



Vini rossi emiliano-romagnoli

Colli Bolognesi

In questa pagina parleremo di :

- [Il Colli Bolognesi e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Colli Bolognesi e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vinicola Gaggioli](#)

Il Colli Bolognesi e le sue Zone di Produzione



Il Colli Bolognesi è un vino prodotto nella regione emiliano romagnola. Questo vino ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Più precisamente il Colli Bolognesi viene prodotto nella zona geografica che comprende i seguenti territori: quattordici comuni in provincia di Bologna, tra cui Monteveglio, Monte San Pietro e Castello di Serravalle, parte del territorio del comune di Savignano sul Panaro, in provincia di Modena. All'interno della D.O.C. esistono anche sette zone più ristrette: Colline di Riosto, Colline Marconiane, Zola Predosa,

Monte San Pietro, Colline di Olivieto, Torre di Montebudello e Serravalle.

Il Colli Bolognesi e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli Bolognesi è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Di questo vino esistono diverse categorie e diverse sottodenominazioni varietali: Bianco, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling italiano. Ogni tipologia di questo vino ha delle caratteristiche ben precise che ne esaltano le differenze.

Il Colli Bolognesi Bianco viene prodotto con uve Albana, in una quantità compresa tra il 60 e l'80% e il Trebbiano romagnolo dal 20 al 40%. Questo vino ha un colore giallo paglierino più o meno carico e un profumo vinoso. Il suo sapore è asciutto o abboccato, sapido e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol. Il Colli Bolognesi esiste nelle seguenti tipologie: Fermo, Vivace e Frizzante. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C e va abbinato con pietanze quali: antipasti misti, formaggi, verdure, frittate, pesce alla griglia.



Il Colli Bolognesi Barbera è un vino prodotto con uve Barbera, più eventuali altre uve rosse locali,

non

Aromatiche, in massimo del 15%. Il suo colore è rosso carico e tende al violaceo, con un profumo vinoso e un sapore asciutto o amabile. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo dell' 11,5% vol. Viene prodotto nelle seguenti tipologie: Secco, Amabile; Fermo, Vivace, Frizzante. dopo un invecchiamento obbligatorio di tre anni ottiene la qualifica di Riserva, con una gradazione alcolica di 12% vol. Per poter degustare al meglio le sue qualità deve essere sottoposto a due anni di affinamento e può essere accompagnato da pietanze quali pastasciutte con sughi di carne, carni rosse in umido, formaggi stagionati.

Il Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon è un vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon, più eventuali altre uve rosse locali, non aromatiche in un massimo del 15%. Il suo colore è rosso e tende al granato con l'invecchiamento. Il suo profumo è vinoso e il sapore è asciutto, armonico e pieno. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11,5% vol. dopo un invecchiamento obbligatorio di 3 anni ottiene la qualifica di Riserva e ha una gradazione alcolica di 12% vol. la temperatura di servizio deve essere pari a 17-18°C e deve sottostare ad un invecchiamento che va dai 2 ai 4 anni. Questo vino si sposa perfettamente con arrostiti di carni bianche e rosse, salumi, cacciagione, selvaggina.

Il Colli Bolognesi Merlot è un vino prodotto da Merlot preponderante, più eventuali altre uve rosse locali, non aromatiche, in una quantità pari ad un massimo del 15%. Il suo colore è rosso con riflessi violacei, con un profumo erbaceo ed un sapore asciutto o leggermente amabile, sapido e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo dell' 11% vol. La sua temperatura di servizio è pari a 16-18°C. Il Colli Bolognesi Merlot deve sottostare ad un invecchiamento pari a due anni e va accompagnato da piatti semplici, ma prelibati, come carni miste alla griglia, funghi, cacciagione minuta, formaggi mediamente stagionati.

Il Colli Bolognesi Chardonnay è un vino prodotto con uve Chardonnay, più eventuali altre uve bianche locali, non aromatiche in un massimo del 15%. Il suo colore è giallo paglierino più e meno intenso, con un profumo fruttato e delicato. Il suo sapore è asciutto o abboccato, con un retrogusto leggermente amarognolo. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11% vol. e viene prodotto nelle seguenti tipologie: Fermo, Vivace, Frizzante, Spumante. La sua temperatura di servizio è pari a 10-12°C, mentre lo spumante va servito ad una temperatura che si aggira attorno ai 6-8°C. Questo vino va bevuto entro 15-18 mesi e si abbina perfettamente con antipasti leggeri, primi al sugo di pesce, piatti di pesce, carni bianche.

Il Colli Bolognesi Pignoletto è un vino prodotto con uve Pignoletto, più eventuali altre uve bianche locali, non aromatiche in un massimo del 15%. Il suo colore è giallo paglierino scarico, con dei riflessi verdognoli, il suo profumo è delicato, nel caso in cui fosse frizzante avrebbe un profumo aromatico. Il suo sapore è asciutto o amabile, con un retrogusto amarognolo e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11% vol. Questo vino può essere prodotto nelle seguenti tipologie: Fermo, Vivace, Frizzante, Spumante; Secco; Amabile. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C; nella tipologia spumante va servito, invece, ad una temperatura pari a 6-8°C. questo vino è maturo dopo 8-12 mesi di affinamento e può essere accompagnato da pietanze quali antipasti leggeri, piadina romagnola, piatti leggeri di pesce. Questo vino può essere degustato anche come aperitivo.

Il Colli Bolognesi Pinot bianco è un vino prodotto con uve Pinot bianco, più eventuali altre uve bianche locali, non aromatiche, in un massimo del 15%. Il suo colore è giallo paglierino più o meno carico, a volte con riflessi verdognoli. Il suo profumo è fruttato, delicato, etereo e il suo sapore è asciutto o abboccato, delicatamente amarognolo e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo dell'11% vol. Il Colli Bolognesi Pinot Bianco può essere prodotto nelle seguenti tipologie: Fermo; Vivace, Frizzante, Spumante. La sua temperatura di servizio è pari a 10-12°C; lo Spumante, invece, va servito ad una temperatura pari a 6-8°C. per poter degustare al meglio le sue caratteristiche, il Colli Bolognesi Pinot Bianco va invecchiato per almeno due anni e va accompagnato da pietanze quali: antipasti di mare, risotti con sughi di pesce, uova e verdure.

Il Colli Bolognesi Riesling italico è un vino prodotto con uve Riesling italico, più eventuali altre uve locali, non aromatiche, in un massimo del 15%. Il suo colore è giallo paglierino più o meno carico, con un profumo delicato e aromatico. Il suo sapore è asciutto o leggermente amabile, lievemente amarognolo e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell'11% vol. può essere prodotto nelle seguenti tipologie: Fermo, Vivace, Frizzante. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 9-12°C. e va accompagnato da pietanze quali antipasti, minestre vellutate, piatti di pesce in salsa.

Il Colli Bolognesi Sauvignon è un vino prodotto con uve Sauvignon più l'eventuale aggiunta di uve bianche locali, non aromatiche, in un massimo del 15%. Il suo colore è giallo paglierino più o meno carico e ha un profumo delicato e aromatico. Il suo sapore è asciutto o abboccato, di corpo, fresco, armonico, con evidente retrogusto amarognolo. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol e deve sottostare ad un periodo di affinamento pari a 18-26 mesi. Va servito ad una temperatura pari a 9-12°C e va accompagnato da pietanze quali antipasti misti, minestre, piatti di pesce, carni bianche.

L'Azienda vinicola Gaggioli

La famiglia Gaggioli è molto appassionata alla coltura dei vitigni e per questo motivo decise di aprire un'azienda che si occupasse proprio di questo loro amore, cercando di renderlo concreto. Al giorno d'oggi la famiglia Gaggioli è in possesso di 22 ettari di vigneto specializzato. La cantina si trova sulle colline Bolognesi in una fascia geografica ricca di animali e di boschi. Il locale è alquanto moderno ed è attrezzato con strumenti e attrezzature assolutamente all'avanguardia, che sono in grado di garantire un alto livello qualitativo dei vini prodotti. L'azienda è provvista anche di una sala degustazioni ed una sala belvedere nella quale si può sorseggiare un buon vino dinanzi ad un paesaggio meraviglioso e suggestivo.

Colli di Parma

In questa pagina parleremo di :

- [Il Colli di Parma e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Colli di Parma e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Ariola](#)

Il Colli di Parma e le sue Zone di Produzione



Il Colli di Parma è un vino prodotto in una fascia geografica che ricopre la regione emiliano romagnola, famoso paese situato al centro nord della penisola italiana. Più precisamente viene prodotto in una zona che comprende quindici comuni della provincia di Parma, ovvero Sala Baganza, Fidenza, Felino, Langhirano, Fornovo di Taro, Salsomaggiore Terme e Noceto. Il Colli di Parma ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Il Colli di Parma esiste in diverse categorie e in diverse sottodenominazioni varietali: Colli di Parma Rosso, Colli di Parma Spumante, Colli di Parma Barbera, Colli di Parma Bonarda, Colli di Parma Cabernet Franc, Colli di Parma Cabernet Sauvignon, Colli di Parma Lambrusco, Colli di Parma Merlot, Colli di Parma Pinot Nero, Colli

di Parma Chardonnay, Colli di Parma Malvasia, Colli di Parma Pinot Bianco, Colli di Parma Pinot Grigio, Colli di Parma Sauvignon.

Ogni categoria e sottodenominazione varietale ha delle proprie regole da seguire, affinché non vengano danneggiate le proprie caratteristiche e qualità che lo rendono un vino pregiato. Innanzitutto sono di fondamentale importanza le dosi e le quantità utilizzate per la produzione di questo vino, per ogni tipologia di Colli di Parma verranno utilizzate uve differenti in quantità differenti:

- Colli di Parma Rosso: Barbera 60-75%, Bonarda 25-40%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche;
- Colli di Parma Spumante: uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot grigio;
- Colli di Parma Barbera: Barbera 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Bonarda: Bonarda 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;

- Colli di Parma Cabernet Franc: Cabernet Franc 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Lambrusco: Lambrusco 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche;
- Colli di Parma Merlot: Merlot 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Pinot Nero: Pinot nero 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Chardonnay: Chardonnay 95%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Malvasia di Candia Aromatica 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Pinot Bianco: Pinot bianco 95%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche, ad esclusione del Lambrusco;
- Colli di Parma Pinot Grigio: Pinot Grigio 95%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche;
- Colli di Parma Sauvignon: Sauvignon 95%, più l'eventuale aggiunta di altre uve rossi locali, non aromatiche.

Il Colli di Parma e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli di Parma, come già detto sopra, esiste in diverse categorie, ovvero il Rosso e lo Spumante, ma anche in diverse sottodenominazioni varietali, Barbera, Bonarda, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon.

Ogni variante ha delle proprie caratteristiche organolettiche, che li differenzia l'uno dall'altro.

Il Colli di Parma rosso ha un colore rosso rubino, un profumo forte, alquanto vinoso e un sapore secco, sapido, armonico e leggermente frizzante. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C e va accompagnato da pietanze semplici, ma saporite, ovvero antipasti a base di salumi, minestre, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e formaggi teneri. Questo vino va lasciato invecchiare due anni per poter degustare al meglio le sue qualità e ottiene la qualifica di Riserva dopo 18 mesi di affinamento.



Il Colli di Parma Spumante ha un colore giallo paglierino più o meno chiaro, con un profumo fruttato e delicato e un sapore alquanto gradevole. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 12% vol, mentre la sua temperatura di servizio dovrà essere uguale a 6-8°C. Il Colli di Parma Spumante va servito come aperitivo, ma anche con antipasti di mare e piatti a base di pesce.

Il Colli di Parma Barbera ha un colore rosso rubino, decisamente molto intenso, con un profumo gradevole e un sapore asciutto, di corpo e intenso. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 12°. È un vino frizzante che dopo 24 mesi di invecchiamento ottiene la qualifica di Riserva. Va servito ad una temperatura pari a 16-18°C e si sposa perfettamente con pietanze quali antipasti di salumi, minestre saporite e corpose, primi con sughi di carne, carni bianche, formaggi teneri. Per poter degustare al meglio le sue qualità, il Colli di Parma Spumante, deve sottostare a due anni di affinamento.

Il Colli di Parma Bonarda ha un colore rosso rubino più o meno intenso, con un profumo gradevole, fruttato e un sapore che va dal secco al dolce. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 12% vol. Il Colli di Parma esiste nelle varianti: Secco, Amabile, Dolce; Frizzante e ottiene la qualifica di Riserva dopo un invecchiamento obbligatorio di 24 mesi. Va servito ad una temperatura di servizio pari a 16-18°C e si sposa perfettamente con pietanze semplici, ma saporite salumi, minestre saporite e corpose, primi con sughi di carne, carni bianche. Va lasciato invecchiare almeno due anni per poterne degustare al meglio le qualità.

Il Colli di Parma Cabernet franc ha un colore rubino abbastanza intenso, con un profumo lievemente erbaceo e gradevole e un sapore asciutto, rotondo, erbaceo,

armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 12% vol. Il Colli di Parma Cabernet franc ottiene la qualifica di Riserva dopo un invecchiamento obbligatorio di 24 mesi. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 16-18°C e va lasciato invecchiare almeno fino a 2-3 anni. Questo vino si sposa perfettamente con carni bianche e rosse, arrostiti, grigliate, salumi, formaggi più o meno maturi.

Il Colli di Parma Cabernet Sauvignon ha un colore rubino con riflessi granati e un profumo gradevole, intenso. Il suo sapore è asciutto, rotondo e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 12% vol. Il Colli di Parma Cabernet Sauvignon ottiene la qualifica di Riserva dopo un invecchiamento obbligatorio di 24 mesi.

Per poter degustare tutte le qualità del Colli di Parma Cabernet Sauvignon Riserva si consiglia di farlo invecchiare per 2-3 anni, e servirlo ad una Temperatura di servizio di 16-18°C. Si abbina perfettamente a carni bianche e rosse, arrostiti, grigliate, salumi, formaggi più o meno stagionati.

Colli di Parma Lambrusco è un vino che si presenta con una colorazione rubino più o meno intensa; il profumo intenso e fruttato, da un sapore asciutto, gradevole, vellutato. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo 11% vol. Il Colli di Parma Lambrusco è un vino frizzante e va servito ad una temperatura par a 14-16°C, accompagnandolo con salumi, formaggi molli, torta frita.

Il Colli di Parma Merlot ha un colore rosso rubino più o meno intenso e un profumo gradevole con un retrogusto erbaceo. Il suo sapore è asciutto, leggermente amarognolo e sapido. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo 12% vol. Dopo un invecchiamento obbligatorio di 24 mesi ottiene la

qualifica di Riserva. Il Colli di Parma Merlot va servito ad una temperatura pari a 16-18°C. Si consiglia di lasciarlo invecchiare fino a 2-3 anni, per poterlo degustare al meglio, accompagnandolo con pietanze, quali carni bianche e rosse, arrostiti, grigliate, salumi, formaggi più o meno maturi.

Il Colli di Parma Pinot nero è un vino dal colore rubino più

o meno intenso, con un profumo intenso e un sapore asciutto, gradevole, vellutato. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 12% vol. Dopo 24 mesi di invecchiamento ottiene la qualifica di Riserva. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 16-18°C. va lasciato invecchiare per almeno 2-3 anni per degustare al meglio le sue caratteristiche e qualità, soprattutto se accompagnato da pietanze saporite, quali: carni bianche e rosse, arrostiti, salumi, formaggi più o meno stagionati.

Il Colli di Parma Chardonnay è un vino dal colore paglierino, che presenta un profumo delicato e un sapore asciutto, pieno e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 11,5% vol. Il Colli di Parma Chardonnay può essere Frizzante e Spumante. Dopo un invecchiamento di 12 mesi ottiene la qualifica di Riserva. Va servito ad una temperatura pari a 10-12°C, oppure 6-8°C nella tipologia di Spumante. Va bevuto entro 8-12 mesi, accompagnandolo con pietanze quali antipasti di terra e di mare, piatti di pesce d'acqua dolce, salumi regionali.

Il Colli di Parma Malvasia è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso e un profumo aromatico e gradevole. Il suo sapore va dal secco al dolce, ma può essere anche armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del minimo 10,5% vol. Il Colli di Parma Malvasia lo troviamo in diverse tipologie: Secco, Amabile, Dolce; Frizzante, Spumante. Dopo 12 mesi di affinamento ottiene la qualifica di Riserva. Va servito ad una temperatura pari a 9-12°C, mentre la tipologia spumante la si serve a 6-8°C. Si consiglia di lasciarlo invecchiare per almeno 6-12 mesi. Questo vino si sposa perfettamente con molluschi e crostacei, piatti di pesce, salumi regionali, fritti, minestre in brodo, può essere servito come aperitivo. Il Secco si abbina con prosciutto e melone, mentre l'amabile va accompagnato da dessert, frutta, fuori pasto.

Il Colli di Parma Pinot bianco è vino ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo delicato e un sapore asciutto, pieno e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11,5% vol. Il Colli di Parma esiste nelle tipologie Frizzante e Spumante. Dopo un affinamento di circa 12 mesi questo vino ottiene la qualifica di Riserva. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C, nel caso dello Spumante la temperatura di servizio sarà pari a 6-8°C. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche e le sue qualità, questo vino va lasciato invecchiare per almeno 10-12 mesi e va accompagnato con pietanze quali antipasti di terra e di mare, piatti di pesce d'acqua dolce, frittate, uova.

Il Colli di Parma Pinot grigio è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo fruttato. Il suo sapore è asciutto, pieno e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell' 11,5% vol. Il Colli di Parma Pinot grigio va servito ad una temperatura di servizio pari a 10-12°C. Va lasciato invecchiare per almeno 8-10 mesi e va abbinato con pietanze quali antipasti di mare, piatti di pesce d'acqua dolce. Può essere servito anche come aperitivo.

Il Colli di Parma Sauvignon è un vino dal colore giallo paglierino. Presenta un profumo delicato e aromatico e un sapore asciutto, di corpo, fresco, con un retrogusto amarognolo. La sua gradazione

alcolica deve essere pari ad un minimo del 11,5% vol. Il Colli di Parma Savignon lo si trova nelle seguenti di tipologie: Frizzante e Spumante. Dopo un invecchiamenti di 12 mesi otterrà la qualifica di Riserva. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C. Questo vino deve sottostare ad un invecchiamento pari a due anni e si sposa perfettamente con pietanze quali frittate alle verdure, rane, piatti di pesce d'acqua dolce, carni bianche, salumi regionali, formaggi non stagionati.

L'azienda vinicola Ariola

L'azienda Vinicola Ariola si occupa della coltivazione di vini stando attenta al rispetto per la tradizione, cercando di non distruggere o modificare il sapore originale delle uve durante la spremitura.

In seguito alla raccolta e alla spremitura, le uve vengono trasformate in vino. Il vino verrà poi affinato, invecchiato ed imbottigliato. Questa azienda presta molta attenzione anche alle bottiglie, scegliendo sempre quelle di maggior qualità, in modo tale da proteggere il vino nel migliore dei modi, fino al momento della degustazione.

Colli Piacentini D.O.C.

In questa pagina parleremo di :

- [I Colli Piacentini D.O.C. e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Colli Piacentini e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Luretta](#)
- [La cantina di Vicobarone](#)

I Colli Piacentini D.O.C. e le sue Zone di Produzione



I Colli Piacentini D.O.C. è un vino della regione emiliana romagnola caratterizzato da grandi qualità eccelse. Esso viene prodotto più precisamente in un vasto territorio collinare in provincia di Piacenza, all'interno del quale si individuano aree di produzione distinte, le quali in un certo qual modo corrispondono a delle sottozone, quali Gutturnio, Monterosso Val d'Arda, Trebbiano Val Trebbia, Valnure e Vin Santo di Vigoleno. Il resto delle tipologie sono prodotte nel territorio di

venticinque comuni, tra cui quelli maggiormente interessati sono: Pianello Val Tidone, Ziano Piacentino, Agazzano, Borgonovo Val Tidone, Carpaneto Piacentino, Castell'Arquato, Lugagnano Val d'Arda, Gropparello, Rivergaro, Vernasca e Castel San Giovanni.

Come ogni vino che si rispetti, anche il Colli Piacentini D.O.C., essendo un vino pregiato deve sottostare a delle regole, ovvero una giusta esposizione ai raggi solari in modo tale da poter garantire una buona maturazione delle uve e, inoltre, i terreni coltivati sono caratterizzati da suoli non umidi e non bui.

Il Colli Piacentini e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli Piacentini è un vino emiliano romagnolo che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino è presente in diverse tipologie e per ognuna di loro ci sono diverse categorie e diverse regole a cui devono sottostare, onde evitare di danneggiare le sue qualità.

Il Colli Piacentini Vin Santo ha un colore giallo paglierino dorato, un profumo intenso, aromatico, etereo e un sapore secco o dolce, morbido, armonico, intenso, aromatico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo del 16°. Per la sua produzione vengono utilizzate le seguenti



uve nelle seguenti quantità: Malvasia di Candia aromatica e/o Ortrugo e/o Sauvignon e/o Marsanne e/o Trebbiano romagnolo (minimo 80%), con eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, fatte appassite sulla pianta e su graticci e vinificate dopo il 1° dicembre. La temperatura di servizio deve essere pari a 14-16°C. e deve essere sottoposto a un invecchiamento obbligatorio di 4 anni, di cui almeno 3 in botti di legno. Si abbina perfettamente con cibi da fine pasto e da meditazione, ottimo con la pasticceria secca e con i formaggi piccanti.

I Colli Piacentini Novello è un vino prodotto con uve Pinot nero e/o Barbera e/o Croatina (minimo 60%) più

eventuale aggiunta di altre uve rosse locali. Il suo colore è rosso rubino, con un profumo vinoso e fruttato e un sapore secco o abboccato, acidulo, fragrante e fruttato, tranquillo, talvolta vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 11°.

La Temperatura di servizio è pari a 16°C. Questo vino deve sottostare ad un Invecchiamento da un anno. Si abbina perfettamente con carni bianche, primi piatti saporiti, salumi e formaggi molli.

I Colli Piacentini Barbera è un vino prodotto con uve Barbera (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre

uve rosse locali, non aromatiche. Il suo colore è rosso rubino, con un profumo vinoso e un sapore secco o abboccato, sapido, leggermente tannico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 11,5°.

La temperatura di servizio deve essere pari a 18°C, con un Invecchiamento fino a 2-3 anni. Si abbina perfettamente con carni bianche e rosse, formaggi stagionati, salumi.

I Colli Piacentini Bonarda è un vino prodotto con uve Bonarda (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche. Il suo colore è rosso rubino, a volte intenso, con un profumo gradevole,

vinoso e un sapore secco o abboccato o amabile o dolce, leggermente tannico, fresco, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 11,5°.

La temperatura di servizio deve essere pari a 16-17°C. Deve sottostare ad un invecchiamento pari a due anni. Questo vino si sposa perfettamente con grigliate di carni bianche e rosse, minestre asciutte, salumi

(coppa), bollito misto.

Il Colli Piacentini Cabernet Sauvignon è un vino prodotto con uve Cabernet Sauvignon (minimo 85%) più

eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche. Il suo colore è rosso rubino, talvolta granato, con un profumo lievemente erbaceo e un sapore secco o abboccato, lievemente tannico. La sua gradazione alcolica: deve essere pari ad un minimo di 12°.

La temperatura di servizio deve essere pari a 18°C. e deve sottostare ad un invecchiamento pari a 2-4 anni. Si sposa perfettamente con piatti di carne, grigliate e arrosti, formaggi mediamente maturi.

Il Colli Piacentini Pinot nero è un vino prodotto con uve Pinot nero (minimo 85%) più eventuale aggiunta di

altre uve rosse locali, non aromatiche. Colore rosso più o meno intenso o rosato; profumo armonico, di

mandorla; sapore secco o abboccato, sapido, gradevole, a volte vivace. Gradazione alcolica: minimo 11,5°.

La sua temperatura di servizio è pari a 16-18°C; 6-8°C lo Spumante. Questo vino deve sottostare ad un invecchiamento pari a 2 anni. Si abbina perfettamente con risotti di verdure, tortelli di zucca, grigliate di carni bianche e

rosse, arrosti. La tipologia di Spumante viene servita come aperitivo.

Il Colli Piacentini Chardonnay vino prodotto con uve Chardonnay (minimo 85%) più eventuale

aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Il suo colore è giallo paglierino con sfumature verdognole, ha un profumo fine, fruttato e un sapore secco o abboccato, fresco, armonico, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 11°.

La temperatura di servizio è pari a 10-12°C; 6-8°C lo Spumante. Questo vino va bevuto giovane e si sposa perfettamente con antipasti leggeri, piatti di pesce. Può essere degustato anche come aperitivo.

Il Colli Piacentini Malvasia è un vino prodotto con uve Malvasia di Candia aromatica, utilizzate in una quantità pari all'85% più l'eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Il suo colore è giallo paglierino o paglierino scarico, con un profumo intenso ed un sapore secco o abboccato o dolce o amabile, fresco, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo 10,5°.

La sua temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C; 6-8°C lo Spumante; 13-15° il Passito.

Va degustato entro 12-15 mesi. La variante secca si sposa perfettamente con pietanze quali antipasti misti, piatti leggeri

di pesce, carni bianche e minestre; il passito si abbina con dolci lievitati, pasticceria secca l'amabile; lo spumante va servito come aperitivo..

Il Colli Piacentini Ortrugo è un vino prodotto con uve Ortrugo, utilizzate in una quantità pari al 90%, più l'eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Il suo colore è giallo paglierino chiaro tendente al verdognolo, con un profumo delicato e un sapore secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol.

La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C; 6-8°C lo Spumante. Deve sottostare ad un invecchiamento pari a 6-12 mesi. Si sposa perfettamente con antipasti leggeri, minestre, pesce e frutti di mare, frittate, formaggi a pasta molle (mozzarella).

I Colli Piacentini Pinot grigio è un vino prodotto con uve Pinot grigio, utilizzate in una quantità pari all'85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Il suo colore è

bianco paglierino o ramato, con un profumo delicato e un sapore secco o abboccato, fresco, fruttato, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11% vol. La sua temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C; 6-8°C lo Spumante. Si abbina perfettamente con antipasti misti, minestre, pesce, uova, verdure, formaggi a pasta molle.

Colli Piacentini Pinot Spumante Bianco o Rosato è un vino prodotto con uve Pinot nero, vinificate in bianco in una quantità pari all'85%, più le uve Chardonnay in un dosaggio pari ad un minimo del 15%. Il suo colore è paglierino più o meno intenso o rosato, con un profumo fine e delicato e un sapore sapido, fresco. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo 11% vol.

Questo vino va servito ad una temperatura ambiente pari a 6-8°C e si sposa perfettamente con pietanze quali: antipasti di mare, piatti di pesce.

Il Colli Piacentini Sauvignon è un vino prodotto con uve Sauvignon, utilizzato in una quantità pari ad un minimo dell'85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Il suo colore è paglierino anche intenso, con un profumo delicato e un sapore secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo o vivace. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell'11% vol.

Va servito ad una temperatura ambiente pari a 10-12°C. Per poterlo degustare al meglio, il Colli Piacentini Sauvignon deve sottostare ad un invecchiamento pari a 12-15 mesi e deve essere accompagnato da pietanze quali anguilla, risotto con scampi, minestre, gnocchi.

L'azienda vinicola Luretta

L'azienda vitivinicola Luretta è situata presso il Castello di Morneliano, ossia in Val di Luretta. Questa azienda possiede all'incirca 57 ettari di terreno adibiti a viticoltura, considerati tra i migliori sui colli piacentini. I criteri per la coltivazione di questi vitigni seguono una tradizione biologica, assolutamente non danneggia osa per l'ambiente circostante. La formazione dei terreni coltivati è caratterizzata da materiale argilloso-limoso marneo calcareo.

La cantina di Vicobarone

L'azienda vitivinicola Vicobarone nasce nel 1960 ed è formata da circa 330 soci viticoltori, grazie al cui impegno e volontà, vengono raccolte e selezionate le migliori uve per poter produrre i vini più pregiati. Tali uve provengono dai Colli Piacentini e dall'Oltrepò Pavese. L'azienda è provvista di molte attrezzature tecnologiche, cercando di stare sempre al passo con i tempi, ma la maturazione e la fermentazione delle uve avviene assolutamente in modo naturale. La qualità dei vini prodotti ha portato la cantina alla conquista di premi, quali una medaglia di bronzo per la produzione della Malvasia dolce spumante, e tutto ciò ha spronato i viticoltori a cimentarsi in ulteriori produzioni molto difficili di vini preziosi che possono essere consumati e apprezzati nel modo giusto solo da grandi esperti.

I Colli di Faenza

In questa pagina parleremo di :

- [I Colli di Faenza e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Colli di Faenza e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola La Berta](#)

I Colli di Faenza e le sue Zone di Produzione



Il Colli di Faenza è un vino prodotto in una fascia geografica della regione emiliano romagnola comprendente sei comuni, situati tutti nella provincia di Ravenna. Tali territori in cui viene praticata la vitivinicoltura che porta alla produzione di questo pregiato vino, quale è il Colli di Faenza, sono Riolo Terme, Brisighella, Casola Valsenio e, in parte, Castel Bolognese e Faenza. Ma sono anche altri i luoghi in cui viene messa in atto l'arte della coltura del vino: Modigliana e, in parte, Tredozio, in provincia di Forlì. Il Colli di Faenza è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine

Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. e, come ogni vino che si rispetti, deve seguire determinate regole per la propria produzione senza danneggiare la propria qualità. In primis, è di notevole importanza il dosaggio delle uve da utilizzare per la sua produzione. La giusta quantità di uve di questo vino rosso deve essere la seguente: Cabernet Sauvignon utilizzato in una dose che rientra nel 40-60% , Ancelotta e/o Ciliegliolo e/o Merlot e/o Sangiovese. Questo vino esiste anche nella categoria dei bianchi, per la cui produzione sono necessarie le seguenti uve nelle seguenti quantità: Chardonnay, utilizzato in una dose che rientra nel 40-60%, Pinot Bianco e/o Sauvignon e/o Trebbiano Romagnolo e/o Pignoletto.

Il Colli di Faenza esiste anche in diverse sottodenominazioni varietali, ovvero: Colli di Faenza Sangiovese, prodotto con uve Sangiovese in purezza; il Colli di Faenza Trebbiano, prodotto con uve Trebbiano in purezza; e, infine, il Colli di Faenza Pinot Bianco, il quale viene prodotto con uve Pinot Bianco in purezza.

Altro fattore determinante per la coltivazione di questo vino è il territorio: deve essere caratterizzato da una giusta esposizione ai raggi solari in modo da poter garantire una buona maturazione delle uve, garantendo in questo modo, la qualità del prodotto.

Il Colli di Faenza e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli di Faenza è un vino emiliano romagnolo che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino rientra sia nella categoria dei rossi sia dei bianchi.



Per quanto riguarda il Colli di Faenza rosso, esso può annoverare tra le sue caratteristiche organolettiche un colore rosso rubino intenso con un profumo etereo e gradevolmente erbaceo. Il suo sapore è asciutto, di corpo e lievemente tannico. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 16-18°C e va servito con pietanze, quali primi piatti saporiti, carni bianche e rosse, anche arrosto e grigliate. Per poter degustare la meglio le sue caratteristiche e la sua qualità, il Colli di Faenza rosso va lasciato invecchiare almeno tre, quattro anni. Dopo due anni di affinamento ottiene la qualifica di Riserva.

Il Colli di Faenza Bianco, invece, tra le sue caratteristiche vanta la presenza di un colore giallo paglierino più o meno carico, con un profumo intenso, delicato e fruttato. Il suo sapore è asciutto, sapido e armonico. La sua gradazione alcolica è pari a 11% vol. La temperatura di servizio dovrà essere di circa 10-12°C e sarà accompagnato da pietanze, quali antipasti di mare, primi piatti delicati e preparazioni a base di pesce. Il Colli di Faenza Bianco è un vino che va bevuto giovane.

Il Colli di Faenza esiste anche in tre diverse sottodenominazioni varietali: Trebbiano, Sangiovese e Pinot Bianco.

Il Colli di Faenza Trebbiano ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, con un profumo vinoso e gradevole. Il suo sapore è asciutto, fresco e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 11,5% vol, mentre la temperatura di servizio sarà intorno ai 10-12°C. Va accompagnato da pietanze quali antipasti leggeri, primi piatti delicati, piatti a base di pesce e può essere degustato anche come aperitivo. Questo vino va bevuto entro i 12- 15 mesi.

Il Colli di Faenza Pinot Bianco è un vino dal colore giallo paglierino, talvolta con dei riflessi verdognoli, con un profumo intenso e delicato. Il suo sapore è asciutto, armonico e fresco. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 11% vol, mentre la temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C e va servito con pietanze a base di pesce, specie se appartengono alla tradizione culinaria locale, ma si sposa bene anche con primi piatti a base di sughi di noci. Infine, il Colli di Faenza Sangiovese è un vino dal colore rosso rubino, con un profumo caratteristico e con sentori di viola. Il suo sapore è asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ai 12% vol e la temperatura di servizio, invece, deve essere pari a 16-18°C. Va accompagnato da pietanze quali salumi, formaggi stagionati e anatra. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche e la sua qualità, questo vino deve sottostare almeno di due, tre anni di invecchiamento, dopo due anni ottiene la qualifica di Riserva.

L'Azienda Vinicola La Berta

L'azienda vitivinicola La Berta è situata in un territorio avvolto totalmente nella natura al confine con Faenza. Questa azienda vitivinicola produce e imbottiglia vini dalla qualità eccelsa da un po' di tempo, da oltre 30 anni. I suoi territori si estendono su una superficie di circa 27 ettari e produce un'ampia gamma di vini, vendendone circa 160.000 bottiglie l'anno. I vini prodotti appartengono sia alla categoria dei bianchi sia a quella dei rossi e sono tutti di ottima qualità: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Alicante Trebbiano in purezza, Sauvignon bianco, Malvasia per passito. Sono tutti caratterizzati da una particolare finezza esaltata da una moderna tecnica di vinificazione.

I Colli di Imola

In questa pagina parleremo di :

- [I Colli di Imola e le sue Zone di Produzione](#)
- [I Colli di Imola e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola di Umberto Cesari](#)
- [L'azienda Vinicola Cà Lunga](#)

I Colli di Imola e le sue Zone di Produzione



Il Colli di Imola è un vino appartenente alla regione emiliano romagnola che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino viene prodotto in una fascia geografica che comprende sei comuni della provincia di Bologna, tra cui Fontanelice, Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Imola, Dozza, Ozzano dell'Emilia. Come ogni vino che si rispetti, anche il Colli di Imola deve sottostare a determinate regole per poter garantire le sue qualità eccelse e un ottimo sapore. Innanzitutto è importante il dosaggio delle uve, il quale è diverso per ogni tipologia e sottodenominazione varietale di questo vino.

Per quanto riguarda le categorie, il Colli di Imola appartiene sia a quella dei rossi sia a quella dei bianchi. Il Colli di Imola rosso viene prodotto con diverse uve rosse locali, ma non aromatiche. Stessa cosa vale per il Colli di Imola Bianco: viene prodotto con diverse uve locali, purchè non siano aromatiche.

Tra le sottodenominazioni varietali esistono il Colli di Imola Barbera, il Colli di Imola Sauvignon, il Colli di Imola Sangiovese, il Colli di Imola Chardonnay, il Colli di Imola Pignoletto e il Colli di Imola Trebbiano Romagnolo.

Il Colli di Imola Barbera viene prodotto con le uve Barbera, in una quantità pari all'85% più l'eventuale aggiunta di altre uve rosse locali; il Colli di Imola Sauvignon viene prodotto con uve Cabernet Sauvignon in una dose pari all'85% più l'eventuale aggiunta di altre uve rosse locali; il Colli di Imola Sangiovese viene prodotto con uve Sangiovese, in una quantità pari all'85% più l'eventuale aggiunta di altre uve rosse locali; il Colli di Imola Chardonnay viene prodotto con uve Chardonnay più l'eventuale aggiunte di uve bianche locali, in una quantità pari al 15%; il Colli di Imola Pignoletto viene prodotto con uve Pignoletto più l'eventuale aggiunta di altre bianche locali, in una quantità pari al 15%; e, infine, il Colli di Imola Trebbiano Romagnolo prodotto con uve Trebbiano più l'eventuale aggiunta di altre uve bianche locali in una quantità pari al 15%.

I Colli di Imola e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Colli di Imola è un vino che viene prodotto nella regione italiana emiliano romagnola. Questo vino ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Il Colli di Imola è presente sia nella categoria dei bianchi sia in quella dei rossi e consta di diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali ha delle proprie caratteristiche organolettiche. Il Colli di Imola rosso può vantare la presenza di un colore rosso rubino, tendente al granato on l'invecchiamento, il suo profumo è intenso e vinoso, con un sapore secco, abboccato, amabile e dolce. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 11,5% vol. La temperatura di servizio, invece, deve essere pari a 16-18°C e va accompagnato da pietanze quali primi piatti al ragù, cappone farcito, arrostiti e carni ai ferri. Può essere servito a fine pasto se amabile o dolce. Per poter degustare al meglio le sue qualità e le sue caratteristiche questo vino deve sottostare ad un invecchiamento pari a due anni. Per ottenere la qualifica di Riserva deve sottoporsi ad un periodo di affinamento di circa 18 mesi. Il Colli di Imola bianco, invece, ha un colore giallo paglierino e un profumo fruttato e vinoso. Il suo sapore è secco, amabile, abboccato e dolce. La sua gradazione alcolica deve essere pari a 11% vol, mentre la sua temperatura di servizio deve essere pari a 9-12°C. Questo vino va servito con pietanze antipasti misti, primi delicati e piatti a base di pesce. Questo vino può essere servito anche come aperitivo ed esiste nelle seguenti tipologie: Frizzante, Secco, Abboccato, Amabile.



Il Colli di Imola Barbera ha un colore rosso carico tendente al violaceo, con un profumo vinoso e un sapore di gusto pieno, asciutto, abboccato, armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 15,5%, mentre la sua temperatura di servizio deve essere pari a 16-17°C. questo vino si sposa perfettamente con pietanze quali salumi del territorio, primi piatti e carni bianche al sugo. Per poterlo degustare al meglio, questo vino deve sottostare ad un invecchiamento di almeno due anni.

Il Colli di Imola Sangiovese è un vino dal colore rosso rubino, talora con orli violacei, con un profumo delicato e vinoso e un sapore di gusto pieno, asciutto e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol mentre la temperatura di servizio deve essere pari a 16-18°C. Va servito con pietanze quali primi piatti al ragù, tortellini, carni bianche al sugo. Per poterlo degustare al meglio, assaporando le sue qualità, questo vino va degustato dopo almeno due o tre anni di invecchiamento e per ottenere la qualifica di Riserva deve sottostare a 18 mesi di affinamento. I Colli d'Imola Cabernet Sauvignon ha un colore rosso rubino, che acquista riflessi granati con l'invecchiamento, con un profumo vinoso e un sapore asciutto, armonico e secco. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol, la temperatura di servizio, invece, deve essere pari a 16-18°C. Va servito con pietanze quali carni bianche e rosse, arrostiti e grigliate. Per poterlo degustare al meglio, il Colli di Imola Cabernet Sauvignon, deve sottostare ad un periodo di invecchiamento che arriva fino ai 2-3 anni. Con un invecchiamento di 18 mesi ottiene la qualifica di Riserva.

Il Colli d'Imola Chardonnay è un vino dal colore paglierino più e meno intenso; profumo vinoso, delicato; sapore asciutto, abboccato, armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo dell'11,5% vol. Va servito ad una temperatura ambiente pari a 10-12°C. Questo vino è da bere entro 12-15 mesi. Si sposa perfettamente con antipasti leggeri, primi al sugo di pesce, piatti di pesce, carni bianche. Il Colli d'Imola Pignoletto è un vino giallo paglierino chiaro, a volte con

riflessi verdognoli, con un profumo delicato e un sapore asciutto, abboccato e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11% vol. La temperatura di servizio deve essere pari a 10-12°C e va accompagnato da pietanze quali antipasti leggeri, piadina romagnola, piatti leggeri di pesce. Va servito anche come aperitivo. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche questo vino deve sottostare ad un invecchiamento di 8-12 mesi.

Il Colli di Imola Trebbiano Romagnolo è un vino dal colore paglierino più o meno intenso, con un profumo vinoso e gradevole e un sapore asciutto, abboccato, sapido e armonico. La sua gradazione alcolica è pari ad un minimo di 11% vol e la sua temperatura di servizio è pari a 10-12°C. va accompagnato da pietanze quali antipasti leggeri, primi piatti al sugo di pesce e salumi.

L'azienda vinicola di Umberto Cesari

Scopo principale di questa azienda vinicola è quello di produrre vino sangiovese di qualità. Il lavoro, ricco di passione e costanza, avviene nel massimo rispetto di alcuni valori: rispetto per l'ambiente, evitando qualsiasi sostanza chimica, valorizzazione del territorio e innovazione tecnologica nel rispetto della tradizione, cercando quindi di non perdere i contatti con il passato. Tipico di questo territorio è la coltivazione del sangiovese, il quale può essere utilizzato anche in unione con Cabernet Sauvignon e/o Merlot, dando vita ad una vasta scelta di vini.

L'azienda Vinicola Cà Lunga

L'azienda vinicola Cà Lunga nasce nel 1961. Essa occupa un totale di 19 ettari di proprietà con impianti ad alta densità e bassa produzione per ceppo.

I vitigni vengono coltivati con le uve sangiovese, ritenuto il più adatto alle condizioni climatiche e ai tipi di terreno, il tutto unito alle migliori e più ricercate tecnologie. La famiglia che si occupa della gestione di questa cantina è molto attenta a non dimenticare la tradizione, infatti ancora oggi viene usata la mano come mezzo di lavoro, soprattutto per la potatura, il diradamento e la raccolta delle uve.

Il Gutturnio

In questa pagina parleremo di :

- [Il Gutturnio e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Gutturnio e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vitivinicola Marengoni](#)
- [L'azienda vinicola il Poggiarello](#)

Il Gutturnio e le sue Zone di Produzione



Il Gutturnio è un vino molto pregiato della fascia geografica che riveste la regione italiana emiliano romagnola. Questo è una sottodenominazione varietale del vino Colli Piacentini, il quale ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Più precisamente, la zona di produzione del vino Gutturnio ricopre le zone geografiche collinari di Ziano Piacentino, ma anche altri comuni, tra cui possiamo elencare

Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Castell'Arquato, situati in provincia di Piacenza. La menzione Classico spetta al vino, non frizzante, ottenuto in una zona più ristretta comprendente l'intero territorio collinare di Ziano e parte di quello di altri 8 comuni. Come ogni vino che si rispetti, anche il Gutturnio deve sottostare a delle regole fondamentali per poter garantire, ad esperti e non che andranno a degustare l'incantevole sapore di questo vino, le giuste qualità du cui necessita un vino D.O.C. Innanzitutto è importante dosare la giusta quantità di uve necessarie per la produzione del Gutturnio: il Barbera dovrà essere impiegato in una dose che rientra tra il 55% e il 70%, la Croatina, localmente detta Bonarda, sarà utilizzata in una quantità che rientra tra il 30% e il 45%. Per poter garantire una giusta maturazione delle uve, comportando un'esaltazione delle sue caratteristiche peculiari, le uve dovranno essere esposte ai raggi solari e i terreni in cui verranno coltivate non dovranno essere umidi né bui. Il Gutturnio è davvero un grande vino: è da considerarsi il capostipite della famiglia dei vini Colli Piacentini. Esso rientra tra i primi dieci italiani ad aver ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.), avvenuto nel 1967.

Il Gutturnio e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Gutturnio è un vino molto pregiato, ritenuto il migliore tra i vini appartenenti alla famiglia dei Colli Piacentini. È stato tra i



primi dieci vini italiani ad ottenere il riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, D.O.C. Come ogni vino, il Gutturnio ha delle proprie caratteristiche organolettiche apprezzate senza alcun indugio da esperti e non. I Colli Piacentini Gutturnio annovera tra le sue caratteristiche un colore rosso rubino brillante di varia intensità, con un profumo alquanto vinoso e un sapore secco o abboccato, fresco, tranquillo o vivace se Frizzante. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 12% vol. Il vino emiliano romagnolo, il Gutturnio, lo ritroviamo in due differenti tipologie, ovvero Tranquillo e Frizzante. Per poter ottenere la qualifica di Riserva, questo vino deve necessariamente essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui tre mesi deve essere conservato in botti di legno. La gradazione alcolica del Gutturnio Riserva deve essere pari a 12,5% vol. Il Gutturnio Superiore, invece, deve sottostare ad un periodo di invecchiamento di circa dieci mesi. La temperatura di servizio ideale per il Gutturnio si aggira intorno ai 18°C. Le tipologie ferme possono invecchiare fino a 3-4 anni. Questo vino emiliano romagnolo si sposa perfettamente con pietanze semplici ma molto saporite, tra cui piatti della tradizione culinaria emiliana, salumi locali, pasta con ragù, risotti, pollo alla griglia, arrosto di maiale.

L'Azienda Vitivinicola Marengoni

L'inizio della storia dell'azienda vinicola Marengoni parte dal principio del Novecento ed è andata avanti grazie alla gestione familiare tramandata di generazione in generazione, sviluppandosi e aggiornandosi. Oggi giorno l'azienda si distingue per la sua produzione di vini caratterizzati da qualità eccelse, il tutto avvenuto grazie all'impegno, alla costanza e alla passione che la famiglia ha impiegato nel portare avanti questa cantina. L'Azienda vitivinicola Marengoni è in possesso di circa 11 ettari di vigneto, adibiti a coltivazione di uve piacentina, ma anche di vitigni internazionali, ovvero il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Merlot, il Pinot nero, lo Chardonnay e il Sauvignon. La coltivazione dei vitigni viene effettuata nel massimo rispetto della natura e dell'ambiente circostante, infatti non vengono utilizzate concimazioni o qualsiasi elemento chimico. La vendemmia avviene manualmente in piccole cassette.

L'azienda vinicola il Poggiarello

L'azienda vitivinicola il Poggiarello è legata da una forte passione al lavoro della vitivinicoltura da ormai oltre quattro generazioni e ciò è stato anche agevolato dai terreni circostanti, i quali sono altamente predisposti alla coltura dei vitigni. La cantina sembra un luogo rustico appartenente all'ottocento, ma ovviamente è attrezzata con le tecnologie odierne per poter garantire una qualità eccelsa dei vini. I viticoltori fanno in modo di garantire ad ogni bottiglia di vino una storia, una tradizione ma soprattutto una grande qualità, per non lasciare deluso nessuno dei consumatori. Tutto ciò ha portato l'azienda e i suoi prodotti sui mercati italiani e esteri con premi a livello internazionale.

Lambrusco di Sorbara

In questa pagina parleremo di :

- [Il Lambrusco di Sorbara e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Lambrusco di Sorbara e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola Chiarli](#)
- [L'Azienda Vinicola Zucchi](#)

Il Lambrusco di Sorbara e le sue Zone di Produzione



Il Lambrusco di Sorbara è un vino tipico della fascia geografica emiliano romagnola, nota regione della penisola italiana. Più precisamente questa bevanda alcolica, alquanto pregiata, viene prodotta in un territorio che comprende dodici comuni nella provincia di Modena tra cui Bomperto, Nonantola, Carpi e la frazione omonima di Sorbara. Il Lambrusco di Sorbara è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto l'acronimo di D.O.C. Come ogni vino pregiato che si rispetti, essendo il Lambrusco di Sorbara un vino D.O.C., deve sottostare a determinate regole per non creare danni alle qualità intrinseche di questa bevanda. Innanzitutto è di fondamentale importanza saper dosare nel modo giusto la quantità delle uve con cui viene prodotto questo vino emiliano romagnolo. Il Lambrusco di Sorbara viene creato dalla miscela delle seguenti uve nelle seguenti quantità: le omonime uve Lambrusco di Sorbara, utilizzate in una quantità che rientra in un minimo del 60%, più il Lambrusco di Salamino,

la cui dose necessaria da impiegare per la produzione di questo vino è pari ad un minimo del 40%. Il grappolo è spargolo a forma conica, con acini sferoidali e a seconda dell'annata si presenta più o meno acinellato.

Il Lambrusco di Sorbara e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Lambrusco di Sorbara è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denimolazione di Origine controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo è un vino frizzante appartenente allla fascia geografica emiliano romagnola, nota regione della penisola italiana. Come ogni vino, il Lambrusco di Sorbara ha determinate caratteristiche organolettiche inerenti il



suo colore, il sapore e il profumo di questa bevanda pregiata che non ha mai lasciato deluso nessuno dei suoi consumatori. Il Lambrusco ha un colore rosso rubino o granato, la cui intensità può variare, con un profumo con dei sentori di violetta e un sapore alquanto secco o asciutto, abboccato o semisecco, amabile, dolce, fresco, sapido e armonico. Ha una spuma evanescente e molto vivace, bella alla vista e piacevole al gusto. La sua gradazione alcolica è pari a 10,5% vol.

Va servito ad una temperatura ambiente pari a 14-16°C e si sposa perfettamente con pietanze semplici, ma saporite, quali zampone, bolliti, tortellini, tagliatelle, lasagne alla bolognese, verdure e formaggi, gnocco fritto e salumi. Il tipo amabile e quello dolce, invece, riescono a creare un connubio favoloso con i tipici dolci modenesi. Per poter degustare al meglio le qualità eccelse di questo vino, è giusto che sia sottoposto ad un periodo di invecchiamento pari a otto mesi. Il Lambrusco di Sorbara lo si ritrova in tipologie differenti, ovvero Rosso, Rosato; Secco, Semisecco, Amabile, Dolce.

L'Azienda Vinicola Chiarli

Da circa un secolo e poco più la stessa famiglia ha portato avanti, di generazione in generazione, la forte passione per la vitivinicoltura aspirando sempre al meglio. Questa loro determinazione li ha portati ad essere apprezzati in tutto il mondo. Ricca di strutture moderne, tecnologie all'avanguardia, questa cantina è caratterizzata anche da storia e tradizione. Grazie al grande impegno sono stati creati prodotti come Premium, Fondatore, Vigneto Cialdini. Il vino qui creato, in merito alle sue tradizioni e al lavoro che vi è dietro, è da considerare un pezzo di storia, quasi come un'opera d'arte. Alle volte, però, capita che beviamo per il puro piacere di bere, senza badare alle caratteristiche intrinseche del vino, senza notare le sue sofisticate e delicate, o anche corpose, qualità, evitando dunque di analizzare puntigliosamente il contenuto del bicchiere, lasciandoci andare al piacere del palato. Per questo motivo, abbiamo delle aspettative sul vino: piacevolezza, pulizia, freschezza, perchè ci sia sincero compagno. A partire dall'anno 1860, l'azienda vitivinicola Chiarli ha messo in produzione questi vini, la cui grande qualità può essere degustata da tutti, esperti e non, ogni giorno.

L'Azienda Vinicola Zucchi

L'azienda vinicola Zucchi è situata a San Lorenzo. La storia di questa attività risale al periodo degli anni Cinquanta, anno in cui il proprietario di questa cantina si mette all'opera e prende la decisione di rendere in vino le uve dei vigneti di sua proprietà. Successivamente la passione per questo lavoro e i vitigni si è tramandata di generazione in generazione. Ogni anno l'azienda si rinnovava, facendo in modo di stare al passo con i tempi, soprattutto per quel che riguarda la tecnologia. In questo modo, i risultati raggiunti, anno dopo anno erano sempre migliori e i vini vennero e sono apprezzati da esperti e non, anche a livello internazionale. La cura, la passione e la costanza nell'impegnarsi quotidianamente hanno fatto sì che l'azienda vitivinicola della famiglia Zucchi riuscisse a raggiungere risultati eccellenti, soprattutto dal punto di vista qualitativo.

Castelvetro

In questa pagina parleremo di :

- [Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e le sue Zone di Produzione](#)
- [Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vitivinicola Barbolini](#)
- [L'Azienda Vinicola Chiarli](#)

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e le sue Zone di Produzione



Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è un vino appartenente alla fascia geografica emiliano romagnola, famosa e affascinante regione della penisola italiana. Più precisamente la produzione di questo vino si estende in un territorio, del quale fanno parte ben tredici comuni della provincia di Modena, tra cui Castelvetro, Maranello, Formigine, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Fiorano, Marano sul Panaro, Prignano sulla Secchia, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Sassuolo, Vignola, San Cesario sul Panaro e parte del territorio amministrativo del comune di Modena. Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimenti di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come ogni vino che si rispetti, soprattutto se in possesso di determinati requisiti, deve rispettare determinate regole in modo tale da non perdere quelle qualità che lo rendono tale. Innanzitutto è di importanza fondamentale saper dosare la giusta quantità di uve da utilizzare per la produzione di ogni vino. Nel caso del Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, per la sua produzione, sono necessarie le seguenti uve nelle

seguenti quantità: il Lambrusco Grasparossa, impiegato in una quantità che rientra in un minimo dell'85%, più l'eventuale aggiunta di altre varietà di Lambruschi e/o Fortana, che localmente, ovvero in Emilia Romagna, viene chiamata Uva d'Oro e, infine, il Malbo Gentile. Il grappolo è spargolo a forma conica, di media lunghezza, con acini sferoidali, di colore blu scuro o nerastro, pruinosi, con buccia consistente e polpa mediamente succosa, dolce, lievemente acidula

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è un vino appartenente alla fascia geografica emiliano romagnola, una regione molto affascinante del centro Italia. Questa bevanda alcolica ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Come tutti i vini, il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro è in possesso di determinate caratteristiche organolettiche, ossia il suo colore, i profumi che emana e che inebriano il senso olfattivo e, infine, il suo sapore, un gusto che molto difficilmente può lasciare deluso chi lo degusta, soprattutto se accompagnato dalla giusta



pietanza. Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ha, quindi, un colore rosso rubino con dei contorni che tendono al violaceo, un profumo spiccatamente vinoso e profumato e un sapore secco e asciutto, abboccato e semisecco, amabile, dolce, di corpo, quindi alquanto forte, fresco, sapido e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo del 10,5% vol mentre la sua temperatura di servizio è pari a 14-16°C. Questo vino va servito con pietanze semplici, ma prelibate quali tortellini in brodo, salumi emiliani, crescentine e carni. Il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro di tipo amabile e dolce, invece, si sposa perfettamente con dolci tipici di Modena. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche peculiari e le sue eccellenti qualità, questo vino va lasciato invecchiare almeno per un anno, dopo il quale può considerarsi un vino maturo.

L'Azienda Vitivinicola Barbolini

L'azienda vitivinicola Barbolini è gestita dalla famiglia Barbolini, la quale si è occupata principalmente della produzione del Lambrusco valorizzando quanto più poteva i vitigni di loro proprietà. Tutt'oggi la passione e la costanza mostrata in questo lavoro è ancora notevole ed evidente. Il tutto avviene nel massimo rispetto della storia e delle tradizioni, pur stando a pari passo con i tempi e aggiornandosi per quanto riguarda le tecnologie. Tutto ciò ha fatto in modo che l'azienda vitivinicola Barbolini venisse apprezzata in ogni dove, in Italia e all'estero, e portando una ricca affluenza per quel riguarda la clientela. Tutto il lavoro svolto nella cantina Barbolini comprende la vinificazione delle uve, lo stoccaggio e l'affinamento. Tutta la lavorazione avviene sotto lo sguardo attento di un enologo esperto.

L'Azienda Vinicola Chiarli

La famiglia Chiarli è appassionata di vini e da circa un secolo e mezzo di vini, porta avanti la gestione di questa azienda vitivinicola che porta lo stesso suo nome, producendo milioni di bottiglie, le quali vengono apprezzate in tutto il mondo. Ci passano degli anni le ambizioni di questa famiglia si sono incrementate, hanno fatto in modo che tradizione, storia e tecnologie andassero di pari passo. Sono nati in questo modo dei prodotti di grande qualità come , Fondatore, Vigneto Cialdini e Premium, dei miti nell'ambiente enologico, completamente legati ai territori circostanti della regione e alla storia che avvolge tutta la regione che il nome Lambrusco non gli rende merito, in quanto non è in grado di raccontare allo stesso tempo la lineare mineralità di un Sorbara o la polposa e fruttata sensualità di un Grasparossa.

