



COLLEZIONE
VINI BIOLOGICI

Biologische Weine

2017
2018



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



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

10 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

10 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 (40%), Marani (25%), Maestri (20%) e Malbo Gentile (15%)

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 (40%), Marani (25%), Maestri (20%) und Malbo Gentile (15%)

HÖHE

230 m

LAGE

Kalkhaltiger Ton

ZUCHTSYSTEM

Espalier

PFLANZENDICHTE

3800 Pflanzen / ha

ERTRAG / HA

6500 kg

ERNTZEIT

End of 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



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 intenso con riflesso violaceo

ZUCCHERO RESIDUO

8 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

Intensives Rubinrot mit violetter Reflex

RESTZUCKER

8 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% 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

ERNTEZEIT

Ersten 10 Tage im September

VINIFIKATION

*Rot mit temperatur-kontrollierter
Gärung*

SCHAUMWEINHERSTELLUNG

Kurze Méthode Charmat

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetter Reflex

RESTZUCKER

16 g/l

MONTELOCCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso semi-secco

Lambrusco Frizzante, rot, halbtrocken



CADELVENTO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

*rosato spumante secco
Rosé Spumante, trocken*



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 corto

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

COLORE

Rosa cerasuolo luminoso

ZUCCHERO RESIDUO

10 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

Short Charmat method

ALKOHOLGEHALT

12% vol.

FARBE

Helles Kirschrot

RESTZUCKER

10 g/l

Dal profumo gradevole e aromatico di gelsomino e salvia, al palato 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

ERNTZEIT

Ende August

VINIFIKATION

Weiss mit temperatur-kontrollierter Gärung

SCHAUMWEINHERSTELLUNG

Kurze Méthode Charmat

ALKOHOLGEHALT

11 % vol.

FARBE

Hellgelb mit grünlichen Reflexen

RESTZUCKER

10 g/l

GRANIERS

MALVASIA COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP

vino frizzante bianco secco

Frizzante, weiss trocken



