



# COLLEZIONE VINI BIOLOGICI

*Biologische Weine*



**VENTURINI BALDINI**

## RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*vino spumante rosso secco  
Lambrusco Spumante, rot, trocken*

PREMI/AUSZEICHNUNGEN

Concours Mondial Bruxelles - Medaglia d'Argento  
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 92/100  
International Organic Wine Award - Medaglia d'Oro  
James Suckling - 93 punti



Bouquet ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo a tutto pasto e in particolare con primi elaborati, carni rosse e bolliti.

**Temperatura di servizio: 10-12° C**

### VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà  
Montericco, Salamino, Grasparossa*

### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

### RESA PER ETTARO

*80 q.li*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Settembre*

### VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione  
a temperatura controllata*

### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat lungo*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*12 % vol.*

### COLORE

*Rosso rubino brillante*

### ZUCCHERO RESIDUO

*8 g/l*

Großes, frisches und fruchtiges Bouquet. Erinnert an Weichseln, Beeren und reife Pflaumen mit angenehmen Noten von dunklen Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, schmackhaft und harmonisch. Gute Textur und langer Abgang. Passt zum ganzen Essen und besonders zu rotem und gekochtem Fleisch.

**Serviertemperatur: 10-12 ° C**

### REBSORTEN

*Lambrusco in den Sorten  
Montericco, Salamino, Grasparossa*

### HÖHE

*240 m*

### LAGE

*Sandiger Ton*

### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

### PFLANZENDICHTE

*3800 Pflanzen / ha*

### ERTRAG / HA

*8000 kg*

### ERNTZEIT

*Ersten 10 Tage im September*

### VINIFIKATION

*Rot mit temperaturkontrollierter  
Gärung*

### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Lange Méthode Charmat*

### ALKOHOLGEHALT

*12 % vol.*

### FARBE

*Helles Rubinrot*

### RESTZUCKER

*8 g/l*

Bouquet fragrante, maturo, pulito e fruttato. Ricorda marasche frutti di bosco e prugna matura. Corposo, sapido, piacevolmente tannico, di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. È un vino per tutti i pasti in particolare con piatti tipici emiliani di grande struttura: bolliti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.  
**Temperatura di servizio: 10-12° C**

#### VITIGNI

*Montericco, Marani,  
Maestri e Malbo Gentile*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*230 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso-tendenzialmente calcareo*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*65 ql.*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine Settembre*

#### VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione  
a temperatura controllata*

#### PRESA DI SPUMA

*Charmat con permanenza di 6 mesi  
sulle fecce fini*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*12,50 % vol.*

#### COLORE

*Rosso rubino intenso*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*3 g/l*

Duftendes Bouquet, reif, frisch und fruchtig. Erinnert an Weichseln, wilde Beeren und reife Pflaumen. Körper ist würzig, angenehm tanninhaltig. Gute Textur und langer Abgang. Ein Wein für alle Mahlzeiten, vor allem zu typischen Gerichten aus Emilia: gekochtes und geschmortes Fleisch, Wild, reifer Käse.  
**Serviertemperatur: 10-12° C**

#### REBSORTEN

*Montericco, Marani,  
Maestri und Malbo Gentile*

#### HÖHE

*230 m*

#### LAGE

*Kalkhaltiger Ton*

#### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

#### PFLANZENDICHTE

*3800 Pflanzen / ha*

#### ERTRAG / HA

*6500 kg*

#### ERNTZEIT

*Ende September*

#### VINIFIKATION

*Rot mit temperaturkontrollierter  
Gärung*

#### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Méthode Charmat mit 6 Monaten  
auf Feinhefe*

#### ALKOHOLGEHALT

*12,50 % vol.*

#### FARBE

*Intensives Rubinrot*

#### RESTZUCKER

*3 g/l*

## QUARANTA

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*vino spumante rosso secco*

*Lambrusco Spumante, rot, trocken*

**PREMI/AUSZEICHNUNGEN**

Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 90/100

James Suckling - 92 punti



EDIZIONE LIMITATA - limited edition

 3\* **MARCHESE MANODORI**  
REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE DOP

*vino frizzante rosso secco*  
*Lambrusco Frizzante, rot, trocken*

PREMI / AUSZEICHNUNGEN  
Gambero Rosso - 3 Bicchieri  
Emilia Romagna da Bere - 6 grappoli  
Il Golosario - TOP Hundred wines  
Luca Maroni - Migliori Vini Italiani 91/100



Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda viole e ciliegie mature, accompagnato da una gentile nota di chiodo di garofano e pepe. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco e elegante. Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, salumi e costine di maiale alla griglia.

**Temperatura di servizio: 10-12° C**

Angenehm fruchtig und würzig, erinnert an Veilchen und reife Kirschen, mit einer zarten Note von Nelken und Pfeffer. Mittelkräftig mit lebhaften, harmonischen, frischen und eleganten Tanninen. Passt zur gesamten Mahlzeit, besonders zu saftigen Vorspeisen, Wurstwaren und gegrillten Schweinerippchen.  
**Serviertemperatur: 10-12° C**

**VITIGNI**

*Lambruschi Marani, Maestri, Salamino, Gasparossa*

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO**

*240 mt*

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**

*Argilloso sabbioso*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

*Spalliera*

**DENSITÀ DI IMPIANTO**

*3800 piante per ettaro*

**RESA PER ETTARO**

*80 q.li*

**EPOCA DI VENDEMMIA**

*Prima decade di Settembre*

**VINIFICAZIONE**

*In rosso con fermentazione a temperatura controllata*

**PRESA DI SPUMA**

*Metodo Charmat corto*

**GRADAZIONE ALCOLICA**

*12 % vol.*

**COLORE**

*Rosso rubino con riflesso violaceo*

**ZUCCHERO RESIDUO**

*7 g/l*

**REBSORTEN**

*Lambrusco in den Sorten Marani, Maestri, Salamino, Gasparossa*

**HÖHE**

*240 m*

**LAGE**

*Sandiger Ton*

**ZUCHTSYSTEM**

*Espalier*

**PFLANZENDICHTE**

*3800 Pflanzen / ha*

**ERTRAG / HA**

*8000 kg*

**ERNTZEIT**

*Ersten 10 Tage im September*

**VINIFIKATION**

*Rot mit temperaturkontrollierter Gärung*

**SCHAUMWEINHERSTELLUNG**

*Short Charmat method*

**ALKOHOLGEHALT**

*12 % vol.*

**FARBE**

*Rubinrot mit violetter Reflex*

**RESTZUCKER**

*7 g/l*

È un vino dai profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose, dal gusto semi-secco fresco con tannini lievi. Vino da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salvia.

**Temperatura di servizio: 10-12° C**

#### VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà  
Salamino*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*100 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Settembre*

#### VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione  
a temperatura controllata*

#### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat corto*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*11,5% vol.*

#### COLORE

*Rosso rubino con sfumature violacee*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*16 g/l*

Erkennbares Aroma aromatischer Kräutern und saftiger schwarzer Kirschen, mit halbtrockenem, frischen Geschmack und leichten Tanninen. Passt zu allen Speisen, vor allem Vorspeisen wie Fleischravioli, Butter und Salbei.

**Serviertemperatur: 10-12° C**

#### REBSORTEN

*Lambrusco der Sorte  
Salamino*

#### HÖHE

*240 m*

#### LAGE

*Sandiger Ton*

#### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

#### PFLANZENDICHTE

*3800 Pflanzen / ha*

#### ERTRAG / HA

*10000 kg*

#### ERNTZEIT

*Ersten 10 Tage im September*

#### VINIFIKATION

*Rot mit temperatur-kontrollierter  
Gärung*

#### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Kurze Méthode Charmat*

#### ALKOHOLGEHALT

*11,5% vol.*

#### FARBE

*Intensives Rubinrot mit violettem Reflex*

#### RESTZUCKER

*16 g/l*

## MONTELOCCO LAMBRUSCO EMILIA IGP

*vino frizzante rosso semi-secco  
Lambrusco Frizzante, rot, halbtrocken*

#### PREMI/AWARDS

International Organic Wine Award - Medaglia d'Oro





## CADELVENTO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*rosato spumante secco  
Rosé Spumante, trocken*

PREMI/AWARDS

Gambero Rosso - 3 Bicchieri

Gilbert Gaillard International Challenge - Medaglia d'Oro

James Suckling - 92 punti



Cadelvento ha un profumo suadente, fragrante e persistente. Ricorda la rosa canina e susina matura. Dal corpo asciutto e avvolgente, fragrante con fondo elegante e pulito, trova un ideale abbinamento con piatti a base di crostacei nonché zuppe di pesce piuttosto saporite.

**Temperatura di servizio: 8-10° C**

Cadelvento hat einen überzeugenden, wohlriechenden und anhaltenden Duft. erinnert an Hagebutte und reife Pflaume. Mit einem trockenen und umhüllenden Körper duftet er mit einem elegantem und frischen Ende. Passt ideal zu Schalentiergerichten und schmackhaften Fischsuppe. **Serviertemperatur: 8-10° C**

### VITIGNI

*Lambruschi nelle varietà  
Sorbara e Grasparossa*

### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*300 mt*

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3600 piante per ettaro*

### RESA PER ETTARO

*80 q.li*

### EPOCA DI VENDEMMIA

*Prima decade di Settembre*

### VINIFICAZIONE

*In rosato con fermentazione  
a temperatura controllata*

### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat lungo*

### GRADAZIONE ALCOLICA

*12% vol.*

### COLORE

*Rosa cipria*

### ZUCCHERO RESIDUO

*8 g/l*

### REBSORTEN

*Lambrusco in den Sorten  
Sorbara und Grasparossa*

### HÖHE

*300 m*

### LAGE

*Sandiger Ton*

### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

### PFLANZENDICHTE

*3600 Pflanzen / ha*

### ERTRAG / HA

*8000 kg*

### ERNTEZEIT

*Ersten 10 Tage im September*

### VINIFIKATION

*Rosé mit temperatur-kontrollierter  
Gärung*

### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Long Charmat method*

### ALKOHOLGEHALT

*12% vol.*

### FARBE

*Puderrosa*

### RESTZUCKER

*8 g/l*

Dal profumo gradevole e aromatico di gelsomino e salvia, al palato risulta risulta armonico e moderatamente secco. È ideale come aperitivo, con salumi e piatti a base di uova, pesce saporito nonché formaggi moderatamente stagionati.

**Temperatura di servizio: 8-10° C**

#### VITIGNI

*Malvasia di Candia Aromatica*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*230 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3600 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*70 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Fine Agosto*

#### VINIFICAZIONE

*In bianco con fermentazione a temperatura controllata*

#### PRESA DI SPUMA

*Metodo Charmat corto*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*11 % vol.*

#### COLORE

*Giallo brillante con riflessi verdognoli*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*10 g/l*

Mit einem angenehmen und aromatischen Duft von Jasmin und Salbei, am Gaumen harmonisch und mäßig trocken. Ideal als Aperitif, zu Aufschnitt und Eierspeisen, schmackhaftem Fisch und mittelreifem Käse.

**Serviertemperatur: 8-10° C**

#### REBSORTEN

*Malvasia di Candia Aromatica*

#### HÖHE

*230 m*

#### LAGE

*Sandiger Ton*

#### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

#### PFLANZENDICHTE

*3600 Pflanzen / ha*

#### ERTRAG / HA

*7000 kg*

#### ERNTENZEIT

*Ende August*

#### VINIFIKATION

*Weiss mit temperatur-kontrollierter Gärung*

#### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Kurze Méthode Charmat*

#### ALKOHOLGEHALT

*11 % vol.*

#### FARBE

*Hellgelb mit grünlichen Reflexen*

#### RESTZUCKER

*10 g/l*

## GRANIERI

**MALVASIA COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP**

*vino frizzante bianco secco*

*Frizzante, weiss trocken*

#### PREMI/AWARDS

Gilbert Gaillard International Challenge - Medaglia d'Oro



Il Quaranta Brut appare di colore giallo paglierino, brillante, dal perlage fine. Al naso è fragrante, regala note di frutta a pasta bianca con sentori di crosta di pane a cui si aggiungono note di miele millefiori. In bocca risulta elegante, vellutato, dalle piacevoli note minerali, con una vena acida rinfrescante. Il corpo è solido ma senza eccessi, con un buon equilibrio fresco – sapido che invoglia il sorso.

Quaranta Brut Metodo Classico si sposa con i salumi tipici della tradizione italiana, con delle fragranti frittiture ma è anche valido con frutti di mare, crostacei o carne bianca saltata in padella, come le scaloppine di vitello ai carciofi o il coniglio agli aromi.

**Temperatura di servizio: 8-10° C**

#### VITIGNI

*Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso, tendenzialmente calcareo*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera, cordone speronato*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*80 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Seconda decade di Agosto*

#### VINIFICAZIONE

*In bianco, con pressatura soffice a grappolo intero*

#### PRESA DI SPUMA

*In bottiglia, Metodo Classico, 30 mesi sui lieviti*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*12 % vol.*

#### COLORE

*Giallo paglierino*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*6 g/l*

Der Quaranta Brut hat eine brillante strohgelbe Farbe mit einer feinen Perlage. Sein wohlriechendes Aroma zeigt Noten von weißen Früchten und Düften von Brotkruste und Wildblumenhonig. Er ist in eleganter und samtiger Wein mit angenehmen mineralischen Noten, der einen festen, aber nicht übermäßigen Körper mit einer ausgewogenen Säure hat und mit einem angenehmen frischen Abgang endet.

Der Quaranta Brut passt gut zu den traditionellen italienischen Aufschnitten, frittierten Gerichten, Meeresfrüchten und weißem Fleisch.  
**Serviertemperatur: 8-10° C**

#### REBSORTEN

*Pinot Nero 50%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 20%*

#### HÖHE

*240 m*

#### LAGE

*Kalkhaltiger Ton*

#### ZUCHTSYSTEM

*Kordon-Spalier-System*

#### PFLANZENDICHTE

*3800 Pflanzen / ha*

#### ERTRAG / HA

*8000 kg*

#### ERNTZEIT

*Zweiten 10 Tage im August*

#### VINIFIKATION

*Weiss, lockeres Pressen der ganzen Traube*

#### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Flaschengärung, Traditionelle Methode, 30 Monate auf der Hefe*

#### ALKOHOLGEHALT

*12 % vol.*

#### FARBE

*Helles Strohgelb*

#### RESTZUCKER

*6 g/l*

## QUARANTA BRUT METODO CLASSICO

*vino frizzante bianco secco*

*Frizzante, weiss trocken*





All'esame visivo si manifesta con un colore rosso rubino. Il naso si muove intorno a sensazioni eleganti, dove insieme alla frutta rossa emergono interessanti note di spezie dolci. All'assaggio è morbido, fresco, equilibrato; chiude con un finale dotato di un'ottima persistenza.

Ottimo con piatti di carne rossa, preparazioni in umido, bolliti, ma anche carni bianche, selezioni di formaggi e primi piatti con sughi elaborati.

**Temperatura di servizio: 16° C**

#### VITIGNI

100% Malbo Gentile

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso, tendenzialmente calcareo

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera, cordone speronato

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

3800 piante per ettaro

#### RESA PER ETTARO

80 q.li

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio di Settembre

#### VINIFICAZIONE

Macerazione di 30 giorni,  
24 mesi in affinamento in  
tonneaux di rovere

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % vol.

#### COLORE

Rosso rubino

#### ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

Die äußerliche Erscheinung zeigt eine rubinrote Farbe. In der Nase entfalten sich elegante Aromen, mit interessanten Noten von süßen Gewürzen und roten Früchten. Am Gaumen ein weicher, frischer und ausgewogener Geschmack; schließt mit einem lang anhaltenden Abklang.

Hervorragend zu roten Fleischgerichten, zu gedünstetem, gekochtem, aber auch zu weißem Fleisch, vielerlei Sorten von Käse und Pastagerichten mit raffinierten Saucen.

**Serviertemperatur: 16° C**

#### REBSORTEN

100% Malbo Gentile

#### HÖHE

240 m

#### LAGE

Kalkhaltiger Ton

#### ZUCHTSYSTEM

Kordon-Spalier-System

#### PFLANZENDICHTE

3800 Pflanzen / ha

#### ERTRAG/HA

8000 kg

#### ERNTZEIT

Anfang September

#### VINIFIKATION

30 Tage Mazeration,  
24 Monate Lagerung  
in Eichenfässern

#### ALKOHOLGEHALT

12,50 % vol.

#### FARBE

Helles Rubinrot

#### RESTZUCKER

0 g/l

## T.E.R.S.

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA  
MALBO GENTILE DOP

*vino rosso fermo*

*Rotwein*



## RÊS

### LAMBRUSCO EMILIA IGP

*vino frizzante rosso secco a rifermentazione in bottiglia*  
*vino frizzante rosso, in der Flasche gegärt*



Il vino si presenta con una veste brillante color rubino e note violacee, dove spicca la sua giovinezza. Il naso ricorda piccoli frutti rossi croccanti: cassis, lampone, caramella alla ciliegia, note di rabarbaro. Il vino entra secco in bocca e con una bollicina fine, dotato di buon corpo e una buona freschezza che, uniti ad un tannino ben percettibile ma non invadente, invitano nuovamente al sorso lasciando un ricordo fruttato. Abbinamento: gnocco fritto e mortadella, il classico tortellino in brodo, pasta all'uovo con sughi di carne, salumi e Parmigiano.

**Temperatura di servizio: 12-14° C**

#### VITIGNI

*Lambrusco Montericco*

#### ALTIMETRIA DEL VIGNETO

*240 mt*

#### TIPOLOGIA DEL TERRENO

*Argilloso sabbioso*

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

*Spalliera*

#### DENSITÀ DI IMPIANTO

*3800 piante per ettaro*

#### RESA PER ETTARO

*100 q.li*

#### EPOCA DI VENDEMMIA

*Seconda decade di Settembre*

#### VINIFICAZIONE

*In rosso*

#### PRESA DI SPUMA

*In bottiglia, 18 mesi sui lieviti*

#### GRADAZIONE ALCOLICA

*11% vol.*

#### COLORE

*Rosso rubino*

#### ZUCCHERO RESIDUO

*0 g/l*

Dieser Wein hat eine helle rubinrote Farbe mit violetten Noten, in der seine Jugend in Erscheinung kommt. Die Nase erinnert an kleine rote Früchte: Cassis, Himbeere, Kirschbonbons, Rhabarber-Noten. Der Wein tritt trocken in den Mund und zeichnet sich durch eine feine Perlage aus. Er hat einen kraftvollen Körper und eine angenehme Frische, die, zusammen mit einem auffälligen, aber nicht aufdringlichen Tannin, zu einem erneuten Schluck einladen und einen fruchtigen Abgang hinterlassen. Passt gut zu frittierten Gnocchi und Mortadella, klassische Tortellini in Brühe, Eiernudeln mit Fleischsaucen, Salami und Parmesan.

**Serviertemperatur: 12-14° C**

#### REBSORTEN

*Lambrusco Montericco*

#### HÖHE

*240 m*

#### LAGE

*Sandiger Ton*

#### ZUCHTSYSTEM

*Espalier*

#### PFLANZENDICHTE

*3800 Pflanzen / ha*

#### ERTRAG / HA

*10000 kg*

#### ERNTZEIT

*Zweiten 10 Tage im September*

#### VINIFIKATION

*Rot*

#### SCHAUMWEINHERSTELLUNG

*Flaschengärung, 18 Monate auf der Hefe*

#### ALKOHOLGEHALT

*11% vol.*

#### FARBE

*Helles Rubinrot*

#### RESTZUCKER

*0 g/l*

