenus à partir de raisins provenant de vignobles composées dans le cadre d'entreprise, par au moins 85% des cépages: Lambrusco Salamino et/ou Lambrusco di Sorbara et/ou Lambrusco Grasparossa et/ou Lambrusco Marani et/ou Lambrusco Maestri et/ou Lambrusco Montericco et/ou Lambrusco Viadanense et/ou Lambrusco Oliva et/ou Lambrusco a foglia frastagliata et/ou Lambrusco Barghi et/ou Lambrusco dal peduncolo rosso - Terrano, d'autres raisins des cépages de couleur analogue dont la culture est indiquée dans la région Emilia Romagna peuvent concourir seuls ou conjointement jusqu'au maximum du 15%.

Les vins avec la spécification d'un des cépages à baie blanche doivent être obtenus à partir des raisins provenant de vignobles composés dans le cadre d'entreprise par au moins 85% du cépage correspondant, d'autres raisins des cépages de couleur analogue indiqués à la culture dans la région Emilia Romagna peuvent concourir seuls ou conjointement jusqu'au maximum du 15% et, seulement pour "IGP Emilia" ou "dell'Emilia" avec la spécification de cépage Chardonnay et Pinot Blanc le cépage Pinot Noir peut concourir jusqu'au maximum du 15%.

# FORTANA DEL TARO

*Zona di produzione:* il territorio amministrativo della provincia di Parma.

*Vini previsti: Fortana del Taro anche Frizzante e Novello.*

**Vitigni utilizzati:** Fortana minimo 85% ed eventuali altri a bacca rossa autorizzati o raccomandati

- EN** – Production zone: The Province of Parma.  
Wines produced: Fortana del Taro and its sparkling and nouveau varieties.  
Grapes: 85% Fortana and other authorized or recommended varieties with the same red color.

**D** – Anbaugebiet: Das Verwaltungsgebiet der Provinz Parma.  
Erhältliche Weine: Fortana del Taro, auch als Perlwein und Novello.  
Verwendete Rebsorten: Fortana, mindestens 85% und eventuell andere zugelassene und empfohlene Sorten.

**F** – Zone de production: Le territoire administratif de la province de Parme.

Vins prévus: Fortana del Taro même pétillant et nouveau.

Cépages utilisés: Fortana au moins 85% et éventuels autres cépages à grain rouge autorisés ou recommandés.

RAVENNA

*Zona di produzione:* l'intero territorio della provincia di Ravenna.

**Vini:** Bianco anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Rosso anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Rosato anche frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Barbera anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Cabernet Franc anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Cabernet Sauvignon anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Chardonnay anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Cilegiolo anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Fortana anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Malvasia anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Merlot anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Montu' anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Pinot Bianco anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Sangiovese anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Sauvignon anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Trebbiano anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Terrano anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Pinot Nero anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Alicante anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Ancellotta anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Bombino Bianco anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Bonarda anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Canina nera anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Centesimino anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Famoso anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Garganega anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Malbo Gentile anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Marzemino anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Moscato Bianco anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Negretto anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Raboso (da Raboso Veronese) anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Refosco dal Peduncolo Rosso anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Riesling anche vivace, frizzante, spumante e mosto parzialmente fermentato, Grechetto Gentile anche vivace, frizzante e mosto parzialmente fermentato, Syrah anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato, Uva Longanesi anche vivace, frizzante, novello e mosto parzialmente fermentato.

*Vitigni:* per i vini senza specificazione uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Ravenna.

Per i vini con indicazione di vitigno lo stesso corrispondente minimo 85% ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati e raccomandati provenienti da terreni situati anche al di fuori della zona di produzione sopra indicata (massimo 15%).

- EN** — Production zone: The entire Province of Ravenna.  
Wines produced: Whites and their sparkling varieties and partially fermented must, reds and their sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, rosé and its sparkling variety and partially fermented must, Barbera and its sparkling and nouveau varieties, Cabernet Franc and its sparkling and nouveau varieties, Chardonnay and its sparkling varieties and partially fermented must, Ciliegiolo and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Fortana and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Malvasia and its sparkling varieties and partially fermented must, Merlot and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Montù and its sparkling varieties and partially fermented must, Pinot Bianco and its sparkling varieties and partially fermented must, Sangiovese and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Sauvignon and its sparkling varieties and partially fermented must, Trebbiano and its sparkling varieties and partially fermented must, Terrano and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Pinot Nero and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Cabernet Sauvignon and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Alicante and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Ancellotta and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Bombino Bianco and its sparkling varieties and partially fermented must, Bonarda and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Canina Nera and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Centesimino and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Famoso and its sparkling varieties and partially fermented must, Garganega and its sparkling varieties and partially fermented must, Malbo Gentile and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Marzemino and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Moscato Bianco and its sparkling varieties and partially fermented must, Negretto and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Raboso (da Raboso Veronese) and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Refosco dal Peduncolo Rosso and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Riesling and its sparkling varieties and partially fermented must, Grechetto Gentile and its sparkling varieties and partially fermented must, Syrah and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must, Vermentino and its sparkling varieties and partially fermented must.

fermented must, Uva Longanesi and its sparkling and nouveau varieties and partially fermented must.

Grapes: For wines without specified grape varieties, one or more recommended or authorized varieties are used from the Province of Ravenna. For wines with specified grape varieties, these make up 85% of the product, along with other authorized and recommended grape varieties of the same color from land situated also outside the zone of production indicated above (no more than 15%).

**D** Anbaugebiet: Das gesamte Gebiet der Provinz Ravenna.

Weine: Weißwein auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Rotwein auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Roséwein auch als Rosé-Perlwein und Schaumwein, Barbera auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Cabernet Franc auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Chardonnay auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Cilegiolo auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Fortana auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Malvasia auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Merlot auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Montù als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Pinot Bianco als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Sangiovese auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Sauvignon auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Trebbiano auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Terrano auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Pinot Nero auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Cabernet Sauvignon auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Alicante auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Ancellotta auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Bombino Bianco auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Bonarda auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Canina Nera auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Centesimino auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Famoso auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Garganega auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Malbo Gentile auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Marzemino auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Moscato Bianco auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Negretto auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Raboso (Raboso Veronese) auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Refosco dal Peduncolo Rosso auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Riesling auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Grechetto Gentile auch als Perlwein, Schaumwein, und teilweise gerorener Traubenmost, Syrah auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost, Uva Longanesi auch als Perlwein, Novello und teilweise gerorener Traubenmost.

Rebsorten: Für die Weine ohne Spezifikation werden ein oder zwei für die Provinz Ravenna empfohlene und zugelassene Rebsorten verwendet. Für die Weine mit Rebsortenangabe wird die dem Wein entsprechende Rebsorte zu mindestens 85% verwendet sowie eventuell andere, zugelassene und empfohlene Rebsorten mit entsprechender Traubenfarbe, die auch aus anderen als den oben genannten Anbaugebieten stammen können (maximal 15%).

**F** Zone de production: Tout le territoire de la province de Ravenne.

Vins: Blanc même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Rouge même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Rosé même pétillant et mousseux, Barbera même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Cabernet Franc même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Chardonnay même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Cilegiolo même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Fortana même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Malvoisie même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Merlot même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Montù même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Pinot blanc même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Sangiovese même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Sauvignon même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Trebbiano même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Terrano même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Pinot Noir même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Cabernet Sauvignon même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Alicante même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Ancellotta même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Bombino Bianco même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Bonarda même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Canina Nera même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Centesimino même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Famoso même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Garganega même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Malbo Gentile même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Marzemino même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Moscato Bianco même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Negretto même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Raboso (da Raboso veronese) même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Refosco dal Peduncolo Rosso même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Riesling même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Grechetto Gentile même pétillant, mousseux et moût de raisins partiellement fermenté, Syrah même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté, Uva Longanesi même pétillant, nouveau et moût de raisins partiellement fermenté.

Cépages: Pour les vins sans spécification un ou plusieurs des cépages recommandés ou autorisés pour la province de Ravenne. Pour les vins avec indication de cépage au moins 85% du même cépage que le vin et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue autorisés et recommandés provenant de terres également situées en dehors de la zone de production indiquée ci-dessus (15% maximum).

## ● BIANCO DI CASTELFRANCO EMILIA

*Zona di produzione:* l'area pedecollinare fra Bologna e Modena (da Anzola dell'Emilia in provincia di Bologna fino a Savignano sul Panaro in provincia di Modena).

*Vini previsti:* Bianco anche Frizzante.

*Vitigni:* Montù ed eventuali altri vitigni non aromatici.

**EN** — Production zone: The foothills between Bologna and Modena (from Anzola dell'Emilia to Savignano sul Panaro). Wines produced: Whites and their sparkling varieties. Grapes: Montù and other, non-aromatic varieties.

**D** — Anbaugebiet: Die hügelige Landschaft zwischen Bologna und Modena (von Anzola dell'Emilia bis nach Savignano sul Panaro). Erhältliche Weine: Weißwein, auch als Perlwein erhältlich. Rebsorten: Montù und eventuell andere nicht aromatische Rebsorten.

**F** — Zone de production: l'aire aux pieds des collines entre Bologne et Modène (de Anzola dell'Emilia, jusqu'à Savignano sul Panaro). Vins prévus : Blanc même Pétillant. Cépages: Montù et éventuellement d'autres cépages non aromatiques.

## ● TERRE DI VELEJA

*Zona di produzione:* l'area compresa fra Castell'Arquato e Piozzano in provincia di Piacenza.

*Vini previsti:* Bianco anche Frizzante e bianco mosto di uve parzialmente fermentato, Rosso anche Frizzante e rosso mosto parzialmente fermentato, Rosato anche Frizzante e rosato mosto parzialmente fermentato, Berverdino anche Frizzante, Fortana anche Frizzante, Marsanne anche Frizzante, Moscato anche Frizzante e Passito bianco, Trebbiano anche Frizzante.

*Vitigni:* Per i vini bianchi senza specificazione, Malvasia Bianca di Candia aromatica e Trebbiano Romagnolo (minimo 60%) ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati o raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 40%). Per i vini rossi senza specificazione Barbera e Bonarda minimo 70% ed eventualmente altri vitigni autorizzati e raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 30%). Per i vini rosati senza specificazione, Barbera e Fortana minimo 60% ed eventualmente altri vitigni autorizzati o raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 40%). Per i vini con indicazione di vitigno lo stesso corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati e raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 15%).

**EN** — Production zone: The area between Castell'Arquato and Piozzano, in the Province of Piacenza. Wines produced: Whites and their sparkling varieties and must from partially fermented grapes, reds and their sparkling varieties and must from partially fermented grapes, rosé and its sparkling variety and must from partially fermented grapes, Berverdino and its sparkling variety, Fortana and its sparkling variety, Marsanne and its sparkling variety, Moscato and its sparkling and white raisin wine varieties, and Trebbiano and its sparkling variety. Grapes: White wines without specified grape varieties are 60% Malvasia White di Candia Aromatica and Trebbiano Romagnolo, and contain other authorized or recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 40%). Red wines without specified grape varieties are no less than 70% Barbera and Bonarda, and contain other authorized or recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 30%). Rosé wines without specified grape varieties no less than 60% Barbera and Fortana and contain other authorized or recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 40%). For wines with specified grape varieties, these make up 85% of the product, along with other authorized and recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 15%).

**D** — Anbaugebiet: Das Gebiet zwischen Castell'Arquato und Piozzano in der Provinz Piacenza. Erhältliche Weine: Weißwein, auch als Perlwein und Most aus halbvergorenen Traube, Rotwein, auch als Perlwein und Most aus halbvergorenen Traube, Roséwein, auch als Perlwein und Most aus halbvergorenen Traube, Berverdino, auch als Perlwein, Fortana, auch als Perlwein, Marsanne, auch als Perlwein, Muskateller, auch als Perlwein und als Weiß Passito (Trockenbeerwein), Trebbiano, auch als Perlwein. Rebsorten: Für die Weißweine ohne Spezifikation werden die Rebsorten Malvasia Weiß di Candia Aromatica, Trebbiano Romagnolo (mindestens 60%) verwendet sowie eventuelle andere Rebsorten derselben Traubenfarbe, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen wurden (maximal 40%).

Für die Rotweine ohne Spezifikation werden mindestens 70% Barbera und Bonarda verwendet sowie eventuell andere Rebsorten, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen sind (maximal 30%).

Für die Roséweine ohne Spezifikation werden mindestens 60% Barbera und Fortana verwendet sowie eventuell andere Rebsorten, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen sind (maximal 40%).

Für die Weine mit Rebsortenangabe wird die dem Wein entsprechende Rebsorte (mindestens 85%) verwendet sowie eventuell andere Rebsorten mit entsprechender Traubenfarbe, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen sind (maximal 15%).



**F**— Zone de production: La zone comprise entre Castell'Arquato et Piozzano dans la province de Piacenza. Vins prévus: Blanc même pétillant et mout de raisins partiellement fermentés, Rouge même pétillant et mout de raisins partiellement fermentés, Rosé même pétillant et mout de raisins partiellement fermentés, Berverdino même pétillant, Fortana même pétillant, Marsanne même pétillant, Muscat même pétillant et vin de paille blanc, Trebbiano même pétillant.

Cépages: Pour les vins blanc sans spécification Malvoisie Blanc de Candia aromatique Trebbiano de Romagne (au moins 60%) et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue autorisés ou recommandés pour la province de Piacenza (40% maximum).

Pour les vins rouges sans spécification Barbera et Bonarda 70% au moins et éventuellement d'autres cépages autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (30% maximum).

Pour les vins rosé sans spécification Barbera et Fortana 60% au moins et éventuellement d'autres cépages autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (40% maximum).

Pour les vins avec indication de cépage au moins 85% du même cépage et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue, autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (15% maximum).

## ● ● FORLÌ

*Zona di produzione:* l'intero territorio amministrativo della provincia di Forlì-Cesena.

*Vini:* Bianco anche Frizzante e Spumante, Rosso anche Frizzante e Novello, Rosato anche Frizzante e Spumante, Barbera anche Frizzante e Novello, Cabernet Franc anche Novello e Frizzante, Chardonnay anche Frizzante e Spumante, Ciliegiolo anche Novello e Frizzante, Malvasia anche Frizzante e Spumante, Merlot anche Novello e Frizzante, Montu' anche Frizzante e Spumante, Pinot Bianco anche Frizzante e Spumante, Riesling anche Frizzante e Spumante, Sangiovese anche Novello e Frizzante, Sauvignon anche Frizzante e Spumante, Terrano anche Frizzante e Novello, Trebbiano anche Frizzante e Spumante, Ancellotta anche Frizzante e Novello, Bombino Bianco anche Frizzante e Spumante, Cabernet Sauvignon anche Frizzante e Novello, Canina Nera anche Frizzante e Novello, Centesimino anche Frizzante e Novello, Fortana anche Frizzante e Novello, Garganega anche Frizzante e Spumante, Manzoni Bianco anche Frizzante e Spumante, Marzemino anche Frizzante e Novello, Moscato Bianco anche Frizzante e Spumante, Müller Thurgau anche Frizzante e Spumante, Pinot Nero anche Frizzante e Novello, Riesling Italico anche Frizzante e Spumante, Syrah anche Frizzante e Novello, Uva Longanesi anche Frizzante e Novello.

*Vitigni utilizzati:* per i vini senza specificazione uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Forlì-Cesena a bacca di colore corrispondente; per i vini con indicazione di vitigno lo stesso corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente altri vitigni autorizzanti o raccomandati per la provincia di Forlì-Cesena (massimo 15%).

**EN**— Production zone: The entire Provinces of Forlì and Cesena. Wines produced: Whites and their sparkling varieties, reds and their sparkling and nouveau varieties, rosé and its sparkling variety, Barbera and its sparkling and nouveau varieties, Cabernet Franc and its sparkling and nouveau varieties, Chardonnay and its sparkling variety, Ciliegiolo and its sparkling and nouveau varieties, Malvasia and its sparkling variety, Merlot and its sparkling and nouveau varieties, Montù and its sparkling variety, Pinot Bianco and its sparkling variety, Riesling and its sparkling variety, Sangiovese and its sparkling and nouveau varieties, Sauvignon and its sparkling variety, Terrano and its sparkling and nouveau varieties, Trebbiano and its sparkling variety, Ancellotta and its sparkling and nouveau varieties, Bombino Bianco and its sparkling variety, Cabernet Sauvignon and its sparkling and nouveau varieties, Canina Nera and its sparkling and nouveau varieties, Centesimino and its sparkling and nouveau varieties, Fortana and its sparkling and nouveau varieties, Garganega and its sparkling variety, Manzoni Bianco and its sparkling variety, Marzemino and its sparkling and nouveau varieties, Moscato Bianco and its sparkling variety, Müller Thurgau and its sparkling variety, Pinot Nero and its sparkling and nouveau varieties, Riesling Italico and its sparkling variety, Syrah and its sparkling and nouveau varieties, Uva Longanesi and its sparkling and nouveau varieties. Grapes: For wines without specified grape varieties, there are one or more recommended or authorized varieties of the same color for the Provinces of Forlì and Cesena. For wines with specified grape varieties, these make up 85% of the product, along with other grapes which are authorized or recommended for the Provinces of Forlì and Cesena (no more than 15%).

**D**— Anbaugebiet: Das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinz Forlì-Cesena. Weine: Weißwein, auch als weißer Perlwein, Rotwein, auch als roter Perlwein und Novello Roséwein, auch als Rosé-Perlwein, Cabernet Franc, auch als Novello und als Perlwein, Chardonnay, auch als Perlwein, Ciliegiolo, auch als Novello und als Perlwein, Malvasia, auch als Perlwein, Merlot, auch als Novello und als Perlwein, Montu', auch als Perlwein, Pinot Bianco, auch als Perlwein, Riesling, auch als Perlwein, Sauvignon, auch als Perlwein, Terrano, auch als Perlwein und als Novello, Trebbiano, auch als Perlwein, Ancellotta auch als Perlwein und als Novello, Bombino Bianco auch als Perlwein, Cabernet Sauvignon auch als Perlwein und als Novello, Canina Nera auch als Perlwein und als Novello, Centesimino auch als Perlwein und als Novello, Fortana

auch als Perlwein und als Novello, Garganega auch als Perlwein, Manzoni Bianco auch als Perlwein, Marzemino auch als Perlwein und als Novello, Moscato Bianco auch als Perlwein, Müller Thurgau auch als Perlwein, Pinot Nero auch als Perlwein und als Novello, Riesling Italico auch als Perlwein, Syrah auch als Perlwein und als Novello, Uva Longanesi auch als Perlwein und als Novello.

Verwendete Rebsorten: Für die Weine ohne Spezifikation werden eine oder zwei Rebsorten verwendet, die für den Anbau in der Provinz Forlì-Cesena für die jeweilige der Traube entsprechenden Farbe empfohlen wurden; für die Weine mit Rebsortenangabe wird die entsprechende Rebsorte (mindestens 85%) der verwendet sowie eventuell andere Rebsorten, die für die Provinz Forlì-Cesena zugelassen und empfohlen sind (maximal 15%).

**I**— Zone de production: Tout le territoire administratif des provinces de Forlì - Cesena. Vins: blanc même pétillant, rouge même pétillant et nouveau rosé même pétillant, Barbera même pétillant et nouveau, Cabernet Franc même pétillant et nouveau, Chardonnay même pétillant, Ciliegiolo même pétillant et nouveau, Malvoisie même pétillant, Merlot même pétillant et nouveau, Montu' même pétillant, Pinot blanc même pétillant, Riesling même pétillant, Sangiovese même pétillant et nouveau, Sauvignon même pétillant, Terrano même pétillant et nouveau, Trebbiano même pétillant, Ancellotta même pétillant et nouveau, Bombino Bianco même pétillant, Cabernet Sauvignon même pétillant et nouveau, Canina Nera même pétillant et nouveau, Centesimino même pétillant et nouveau, Fortana même pétillant et nouveau, Garganega même pétillant, Manzoni Bianco même pétillant, Marzemino même pétillant et nouveau, Moscato Bianco même pétillant, Müller Thurgau même pétillant, Pinot Nero même pétillant et nouveau, Riesling Italico même pétillant, Syrah même pétillant et nouveau, Uva Longanesi même pétillant et nouveau.

Cépages utilisés : pour les vins sans spécification, un ou plusieurs cépages recommandés ou autorisés pour la province de Forlì-Cesena à grains de couleur correspondante ; pour les vins avec indication du cépage au moins 85% du cépage correspondant et éventuellement d'autres cépages autorisés ou recommandés pour la province de Forlì-Cesena (15% maximum).

## ● ● SILLARO O BIANCO DEL SILLARO

*Zona di produzione:* una vasta fascia della Romagna fra il fiume Sillaro e il Marecchia.

*Vini:* Bianco anche Frizzante e novello.

*Vitigni:* vitigno Albana almeno 70%. Possono concorrere da sole o congiuntamente le uve dei vitigni a bacca bianca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione in regione Emilia-Romagna fino ad un massimo del 30%.

**EN**— Production zone: A vast strip of land in the Romagna Region, between the Sillaro River and the Marecchia River. Wines produced: Whites and their sparkling and novello varieties.

Grapes: At least 70% Albana, and other recommended or allowed grape varieties of the same color.

**D**— Anbaugebiet: ein breiter Gürtel der Romagna zwischen dem Fluss Sillaro und dem Marecchia. Weine: Weißwein, auch als Perlwein und als Novello erhältlich. Rebsorten: Rebsorte Albana, mindestens 70% und eventuell andere Rebsorten mit entsprechender Traube, die empfohlen oder anerkannt sind.

**I**— Zone de production: une vaste zone de la Romagne entre le fleuve Sillaro et le Marecchia.

Vins: Blanc même pétillant et nouveau.

Cépages: cépage Albana 70% au moins et éventuels autres cépages avec des grains analogues recommandés ou autorisés.

## ● ● VAL TIDONE

*Zona di produzione:* l'area compresa fra i comuni di Borgonovo Val Tidone e Piozzano in provincia di Piacenza.

*Vini:* Bianco anche Frizzante, Rosso anche Frizzante, Barbera anche Frizzante, Fortana anche Frizzante, Marsanne anche Frizzante, Müller Thurgau anche Frizzante, Riesling anche Frizzante.

*Vitigni:* Per i vini bianchi senza specificazione Malvasia di Candia Aromatica e/o Moscato Bianco e/o Trebbiano Romagnolo (minimo 70%) ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati e raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 30%).

Per i vini rossi senza specificazione Barbera e Bonarda (minimo 70%) ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo, autorizzati e raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 30%).

Per i vini con indicazione di vitigno, lo stesso corrispondente (minimo 85%) ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati e raccomandati per la provincia di Piacenza (massimo 15%).

**EN** — Production zone: The municipalities of Borgonovo Val Tidone and Piozzano, in the Province of Piacenza. Wines produced: Whites and their sparkling varieties, reds and their sparkling varieties, Barbera and its sparkling variety, Fortana and its sparkling variety, Marsanne and its sparkling variety, Müller Thurgau and its sparkling wine varieties, and Riesling and its sparkling variety. Grapes: White wines without specified grape varieties are no less than 70% Malvasia di Candia Aromatica and/or Moscato Bianco, and/or Trebbiano Romagnolo, and contain other authorized and recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 30%). Red wines without specified grape varieties are no less than 70% Barbera and Bonarda, and contain other authorized and recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 30%). For wines with specified grape varieties, these make up 85% of the product, along with other authorized and recommended grape varieties of the same color from the Province of Piacenza (no more than 15%).

**D** — Anbaugebiet: Das Gebiet zwischen den Kommunen Borgonovo Val Tidone und Piozzano in der Provinz Piacenza. Weine: Weißwein, auch als Perlwein, Rotwein, auch als Perlwein, Barbera, auch als Perlwein, Fortana, auch als Perlwein, Marsanne, auch als Perlwein, Müller Thurgau, auch als Perlwein, Riesling, auch als Perlwein. Rebsorten: Für die Weine ohne Spezifikation werden die Rebsorten Malvasia di Candia Aromatica und/oder weißer Muskateller und/oder Trebbiano Romagnolo (mindestens 70%) verwendet sowie eventuelle andere Rebsorten derselben Traubenfarbe, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen wurden (maximal 30%). Für die Rotweine ohne Spezifikation werden mindestens 70% Barbera und Bonarda verwendet sowie eventuell andere Rebsorten, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen sind (maximal 30%). Für die Weine mit Rebsortenangabe dieselbe (mindestens 85%) verwendet sowie eventuell andere Rebsorten mit entsprechender Traubenfarbe, die für die Provinz Piacenza zugelassen und empfohlen sind (maximal 15%).

**F** — Zone de production: La zone comprise entre les communes de Borgonovo Val Tidone et Piozzano dans la province de Piacenza. Vins: Blanc même pétillant, Rouge même pétillant, Barbera même pétillant, Fortana même pétillant, Marsanne même pétillant, Müller Thurgau même pétillant, Riesling même pétillant. Cépages: Pour les vins blancs sans spécification Malvoisie de Candia aromatique et/ou Muscat blanc et/ou Trebbiano de Romagne (au moins 70%) et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (30% maximum). Pour les vins rouges sans spécification Barbera et Bonarda 70% au moins et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (30% maximum). Pour les vins avec indication de cépage au moins 85% du même cépage et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue, autorisés et recommandés pour la province de Piacenza (15% maximum).

## RUBICONE

*Zona di produzione:* le province di Forlì-Cesena, Rimini, e Ravenna insieme a parte della provincia di Bologna. *Vini:* Bianco anche Frizzante e Spumante, Rosso anche Frizzante e Novello, Rosato anche Frizzante e Spumante, Ancellotta anche Frizzante e Novello, Barbera anche Frizzante e Novello, Cabernet Franc anche Novello e Frizzante, Chardonnay anche Frizzante e Spumante, Ciliegiolo anche Novello e Frizzante, Fortana anche Frizzante e Novello, Malvasia anche Frizzante e Spumante, Merlot anche Novello e Frizzante, Montu' anche Frizzante e Spumante, Pinot Bianco anche Frizzante e Spumante, Raboso anche Frizzante e Novello, Riesling anche Frizzante e Spumante, Sangiovese anche Novello e Frizzante, Sauvignon anche Frizzante e Spumante, Terrano anche Frizzante e Novello, Trebbiano anche Frizzante e Spumante, Alicante anche Frizzante e Novello, Bombino Bianco anche Frizzante e Spumante, Cabernet Sauvignon anche Frizzante e Novello, Canina Nera anche Frizzante e Novello, Centesimino anche Frizzante e Novello, Famoso anche Frizzante e Novello, Garganega anche Frizzante e Spumante, Malbo Gentile anche Frizzante e Novello, Manzoni Bianco anche Frizzante e Spumante, Marzemino anche Frizzante e Novello, Moscato Bianco anche Frizzante e Spumante, Müller Thurgau anche Frizzante e Spumante, Negretto anche Frizzante e Novello, Pinot nero anche Frizzante e Novello, Refosco dal Peduncolo Rosso anche Frizzante e Novello, Riesling Italico anche Frizzante e Spumante, Syrah anche Frizzante e Novello, Uva Longanesi anche Frizzante e Novello, Verdicchio bianco anche Frizzante e Spumante, Pignoletto anche Frizzante e Spumante.

*Vitigni:* per i vini senza specificazione uno o più vitigni raccomandati e autorizzati rispettivamente nelle provincie di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Bologna. Per i vini con indicazione di vitigno lo stesso corrispondente minimo 85% ed eventualmente altri vitigni a bacca di colore analogo autorizzati e raccomandati provenienti da terreni situati anche al di fuori della zona di produzione sopra indicata (massimo 15%).

**EN** — Production zone: The Provinces of Forlì, Cesena, Rimini, and Ravenna, and part of the Province of Bologna. Wines produced: Whites and their sparkling varieties, reds and their sparkling and nouveau varieties, rosé wines and their sparkling varieties, Ancellotta and its sparkling and nouveau varieties, Barbera and its sparkling and nouveau varieties, Cabernet Franc and its sparkling and nouveau varieties, Chardonnay and its sparkling variety, Ciliegiolo and its sparkling and nouveau varieties, Fortana and its sparkling and nouveau varieties, Malvasia and its sparkling variety, Merlot and its sparkling and nouveau varieties, Montù and its sparkling variety, Pinot Bianco and its sparkling variety, Raboso and its sparkling and nouveau varieties, Riesling and its sparkling variety, Sangiovese and its sparkling and nouveau varieties, Sauvignon and its sparkling variety, Terrano and its sparkling and nouveau varieties, Trebbiano and its sparkling variety, Alicante and its sparkling and nouveau varieties, Bombino Bianco and its sparkling variety, Cabernet Sauvignon and its sparkling and nouveau varieties, Canina Nera and its sparkling and nouveau varieties, Centesimino and its sparkling and nouveau varieties, Famoso and its sparkling and nouveau varieties, Garganega and its sparkling variety, Malbo Gentile and its sparkling variety, Manzoni Bianco and its sparkling variety, Marzemino and its sparkling and nouveau varieties, Moscato Bianco and its sparkling variety, Müller Thurgau and its sparkling variety, Negretto and its sparkling and nouveau varieties, Pinot Nero and its sparkling and nouveau varieties, Refosco dal Peduncolo Rosso and its sparkling and nouveau varieties, Riesling Italico and its sparkling variety, Syrah and its sparkling and nouveau varieties, Uva Longanesi and its sparkling and nouveau varieties, Verdicchio Bianco and its sparkling variety, Pignoletto and its sparkling variety. Grapes: For wines without specified grape varieties, one or more recommended or authorized varieties are used respectively from the Provinces of Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini, and Bologna. For wines with specified grape varieties, these make up 85% of the product, along with other authorized and recommended grape varieties of the same color from land situated also outside the zone of production indicated above (no more than 15%).

**D** — Anbaugebiet: Die Provinzen Forlì, Cesena, Rimini und Ravenna zusammen mit Teilen der Provinz Bologna. Weine: Weißwein, auch als Perlwein, Rotwein, auch als Perlwein und Novello, Roséwein, auch als Perlwein, Ancellotta, auch als Perlwein und Novello, Barbera, auch als Perlwein und Novello, Cabernet Franc, auch als Novello und als Perlwein, Chardonnay, auch als Perlwein, Ciliegiolo, auch als Novello und als Perlwein, Fortana, auch als Novello und als Perlwein, Malvasia, auch als Perlwein, Merlot, auch als Novello und als Perlwein, Montù, auch als Perlwein, Pinot Bianco, auch als Perlwein, Raboso, auch als Novello und als Perlwein, Riesling, auch als Perlwein, Sangiovese, auch als Novello und als Perlwein, Sauvignon, auch als Perlwein, Terrano, auch als Perlwein und Novello, Trebbiano, auch als Perlwein, Alicante auch als Perlwein und als Novello, Bombino Bianco auch als Perlwein, Cabernet Sauvignon auch als Perlwein und als Novello, Canina Nera auch als Perlwein und als Novello, Centesimino auch als Perlwein und als Novello, Famoso auch als Perlwein und als Novello, Garganega auch als Perlwein, Malbo Gentile auch als Perlwein und als Novello, Manzoni Bianco auch als Perlwein, Marzemino auch als Perlwein und als Novello, Moscato Bianco auch als Perlwein, Müller Thurgau auch als Perlwein, Negretto auch als Perlwein und als Novello, Pinot Nero auch als Perlwein und als Novello, Refosco dal Peduncolo Rosso auch als Perlwein und als Novello, Riesling Italico auch als Perlwein, Syrah auch als Perlwein und als Novello, Uva Longanesi auch als Perlwein und als Novello, Verdicchio Bianco auch als Perlwein, Pignoletto auch als Perlwein. Rebsorten: Für die Weine ohne Spezifikation werden ein oder zwei Rebsorten verwendet, die jeweils für die Provinzen Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini und Bologna empfohlen werden und zugelassen sind. Für die Weine mit Rebsortenangabe wird die dem Wein entsprechende Rebsorte zu mindestens 85% verwendet sowie eventuell andere, zugelassene und empfohlene Rebsorten mit entsprechender Traubenfarbe, die auch aus anderen als den oben genannten Anbaugebieten stammen können (maximal 15%).

**F** — Zone de production: Les provinces de Forlì, Cesena, Rimini et Ravenne, avec une partie de la province de Bologne. Vins: Blanc même pétillant, rouge même pétillant et nouveau, rosé même pétillant, Ancellotta même pétillant et nouveau, Barbera même pétillant et nouveau, Cabernet Franc même pétillant et nouveau, Chardonnay même pétillant, Ciliegiolo même pétillant et nouveau, Fortana même pétillant et nouveau, Malvoisie même pétillant, Merlot même pétillant et nouveau, Montu' même pétillant, Pinot blanc même pétillant, Raboso même pétillant et nouveau, Riesling même pétillant, Sangiovese même pétillant et nouveau, Sauvignon même pétillant, Trebbiano même pétillant, Terrano même pétillant et nouveau, Alicante même pétillant et nouveau, Bombino Bianco même pétillant, Cabernet Sauvignon même pétillant et nouveau, Canina Nera même pétillant et nouveau, Centesimino même pétillant et nouveau, Famoso même pétillant et nouveau, Garganega même pétillant, Malbo Gentile même pétillant, Manzoni Bianco même pétillant, Marzemino même pétillant et nouveau, Moscato Bianco même pétillant, Müller Thurgau même pétillant, Negretto même pétillant et nouveau, Pinot Nero même pétillant et nouveau, Refosco dal Peduncolo Rosso même pétillant et nouveau, Riesling Italico même pétillant, Syrah même pétillant et nouveau, Uva Longanesi même pétillant et nouveau, Verdicchio Bianco même pétillant, Pignoletto même pétillant. Cépages: Pour les vins sans spécification un ou plusieurs des cépages recommandés et autorisés respectivement dans les provinces de Forlì-Cesena, Ravenne, Rimini et Bologne. Pour les vins avec indication de cépage au moins 85% du même cépage que le vin et éventuellement d'autres cépages à grain de couleur analogue autorisés et recommandés provenant de terres également situées en dehors de la zone de production indiquée ci-dessus (15% maximum).

# LE PAROLE DEL VINO

**ABBOCCATO:** un vino lievemente dolce, che contiene un leggero residuo di zucchero.

**ACIDITÀ:** componente fondamentale di un vino, è la somma dei vari acidi presenti e si esprime in g/l.

**BOUQUET:** l'insieme dei profumi che un vino acquista con l'invecchiamento.

**CORPO:** l'insieme degli elementi che compongono un vino; tolta l'alcool e l'acqua, il corpo è ciò che rimane.

**D.O.P.** (denominazione di origine protetta): la D.O.P. è riservata ai vini che corrispondano alle condizioni e requisiti indicati nei relativi disciplinari di produzione protetta. La D.O.P. designa un prodotto di qualità e rinomato, con caratteristiche peculiari connesse all'ambiente naturale e culturale d'origine. Alcune zone D.O.P. producono un solo vino, altre più tipi, che possono essere distinti tra loro per il colore (bianco, rosso, rosato), per il vitigno (Albana, Sangiovese, ecc.), per la tipologia (spumante, passito, ecc.). L'estensione dell'area tipica è indeterminata, potendo andare da un'intera regione al territorio di una provincia o di un comune oppure limitarsi a una parte di esso: un gruppo di colline, una vallata, e così via.

**ERBACEO:** un sentore vegetale, tipico di vitigni come il Cabernet ed il Merlot, che si avverte particolarmente nei vini giovani.

**FERMENTAZIONE:** processo per il quale gli zuccheri contenuti nel succo d'uva si trasformano in alcolici e anidride carbonica.

**FRESCO:** in un profumo indica sentori fruttati e citrifici, al gusto una gradevole e giovanile acidità.

**FRUTTATO:** sentore tipico dei vini giovani che hanno profumi e sapori di frutta fresca.

**I.G.P. (indicazione geografica protetta):** "è il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva".

La dizione I.G.P. è riservata ai vini che siano in possesso dei requisiti stabiliti di volta in volta nei rispettivi disciplinari di produzione che sono meno restrittivi e dettagliati di quelli relativi ai vini D.O.P. e solitamente riguardano delle zone di maggiore ampiezza.

**INTENSO:** nel colore indica la tonalità, nel profumo l'ampiezza delle sensazioni, nel gusto la persistenza.

**LEGGERO:** vino di bassa gradazione alcolica ma equilibrato e piacevole.

**MATURO:** è un vino che ha raggiunto lo stadio ottimale di maturazione, sia esso giovane o invecchiato.

**MORBIDO:** vino equilibrato dovuto ad alcol, glicerina e zuccheri residui.

**MOSTO:** prodotto che si ricava dalla pigiatura dell'uva fresca, con una gradazione alcolica non inferiore agli otto gradi.

**PAGLIERINO:** colore giallo che ricorda la paglia.

**PERLAGE:** la così detta "fontanella" di bollicine di anidride carbonica che si forma nel bicchiere riempito di spumante.

Più sono fini e continue migliore è la qualità dello spumante.

**PERSISTENZA:** durata delle sensazioni gusto-olfattive che produce un vino. È direttamente proporzionale alla sua qualità.

**RETROGUSTO:** l'insieme delle sensazioni che si avvertono dopo aver degllutito il vino.

**SAPIDO:** vino ricco di acidità e sali minerali.

**STRUTTURA:** l'insieme delle componenti di un vino.

**TRANQUILLO:** un vino che ha terminato la fermentazione e non presenta tracce di anidride carbonica.

**UVAGGIO:** miscela di uve diverse che fermentando insieme danno un unico vino.

**VINOSO:** vino giovane il cui profumo ricorda quello del mosto.

**VIVACE:** vino fresco con presenza di anidride carbonica.

## EN - WINE GLOSSARY

**OFF-DRY:** a slightly sweet wine that contains a small amount of residual sugars.

**ACIDITY:** a fundamental component of wine, it is the total amount of the acids it contains which is expressed in grams per liter.

**BOUQUET:** the complex of aromas that develops with age in wines.

**BODY:** the ensemble of elements making up a wine: the body is what is left after alcohol and water have been removed.

**P.D.O.** : the PDO is granted to wines complying with the conditions and requirements stated in the product regulations. The PDO identifies a high-quality and renowned wine, having specific characteristics related to the natural and cultural environment where it has been produced. Some PDO areas produce just one wine, while others several types, which can be classified in terms of colour (white, red, rosé), grape variety (Albana, Sangiovese, etc.), category (spumante, passito, etc.). The extension of the production area may vary from a whole region to the territory of a province or municipality or it can include just a part of it: a hilly strip, a valley, and so on.

**HERBACEOUS:** a vegetal aroma, common to certain varieties such as Cabernet and Merlot, which is particularly noticeable in young wines.

**FERMENTATION:** the process by which sugar in the grape juice is converted into alcohol and carbon dioxide.

**FRESH:** used to describe a fruity and citric aroma or a flavour with a pleasant and youthful acidity.

**FRUITY:** A descriptive word typical of young wines with fresh fruit aromas and flavours.

**P.G.I. :** "It is a geographical area used to identify a product coming from it". The PGI mention is granted to wines complying with the requirements set forth in their product regulations which are less restrictive and detailed than those relating to PDO wines. Moreover, they are usually applied to larger areas.

**INTENSE:** it may refer to the colour depth, to the variety of aromas and to the gustatory persistence.

**LIGHT:** a well-balanced and pleasant wine with a low alcohol content.

**MATURE:** a wine that has reached its maturation peak, whether it is young or aged.

**SMOOTH:** a wine with a good balance between alcohol, glycerin and residual sugars.

**MUST:** the juice of grapes extracted by crushing, having an alcohol content above eight per cent.

**STRAW-YELLOW:** a yellow colour recalling straw.

**PERLAGE:** the string of carbon dioxide bubbles which develops in a glass filled with spumante.

The finesse and persistence of the bubbles determines the quality of the spumante.

**PERSISTENCY:** the length of the gustatory-olfactory impressions left by wine. It is directly proportional to its quality.

**AFTERTASTE:** The ensemble of impressions a wine leaves after it is swallowed.

**SAPID:** a wine rich in acidity and mineral salts.

**STRUCTURE:** all the elements making up a wine.

**STILL:** a wine with no traces of carbon dioxide after fermentation.

**BLEND:** a mixture of different grapes fermented together to give origin to a single wine.

**VINOUS:** a young wine with an aroma reminiscent of must.

**PETILLANT:** a fresh wine containing some carbon dioxide.

## D - DIE WEINWÖRTER

**SÜFFIG:** einen leicht süßen Wein, der einen kleinen Zuckerrest enthält.

**SÄUREGEHALT:** ein wesentliches Element bei einem Wein, er ist die Summe der im Wein enthaltenen Säuren und wird in Gramm/Liter ausgewiesen.

**BUKETT:** es ist die Summe der Duftnoten eines Weines nach der Alterungsprozess.

**KÖRPER:** Die Summe der Stoffe und Substanzen eines Weines: außer Alkohol und Wasser, der Körper ist, was bleibt.

**g.U.:** Die g.U. betrifft nur die Weine, die den Bedingungen und der in den Vorschriften über die Anbaugebiete enthaltenen Anforderungen entsprechen. Die g.U. weist einen Qualitätsprodukt sowie einen berühmten Produkt, mit besonderen Eigenschaften aus, die mit dem natürlichen und kulturellen Anbaugebiet verbunden sind. Einige Gebiete g.U. erzeugen nur einen Wein, andere Gebiete erzeugen mehrere Weine, die sich in der Farbe (rot, weiß, rosé), in der Rebsorte (Albana, Sangiovese, usw.), in dem Weintyp (Schaumwein, Strohwein usw.) unterscheiden. Die Ausdehnung des bestimmten Anbaugebiets kann nicht festgelegt werden. Ein Anbaugebiet kann das Gebiet einer Region, einer Provinz, einer Gemeinde oder auf jeden Fall eines Teils davon sein: eine Hügelgruppe, eine Talebene usw.

**ERDIG:** einer Duft von frischer Erde, typisch der Rebsorten wie Cabernet und Merlot, der in besonders in den jungen Weinen zu erkennen ist.

**GÄRUNG:** Verfahren durch das, die im Traubensaft enthaltenen Zucker in Alkohol und Sauerstoff umwandeln.

**FRISH:** einen Duft, der fruchtige und zitronensauere Aromen ausweist, mit einem ange nehmten Geschmack und junge Säure.

**FRUCHTIG:** typischen Duft der jungen Weine, die das Aroma und den Geschmack von frischen Früchten haben.

**g.g.A.:** "es handelt sich um den geographischen Namen eines Gebiets zur Bezeichnung des aus diesem Gebiet stammenden Produkts"

**KÖRPERREICH:** das bezeichnet die Farbe, das reiche Aroma, den Abgang betreffend des Geschmacks.

**LEICHT:** Wein mit geringem Alkoholgehalt aber ausgewogen und angenehm.

**ALT:** es handelt sich um einen Wein, der den optimalen Ausbauzustand sei es, dass er jung oder abgelagert ist.

**SANFT:** ausgewogenen Wein durch Alkohol, Glycerin und Restzucker.

**MOST:** Produkt, das aus der Traubenkelter mit einer Alkoholgehalt unter acht Graden.

**STROHGEHLB:** gelbe Farbe, die an das Stroh erinnert.

**PERLAGE:** den so genannte "Schaum-Kranz" von Perlen aus Kohlensäure, der sich in einem Glas mit Schaumwein

bildet. Je feiner und zahlreiche diese Perlen sind desto besser ist die Qualität des Schaumwein.

**ABGANG:** nachhaltiges Empfinden des Geschmacks und des Geruchs eines Weins. Er ist direkt proportional zu der Qualität.

**NACHGESCHMACK:** den Geschmack eines Weines nach dem Hinunterschlucken.

**WÜRZIG:** Wein reich an Säure und Mineralsalzen.

**STRUKTUR:** Summe der vielfältigen Bestandteile eines Weines.

**STILL:** einen Wein, der nach der Gärung keine Kohlensäure enthält.

**TRAUBENMISCHUNG:** Mischung von verschiedenen Trauben, die zusammen gären und einen einzigen Wein geben.

**WEINIG:** einen jungen Wein, dessen Duft an den Duft des Mosts erinnert.

**LEBENDIG:** jungen Wein mit Kohlensäure.

## F – LES MOTS DU VIN

**MOELLEUX:** vin légèrement doux, ayant un faible résidu de sucre.

**ACIDITÉ:** composant fondamental du vin représente la somme des différents acides présents et s'exprimé en g/l.

**BOUQUET:** ensemble des sensations olfactives dûes au vieillissement du vin.

**CORPS:** ensembles des éléments qui composent un vin. Ce qui reste si on élimine l'alcool et l'eau.

**A.O.P.:** l'expression A.O.P. est réservée aux vins qui correspondent aux conditions et aux critères indiqués dans les disciplinaires de production correspondants. L'expression A.O.P. indique un produit de qualité et renommé qui a des caractéristiques particulières liées à l'environnement naturel et culturel d'origine. On trouve des zones A.O.P. qui produisent un seul vin, d'autres zones plusieurs vins qui peuvent être très différents entre eux pour la couleur (blanc, rouge, rosé), pour le cépage (Albana, Sangiovese, etc), pour la typologie (vin mousseux, passerillé, etc). L'étendue du territoire typique n'est pas déterminée, et peut s'étendre à une région entière, au territoire d'une province ou d'une municipalité ou se limiter à une partie de ce dernier: un groupe de collines, une vallée, etc.

**HERBACÉ:** parfum végétal, typique des cépages tels que le Cabernet et le Merlot, qu'on sent surtout dans les vins jeunes.

**FERMENTATION:** procédé selon lequel les sucres contenus dans le suc de raisin se transforment en alcool et anhydride carbonique.

**FRAIS:** pour une sensation olfactive indique une odeur fruitée et citrique, pour le goût une acidité jeune et agréable.

**FRUITÉ:** odeur typique des vins jeunes qui ont des sensations olfactives et un goût de fruits frais.

**I.G.P.:** Il représente le nom géographique d'une zone utilisé pour indiquer le produit qui provient de cette zone. L'expression I.G.P. est réservée aux vins qui possèdent les critères établis chaque fois dans les disciplinaires de production correspondants qui sont moins restrictifs et détaillés par rapport à ceux qui concernent les vins A.O.P. et, en général, concernent des zones plus étendues.

**VIF:** se dit pour la couleur si indique la tonalité, pour la sensation olfactive si indique l'étenue des sensations, pour le goût si indique la persistance.

**LEGER:** vin avec un degré d'alcool faible mais équilibré et agréable.

**EVOLUÉ:** vin qui a atteint le stade optimal de maturation, soit qu'il soit jeune ou vieilli.

**MOELLEUX:** vin équilibré dû à l'alcool, la glycérine et les sucres résidus.

**MOÛT:** produit obtenu par le foulage du raisin frais avec un degré d'alcool qui n'est pas inférieure à huit degrés.

**PAILLÉ:** couleur jaune qui évoque la paille.

**PERLAGE:** petite "fontaine" de bulles d'anhydride carbonique qui se forme dans le verre lorsqu'on le remplit de vin mousseux. Si les bulles sont fines et continues la qualité du vin mousseux est meilleure.

**PERSISTANCE:** durée des sensations du goût et olfactives produites par le vin.

La persistance est directement proportionnelle à la qualité.

**ARRIÈRE-GOÛT:** ensemble des sensations prouvées après avoir dégluti le vin.

**SAPIDE:** vin riche en acidité et sels minéraux.

**STRUCTURE:** ensemble des composants du vin.

**TRANQUILLE:** vin qui a terminé la fermentation et ne présente pas de traces d'anhydride carbonique.

**ASSEMBLAGE:** mélange des raisins différents qui fermentent ensemble et forment un seul vin.

**VINEUX:** vin jeune: la sensation olfactive évoque celle du moût.

**VIF:** vin frais avec présence d'anhydride carbonique.



## I CONDIMENTI

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA D.O.P.**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA D.O.P.**

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.**

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO-EMILIA D.O.P.**

Perché ogni pasto diventi un momento di piacere, oltre ad accompagnare ogni piatto con un buon vino, è necessario impreziosirlo con condimenti eccellenti come l'Aceto Balsamico Tradizionale o l'Olio dell'Emilia-Romagna.

### TRADITIONAL DRESSING

In order for each meal to be a pleasure, it is necessary not only to accompany every dish with a good wine, but also to enrich the dish with excellent dressings such as Traditional Balsamic Vinegar and Olive Oil from the Emilia-Romagna Region.

131

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE

### WÜRZSTOFFE

Damit jede Mahlzeit zu einem Augenblick des Wohlbefindens werden kann, sollte jedes Gericht, außer es mit einem guten Wein einzunehmen, mit vorzüglichen Würzstoffen, wie dem traditionellen Balsamessig oder dem Öl aus der Emilia Romagna angereichert werden.

### LES CONDIMENTS

Pour transformer vos repas en un moment de plaisir, il ne suffit pas de les accompagner d'un bon vin mais il faut aussi y ajouter d'excellents condiments comme le Vinaigre Balsamique Traditionnel ou l'Huile de l'Emilie Romagne.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI BRISIGHELLA D.O.P.

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLINE DI ROMAGNA D.O.P.

Come in tutto il bacino del Mediterraneo, anche in Emilia-Romagna l'olivo è presente sin dai tempi più antichi ed oggi la sua coltivazione occupa una posizione importante sia dal punto di vista economico che da quello paesaggistico, anche se è limitata a particolari aree del territorio, quali le morbide colline delle provincie di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna.

I 3.500 ettari di terreno coltivati con olivi di diverse varietà - 300.000 piante - producono 60.000 quintali di olive che vengono lavorate in 27 frantoi dalle quali si estraggono quintali 10.000 di olio circa. La resa media in olio risulta del 15% circa, oscillante a seconda delle annate e delle varietà.

Un olio con caratteristiche esclusive e riconoscibili, fluido al palato, con un aroma intenso e delicato la cui qualità è riconosciuta e tutelata anche grazie alla D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) assegnata all'olio di "Brisighella" e delle "Colline di Romagna". Varietà più diffuse:

- Frantoio • Leccino • Correggiolo • Selvatico • Moraiolo • Nostrano di Brisighella • Ghiacciola

### EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL

As in the entire Mediterranean basin, olives have been grown since ancient times in the Emilia-Romagna Region and are an important part of the region's economy. Olive trees are also a pleasant element in the landscape, although groves are found only in certain parts of the territory, such as the rolling hills of the Provinces of Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna, and Bologna. The 3,500 hectares of land cultivated with different varieties of olive trees (300,000 trees) produce 60,000 quintals of olives a year. The olives are processed in 27 different mills, where about 10,000 quintals of olive oil are pressed. The average yield of oil is about 15%, depending on the year and the variety of olives. Olive oil from the Emilia-Romagna Region has exclusive, recognizable characteristics, such as a fluid texture and an intense, subtle flavor. Its special, unique qualities are guaranteed and recognized by the "P.D.O." brand on "Brisighella" and "Colline di Romagna" olive oil.

The Most Popular Varieties:

- Frantoio • Leccino • Correggiolo • Selvatico • Moraiolo • Nostrano di Brisighella • Ghiacciola.

### OLIVENÖL EXTRA VERGINE

Wie im gesamten Mittelmeerraum, so ist auch in der Emilia Romagna das Olivenöl seit den Zeiten der Antike bekannt und heutzutage nimmt sein Anbau eine wichtige Position ein, sei es in ökonomischer Hinsicht, sei es aus landschaftlicher Perspektive, auch wenn er auf bestimmte Gebiete der Region begrenzt ist, und zwar auf die sanften Hügel der Provinzen Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna und Bologna.

Die 3500 Hektar des mit Oliven verschiedener Sorten bebauten Gebiets – 300.000 Bäume – erzeugen 60.000 Doppelzentner Oliven, die in 27 Ölmühlen zu ca. 10.000 Doppelzentnern Öl verarbeitet werden.

Der Durchschnittsertrag an Öl liegt bei ca. 15%, schwankend nach Jahrgang und Sorte.

Ein Öl mit exklusiven und erkennbaren Eigenschaften, dünnflüssig im Gaumen, mit einem intensiven und delikaten Geschmack, dessen Qualität auch dank der geschützten Herkunftsbezeichnung u.G. anerkannt und geschützt ist, die dem Öl von "Brisighella" aus den "Colline di Romagna" anerkannt wurde.

Mehrere Sorten erhältlich:

- Frantoio • Leccino • Correggiolo • Selvatico • Moraiolo • Nostrano di Brisighella • Ghiacciola.

### HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

On trouve des oliviers en Emilie Romagne depuis l'antiquité, comme dans tout le bassin méditerranéen, et, de nos jours, sa culture revêt une grande importance économique et paysagiste, même si elle se limite à certaines zones du territoire, comme les douces collines des provinces de Rimini, Forlì – Cesena, Ravenne et Bologne. Les 3 500 hectares de terrain plantés d'oliviers de variétés diverses – 300 000 arbres – produisent 60 000 quintaux d'olives qui sont pressées dans 27 moulins qui extraient environ 10 000 quintaux d'huile. Le rendement moyen en huile est d'environ 15%, mais il varie selon les années et les variétés. Une huile aux caractéristiques uniques et reconnaissables, fluide dans le palais, avec un arôme intense et délicat, dont la qualité est reconnue et protégée grâce à la A.O.P. (Appellation d'origine protégée) attribuée à l'huile de "Brisighella" et des "Collines de Romagne". Variétés les plus répandues:

- Frantoio • Leccino • Correggiolo • Selvatico • Moraiolo • Nostrano di Brisighella • Ghiacciola.

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO-EMILIA D.O.P.

L'Aceto Balsamico Tradizionale è un condimento invecchiato, che si ottiene tramite fermentazione zuccherina ed acetica del mosto cotto a fuoco diretto. Il mosto cotto è ottenuto da uve prodotte da uno o più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di Gatta, Spergola, Berzemino e Lambruschi, coltivati nelle provincie di Modena e di Reggio Emilia senza addizione di altre sostanze. È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche dette "Madri". Preparazione del mosto cotto: pigiatura e mostatura secondo tradizioni, perché al primo accenno di fermentazione è d'obbligo togliere subito il mosto dalle grasse, prima che inizi la trasformazione degli zuccheri in alcool. Di seguito, senza concedere tregua, si filtra e si mette in caldaia a cuocere a fuoco diretto. È necessaria una lenta e prolungata ebollizione, sino a concentrare il mosto, che varia dal 30 al 70% a seconda delle annate, del tenore zuccherino, dell'uva impiegata, della politica di gestione dell'Acetaia. Tolto il mosto cotto dalla caldaia si filtra, si lascia raffreddare e di seguito lo si mette a decantare in un recipiente, per poi iniziare la fase di invecchiamento utilizzando apposite botticelle. La scelta delle botti: la batteria di norma è costituita da 5 botti; i legni usati sono: ciliegio, gelso, rovere, castagno, ginepro e frassino. I prodotti finiti sono sempre imbottigliati in confezioni contrassegnate da sigillo a serie numerata. L'accertamento delle caratteristiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale avviene attraverso un controllo organolettico, tramite esame visivo, olfattivo e gustativo effettuato da apposite commissioni di esperti assaggiatori, i quali in base alle caratteristiche dell'aceto, lo classificheranno come segue:

Aceto Balsamico Tradizionale, se l'aceto ha raggiunto un numero adeguato di anni comunque non inferiori a 12.

È consentito utilizzare la qualifica di EXTRA VECCHIO nella presentazione del prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore a venticinque anni rilevabile tra tradizionali e specifiche caratteristiche organolettiche acquisite da più lungo invecchiamento e affinamento e dalla permanenza nelle batterie. È vietato indicare in etichetta ogni riferimento alla annata di produzione e/o presunta età del prodotto.

In cucina può essere impiegato in innumerevoli preparazioni, dall'antipasto al dolce.

*Alcuni piatti all'Aceto Balsamico Tradizionale:*

*Antipasti:* scaglie di Parmigiano Reggiano, frittatine e verdurine all'Aceto Balsamico Tradizionale.

*Primi piatti:* tortelli di zucca all'Aceto Balsamico Tradizionale.

*Secondi:* coniglio, pollo, e filetto all'Aceto Balsamico Tradizionale.

*Dolci:* fragole e gelato all'Aceto Balsamico Tradizionale.

Sul mercato troviamo buoni aceti, da non confondere però con i citati Aceti Balsamici Tradizionali (che devono riportare in etichetta la dicitura "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena", oppure "Tradizionale di Reggio Emilia").

### TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA.

### TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA

Traditional balsamic vinegar is a matured dressing obtained by sugar and acetic must fermentation cooked directly on the flame. Cooked must is obtained from one or more of the following grape species: Trebbiano, Occhio di Gatta, Spergola, Berzemino and Lambrusco, which are cultivated in the provinces of Modena and Reggio Emilia and exclude additional substances. The initial insertion of bacteria colonies known as "Mothers" is permitted. The preparation of cooked Must: Treading and pressing according to tradition, as at the first sign of fermentation, it is crucial to immediately remove the must from the bunches before the sugar begins to transform into alcohol. Without pausing, it is then filtered, placed in the cauldron and cooked on a direct flame. The must needs to be boiled slowly and extensively until it has concentrated, this varies from 30 to 70 percent depending on the year, the sugar content, the type of grapes adopted and the strategy used by the vinegar processor. Once the cooked Must has been removed from the cauldron, it is filtered, left to cool and settle before the aging phase begins adopting the appropriate casks. Choosing the casks: A set normally consists of five casks and of the following types of wood: cherry, mulberry, oak, chestnut, juniper and ash. The final product is always bottled with a sealed marking and numbered in series. Verification of the characteristics of traditional balsamic vinegar is obtained through organoleptic testing via visual, olfactory and gustative tests performed by an apposite committee of expert tasters, who will classify the vinegar in relation to its characteristics as follows: Traditional balsamic vinegar - when the vinegar has reached an adequate number of years, not less however than 12. The Extra Aged qualification is permitted when the product presented has aged for no less than twenty-five years, and is detectable via traditional and specific organoleptic characteristics acquired through a longer ageing process, refinement and the length of time stored. It is prohibited to indicate on the label all references to the vintage year and/or the alleged product age. A list of some dishes with traditional balsamic vinegar: Flakes of Parmesan cheese; small omelettes and vegetables in traditional balsamic vinegar. Pumpkin pasta parcels in traditional balsamic vinegar. Rabbit, chicken or tenderloin in traditional balsamic vinegar. Strawberries and ice cream with traditional balsamic vinegar. Fine vinegars can be found on the market, however they are not to be confused with the above-mentioned traditional balsamic vinegars (that must carry a label with the wording "Traditional Balsamic Vinegar of Modena" or "of Reggio Emilia").

**D— TRADITIONELLER BALSAMESSIG AUS MODENA**

**TRADITIONELLER BALSAMESSIG AUS REGGIO EMILIA**

Der Aceto Balsamico Tradizionale ist das Produkt eines sehr aufwendigen und langwierigen Reifeprozesses. Die edle Würze entsteht durch die Zucker-Essigfermentation des über offenem Feuer gekochten Mostes. Dieser wird wiederum ohne Zusatz weiterer Substanzen aus den Trauben einer oder mehrerer der im Landkreis Modena und Reggio Emilia angebauten Rebsorten Trebbiano, Occhio di Gatta, Spergola, Berze-mino, Lambrusco hergestellt. Einzig eine eventuelle anfängliche Veredelung mit den als "Essigmutter" bezeichneten Bakterienkolonien ist zulässig. Zubereitung des gekochten Mostes: Kelterung und Maischeherstellung erfolgen den Traditionen entsprechend, denn beim ersten Fermentationsanzeichen müssen Most und Kämme getrennt werden. Das heißt, bevor sich der Zucker in Alkohol verwandelt. Dann wird er sofort gefiltert und in einen Kessel gefüllt, in dem er über offenem Feuer eingekocht wird. Unabdingbar ist dabei ein langsamer und ausgedehnter Siedeprozess, der dann beendet ist, wenn der Most auf 30 bis 70 Prozent eingedickt ist. Ausschlaggebend sind dabei der Jahrgang, die verwendeten Trauben, der Zuckergehalt und die Firmenpolitik des Essigerstellers. Der gekochte Most wird anschließend aus dem Kessel genommen und erneut gefiltert. Nachdem er abgekühlt ist, wird er zum Dekantieren in einen Behälter gefüllt. Nun endlich beginnt der Reifeprozess in den hierfür vorgesehenen Fässchen. Die Wahl der Fässer: Normalerweise besteht eine Batterie aus 5 Fässern. Zur Herstellung der Fässer werden folgende Hölzer verwendet: Kirsche, Maulbeerbaum, Eiche, Kastanie, Wacholder und Esche. Das fertige Produkt wird immer in mit Siegel und Seriennummer gekennzeichneten Konfektionen abgefüllt. Die Feststellung der für den traditionellen Balsamessig typischen Eigenschaften erfolgt mittels organoleptischer Prüfung, die das Sehen, Riechen und Schmecken beinhaltet. Eine aus fachkundigen Prüfern bestehende Kommission stuft den Essig seinen Merkmalen gemäß wie folgt ein: Aceto Balsamico Tradizionale, wenn der Essig das entsprechende Alter vorweisen kann. Keinesfalls darf er jünger als 12 Jahre sein. Die Bezeichnung Extra Vecchio (extra-alt) darf auf der Produktpräsentation verwendet werden, wenn dieses ein Mindestalter von 25 Jahren vorweisen kann. Festgestellt werden Eigenschaften, die zwischen den traditionellen und spezifischen angesiedelt sind und auf die längere Alterung und Verfeinerung sowie die Lagerdauer in den Batterien zurückzuführen sind. Das Etikett darf keine Hinweise auf das Herstellungsjahr und/oder auf das vermutete Alter des Produktes enthalten. Einige mit Aceto Balsamico Tradizionale abgerundete Gerichte: Splitter aus Parmigiano Reggiano, Omeletts und Gemüse mit traditionellem Balsamessig. Mit Kürbis gefüllte Nudeln mit traditionellem Balsamessig. Kaninchen, Huhn und Filet mit traditionellem Balsamessig. Erdbeeren und Eis mit traditionellem Balsamessig. Auf dem Markt findet man gute Essigsorten, die jedoch nicht mit den hier genannten traditionellen Balsamessigen zu verwechseln sind. (Diese müssen auf dem Etikett folgende Schriftzüge vorweisen: "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" oder "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia".)

**F— VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE.**

**VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE REGGIO D'EMILIE**

Le Vinaigre Balsamique Traditionel est un ingrédient d'assaisonnement vieilli, qui s'obtient par la fermentation saccharine et acétique du moût cuit à feu direct. Le moût cuit est obtenu à partir de raisins produits par un ou plusieurs cépages Trebbiano, Occhio di Gatta, Spergola, Berzemino, Lambrusco, cultivés dans les provinces de Modène et de Reggio d'Emilie, sans addition d'autres substances. L'éventuelle greffe initiale de colonies bactériques appelées "mères" est permise. Préparation du moût cuit: Foulage et préparation du moût selon les traditions car, au premier signe de fermentation, il faut immédiatement enlever le moût des rafles, avant que la transformation des sucres en alcool commence. Ensuite, sans répit, on filtre et on le met dans le chauffemoût pour cuire à feu direct. Une ébullition lente et prolongée est nécessaire, jusqu'à ce que le moût soit concentré. Cela varie de 30 à 70 pour cent, selon les années, le degré de sucre, le raisin utilisé et la politique de gestion de la vinaigrerie. Lorsque le moût cuit est enlevé du chauffe-moût, on filtre, on laisse refroidir puis on le met à décanter dans un récipient, pour ensuite commencer la phase de vieillissement en utilisant des petits tonneaux prévus à cet effet. Le choix des Tonneaux: La batterie conforme est constituée de 5 tonneaux et les bois utilisés sont: le cerisier, le mûrier, le chêne rouvre, le châtaignier, le genévrier et le frêne. Les produits finis sont toujours mis en bouteilles dans des présentations cachetées à série numérotée. La vérification des caractéristiques des vinaigres balsamiques traditionnels a lieu par un contrôle organoleptique, au moyen d'un examen visuel, olfactif, gustatif effectué par des commissions de dégustateurs experts appropriées qui, en fonction des caractéristiques du vinaigre, le classent de la façon suivante: Vinaigre Balsamique Traditionnel si le vinaigre a atteint un nombre adéquat d'années cependant non inférieur à 12. Il est permis d'utiliser la qualification Extra Vieux sur la présentation du produit qui a eu un vieillissement non inférieur à vingt-cinq ans, décelable grâce aux caractéristiques organoleptiques traditionnelles et spécifiques acquises avec un vieillissement et un affinement plus longs et par la permanence dans les batteries. Il est interdit d'indiquer sur l'étiquette tous types de références à l'année de production et/ou l'âge présumé du produit. Voici quelques plats au vinaigre balsamique traditionnel: Eclats de Parmesan de Reggio d'Emilie, omelettes et petits légumes au vinaigre balsamique traditionnel. Tortelli de citrouille au vinaigre balsamique traditionnel. Lapin, poulet et filet au vinaigre balsamique traditionnel. Fraises et glace au vinaigre balsamique traditionnel. Sur le marché, nous trouvons de bons vinaigres, qu'il ne faut cependant pas confondre avec les vinaigres balsamiques traditionnels cités précédemment (dont l'étiquette doit indiquer l'expression "Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modene" ou "Traditionnel de Reggio d'Emilie").

**L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.** deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

*Colore:* bruno scuro, carico e lucente.

*Densità:* apprezzabile in una corretta e scorrevole sciropposità.

*Profumo:* "bouquet" caratteristico, fragrante, complesso, ma ben amalgamato, penetrante e persistente, d'evidente ma gradevole ed armonica aromaticità.

*Sapore:* dolce ed agro, ben equilibrato, con apprezzabile acidità accompagnata da aromaticità ottenuta per influenza dei vari legni usati. Armonico e sapido per giusto grado di invecchiamento vivo, franco e pieno. Inoltre intenso e persistente, vellutato ed in buona sintonia con i caratteri olfattivi.

*Zona di produzione:* territorio della provincia di Modena.

**L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P.** deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:

*Colore:* bruno scuro, limpido e lucente.

*Densità:* apprezzabile e scorrevole sciropposità.

*Profumo:* penetrante, persistente e fragrante con una gradevole acidità e "bouquet".

*Caratteristico* in relazione ai legni usati.

*Sapore:* dolce ed agro ben amalgamato, di apprezzabile acidità ed aromaticità in armonia con i caratteri olfattivi.

*Zona di produzione:* territorio della provincia di Reggio Emilia.

**EL— Traditional balsamic vinegar of Modena P.D.O.** must correspond to the following:

*Colour:* dark brown, rich and shiny.

*Consistency:* appreciable in a regular, syrupy fluid.

*Aroma:* a distinct "bouquet", fragrant, dense but well blended, pungent and persistent with an evident but pleasant well-proportioned spiciness.

*Taste:* sweet and sour, well-proportioned with an appreciable sourness combined with spiciness obtained from the influence of the wood varieties adopted.

Well-proportioned and savoury with the right degree of intense aging, strong and full.

Moreover, intense and persistent, smooth and in harmony with olfactory senses.

*Area of production:* Territory of the province of Modena.

**Traditional balsamic vinegar of Reggio Emilia P.D.O.** must correspond to the following:

*Colour:* dark brown, clear and shiny. *Consistency:* appreciable in a syrupy fluid.

*Aroma:* pungent, persistent and fragrant with a pleasant sourness and a distinctive "bouquet" in relation to the wood varieties adopted.

*Taste:* sweet and sour, well blended, appreciable balance of sourness and spiciness well-proportioned to olfactory senses.

*Area of production:* Territory in the province of Reggio Emilia.

**D— Der Aceto Balsamico Tradizionale g.U. aus Modena** muss folgende Merkmale aufweisen:

*Farbe:* dunkelbraun, kräftig und leuchtend.

*Konsistenz:* vortrefflich in der korrekten, sirupartig fließenden Konsistenz.

*Geruch:* typisches Bukett, duftig, umfassend, aber gut vermischt, sichtlich durchdringend und anhaltend, aber mit einem angenehmen und harmonischen Wohlgeruch.

*Geschmack:* gut ausgeglichene Süße und Säure bei einem angenehmen Säuregehalt, begleitet von einer Würze, die auf die Einflüsse der unterschiedlichen verwendeten Hölzer zurückzuführen ist.

Harmonisch und schmackhaft aufgrund des richtigen Reifegrades, lebendig, kühn und körperreich. Außerdem intensiv und anhaltend, samtig und in hervorragender Übereinstimmung mit den Geruchsmerkmalen.

*Anbaugebiet:* das Gebiet der Provinz von Modena.

**Der Aceto Balsamico Tradizionale g.U. aus Reggio Emilia**

muss folgende Merkmale aufweisen:

*Farbe:* dunkelbraun, klar und leuchtend. *Konsistenz:* angenehme und sirupartig fließende Konsistenz.

*Geruch:* durchdringend, anhaltend und duftig mit einem angenehmen Säuregehalt und einem je nach verwendeter Holzart typischen Bukett.

*Geschmack:* gut ausgeglichene Süße und Säure bei einem angenehmen Säuregehalt, in Übereinstimmung mit den Geruchsmerkmalen.

*Anbaugebiet:* das Gebiet der Provinz von Reggio Emilia.

**F — Le vinaigre balsamique traditionnel de Modène A.O.P.**

doit correspondre aux caractéristiques suivantes:  
Couleur: brun foncé, chargé et brillant.

Densité: consistance sirupeuse correcte et fluide appréciable.

Arôme: bouquet caractéristique, parfumé, complexe mais bien amalgamé, pénétrant et persistant, ayant un arôme évident mais agréable et harmonieux.

Saveur: doux et aigre bien équilibré, avec acidité appréciable accompagnée d'un arôme obtenu en fonction des différents bois utilisés.

Harmonieux et sapide pour un juste degré de vieillissement vif, franc et plein. En outre, intense et persistant, velouté et en bonne syntonie avec les caractères olfactifs.

Zone de production: territoire de la province de Modène.

**Le vinaigre balsamique traditionnel de Reggio d'Emilie A.O.P.**

doit correspondre aux caractéristiques suivantes: Couleur: brun foncé, transparent et brillant.

Densité: consistance sirupeuse appréciable et fluide.

Arôme: pénétrant, persistant et parfumé, avec une agréable acidité et un bouquet caractéristique en fonction des bois utilisés.

Saveur: doux et aigre bien amalgamé, ayant une acidité appréciable et un arôme en harmonie avec les caractères olfactifs.

Zone de production: territoire de la province de Reggio d'Emilie.



## I DISTILLATI E I LIQUORI

**BRANDY  
GRAPPA  
NOCINO**

In regione non si produce solo vino di qualità ma anche ottimi distillati quali il Nocino, la Grappa e il Brandy con i quali concludere un buon pasto o prendersi una piacevole pausa.

### DISTILLED LIQUORS

Not only choice wines, but excellent distilled liquors as well are made in the region. Nocino, Grappa, and Brandy are perfect at the end of a good meal or as a pleasant drink between meals.

### DIE DESTILLATE

Aus den Trauben des Tals gewinnt man nicht nur Qualitätswein, sondern auch hervorragende Destillate wie Nocino, Grappa und Brandy, ideal für den Abschluss eines guten Essens oder für eine angenehme Pause.

### LES EAUX-DE-VIE

Les raisins de la région produisent non seulement du vin de qualité mais aussi d'excellentes eaux-de-vie comme, le Nocino (liqueur de noix), la Grappa (eau-de-vie de marc) et le brandy (eau-de-vie de vin) qui se dégustent à la fin d'un bon repas ou lors d'une agréable pause.

## BRANDY

Pur vantando una tradizione millenaria, il Brandy Italiano ha da poco compiuto i 50 anni. Tale denominazione nasce, infatti, solo nel 1949 in seguito ad un accordo tra Italia e Francia per il quale la dicitura Cognac - così era chiamata fino ad allora qualunque acquavite di vino - venne riservata ai distillati della Charente. Ambrato e dal sapore caratteristico, è un distillato di vino invecchiato per almeno 1 anno, con un contenuto alcolico che può variare fra il 38% e il 43%. La sua colorazione dorata e calda è determinata in misura minima dall'azione delle sostanze contenute nel legno delle botti ed in parte dal caramello che viene addizionato; il gusto secco o morbido dipende invece dal lavoro dei mastri distillatori che assemblano le varie partite di distillato.

- EN** – Although the tradition of producing this liquor goes back a thousand years, the name of Italian Brandy can be traced back to just 1949, when an agreement was drawn up between Italy and France by which the term "cognac" was reserved exclusively for distilled liquors from the Charente region. Italian brandy has a special flavor. This distilled grape product is aged for at least one year, and has an alcohol content varying from 38% to 43%. Its warm, golden color comes partly from the substances contained in the wood of the barrels it is aged in, and partly from added caramel. The dry and smooth taste is given by the producers according to the blend they choose.
- D** – Wenn auch mit tausendjähriger Tradition, findet der Italienische Brandy seinen Ursprung erst im Jahr 1949, infolge eines Abkommens zwischen Italien und Frankreich, nach dem die Bezeichnung Cognac den Produkten der Charente vorbehalten blieb. Bei diesem charakteristischen Branntwein mit seinem trockenen und weichen Aroma handelt es sich um ein Weindestillat, das mindestens 1 Jahr lang reift und einen Alkoholgehalt zwischen 38% und 43% entwickelt. Die warme, goldene Färbung ist zu einem kleinen Teil auf die Reaktion der im Holz der Fässer enthaltenen Substanzen und zum anderen auf das hinzugefügte Karamell zurückzuführen.
- F** – Bien qu'il vante une tradition millénaire, le Brandy italien appellation n'est née qu'en 1949, au terme d'un accord signé entre l'Italie et la France pour que l'appellation Cognac soit réservée aux eaux-de-vie de la Charente. Avec sa saveur caractéristique et son goût sec ou moelleux, c'est une eau-de-vie de vin vieillie un an au moins, dont le contenu en alcool varie entre 38% et 43%. Sa couleur dorée et chaude est due en partie à l'action des substances contenues dans le bois des tonneaux et en partie à l'addition de caramel.

## GRAPPA

La Grappa nasce intorno all'anno mille con gli studi della Scuola Salernitana che ne prescrivono l'utilizzo come rimedio a svariate patologie ma si trasforma nel corso dei secoli in una bevanda dalle caratteristiche uniche. Ai giorni nostri la denominazione Grappa è riservata all'acquavite ricavata dalla vinaccia ed il delicato processo per arrivare a un prodotto ricco dei profumi e dei sapori del vitigno di origine è il risultato del connubio tra la tradizione e una tecnologia molto raffinata. Distillato simbolo della storia italiana, ha un contenuto alcolico che varia dal 37,5% al 42%, va degustata a una temperatura di 9/13 °C se giovane e a temperatura ambiente se invecchiata e barricata.

- EN** – Grappa was first made around the year 1000 A.D. after research carried out in the Salerno School, where it was prescribed as a remedy for various illnesses. Today the name "Grappa" is given to eau-de-vie made from grape pomace. A combination of tradition and highly refined technology results in the delicate process that yields an aromatic product with the distinct flavor of the particular variety of grapes. Grappa has an alcohol content varying from 37.5% to 42%. It is best served at 9-13 °C when young, and at room temperature when aged in wooden barrels.
- D** – Der Grappa entstand um das Jahr Tausend dank Studien an der Scuola Salernitana, wo man ihn zur Heilung diverser Krankheiten verschrieb. Im Verlauf der Jahrzehnte verwandelte er sich jedoch in ein Getränk mit wahrhaft einzigartigen Eigenschaften. Heute ist die Bezeichnung Grappa dem Trester-Branntwein vorbehalten und der komplizierte Prozess zur Realisierung dieses an Aroma und Geschmack seiner Ursprungsrebe reichen Produktes ist das Ergebnis einer gelungenen Kombination von Tradition und hoch entwickelter Technologie. Er hat einen Alkoholgehalt von 37,5% bis 42% und wird jung bei 9/13 °C sowie Barrique-reif bei Raumtemperatur serviert.
- F** – La Grappa, qui est née aux alentours de l'an mille à la suite des études de l'Ecole de Salerne qui en prescrivaient l'usage comme remède contre plusieurs pathologies. De nos jours, l'appellation Grappa est réservée à l'eau-de-vie de marc obtenue à la suite d'un procédé délicat dont le produit, riche des parfums et des saveurs du cépage d'origine, est le résultat du mariage entre la tradition et une technologie extrêmement sophistiquée. L'eau-de-vie contient de 37,5% à 42% d'alcool; elle se déguste à une température comprise entre 9 et 13 °C, si elle est jeune, et à température ambiante, si elle est vieillie en barrique.

## NOCINO

Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, il Nocino per i Modenesi rappresenta da secoli non solo un liquore prelibato ma il simbolo stesso dell'ospitalità. Oggi come in passato, i noci selezionati tra quelli più tondi e profumati vengono sottoposti ad infusione in alcool e successivamente a torchiatura. L'infuso, lasciato invecchiare per almeno tre anni, è trasformato in liquore a 42° con l'aggiunta di acqua, zucchero e alcool. Il suo gradevole gusto amaro-dolce lo rende adatto come "dopo-pranzo" ma può essere gustato anche fresco di frigo, con ghiaccio o nella preparazione di cocktails.

- EN** – Appreciated the world over, for centuries Nocino has been a symbol of hospitality to the Modenese. Today as in the past, the plumpest, most fragrant walnut hulls are selected, placed in an alcohol infusion, and then pressed. The obtained liquor is mixed with water, sugar, and alcohol, and aged for at least three years, to reach an alcohol content of 42%. It is perfect as an "after-lunch" liquor, but it may also be kept in the refrigerator and served cool, on ice, or in mixed drinks.
- D** – Der weltweit bekannte und geschätzte Nocino ist für die Modenaer seit Jahrhunderten das Symbol für Gastfreundschaft schlechthin. Heute wie früher werden die rundesten und duftendsten, weichen Schalen unreifer Nüsse ausgewählt, ins Alkoholbad gelegt und anschließend gepresst. Der Aufguss verwandelt sich während seiner Reifezeit von mindestens drei Jahren und mit den Zusätzen von Zucker, Wasser und Alkohol in einen Likör mit 42°, der sich als After-Lunch eignet, aber auch kühlstankgekühlt, mit Eis oder in Cocktails genossen werden kann.
- F** – Apprécié dans le monde entier, le Nocino est, depuis des siècles, pour les habitants de Modène, le symbole de l'hospitalité. Aujourd'hui comme autrefois, les cerneaux sélectionnés parmi les plus charnus et les plus parfumés sont infusés dans de l'alcool et ensuite pressés. L'infusion, vieillie pendant au moins trois ans, devient une liqueur à 42° grâce à l'ajout d'eau, de sucre et d'alcool. Il est un "pousse-café" idéal, mais il peut aussi se déguster frais, avec des glaçons ou en cocktails.



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



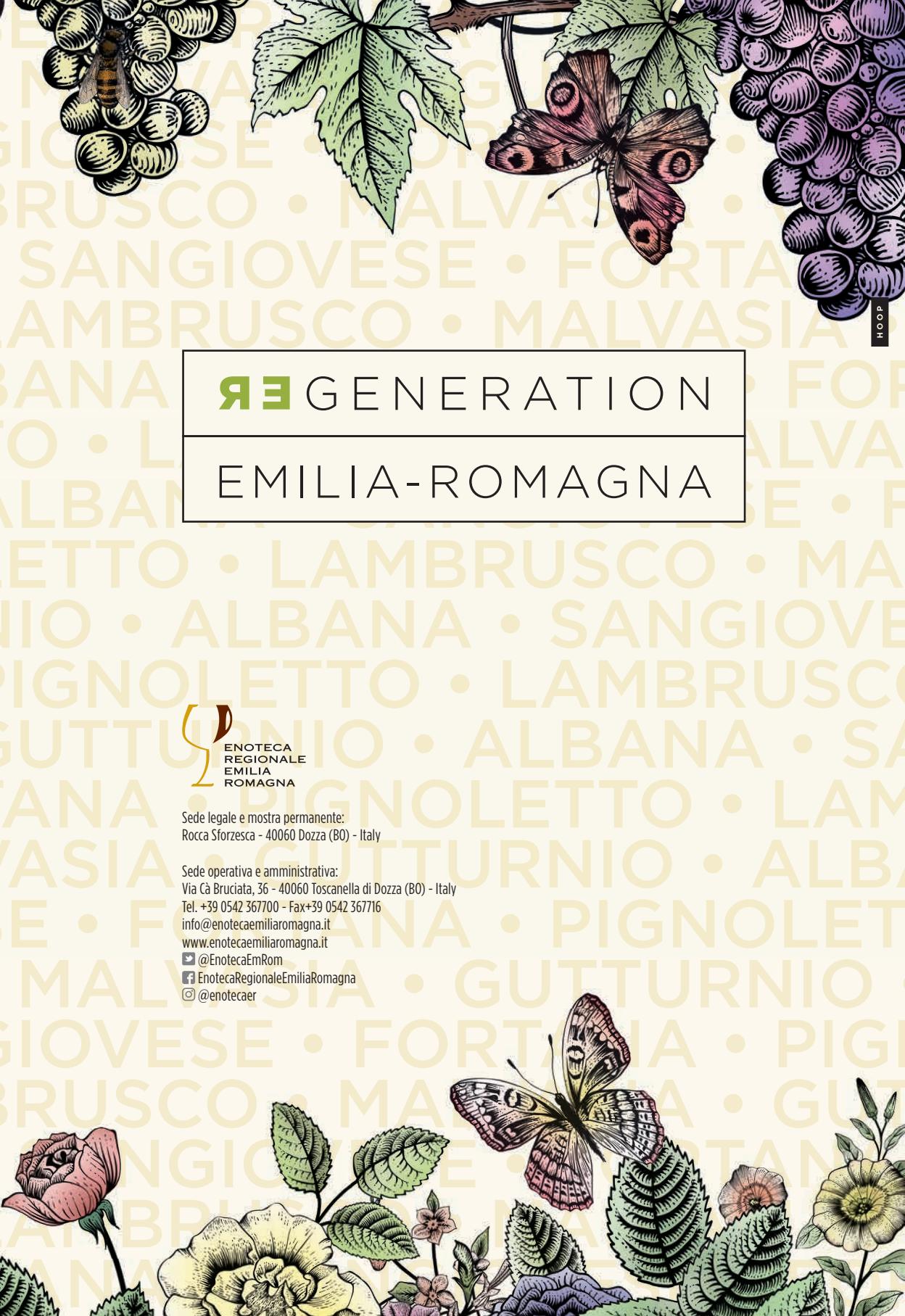
ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Testi a cura di Ambrogio Manzi  
Enoteca Regionale Emilia Romagna

Progetto grafico e impaginazione: Hoop - Faenza  
Foto: Bruno Zanzottera, Enrico Calderoni, Werther Scudellari,  
e archivio Enoteca Regionale Emilia Romagna

Ed. Marzo 2019  
Tutti i diritti riservati © Enoteca Regionale Emilia Romagna



# RE GENERATION

## EMILIA-ROMAGNA



Sede legale e mostra permanente:  
Rocca Sforzesca - 40060 Dozza (BO) - Italy

Sede operativa e amministrativa:  
Via Cà Bruciata, 36 - 40060 Toscanella di Dozza (BO) - Italy  
Tel. +39 0542 367700 - Fax +39 0542 367716  
info@enotecaemiliaromagna.it  
www.enotecaemiliaromagna.it  
@EnotecaEmRom  
EnotecaRegionaleEmiliaRomagna  
@enotecaer