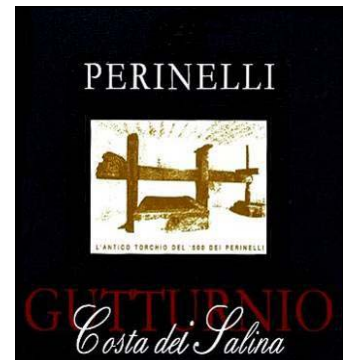


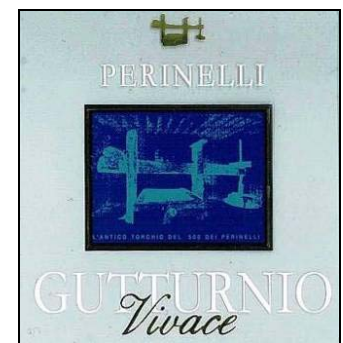
**GUTTURNIO COLLI PIACENTINI " COSTA DEI SALINA "**

Tipologia : ROSSO SECCO  
 Regione : EMILIA ROMAGNA sottozona: COLLI PIACENTINI  
 Vitigno : 55% BARBERA, 45% BONARDA  
 Colore : ROSSO RUBINO PROFONDO CON RIFLESSI VIOLACEI  
 Profumo : FRUTTA FRESCA, ROSSA, TOCCO SPEZIATO  
  
 Sapore : VINOSO CARATTERISTICO, FRAGRANTE,  
 BEN STRUTTURATO  
  
 Abbinamento : CARNI BIANCHE E ROSSE, FORMAGGI  
  
 Temper. servizio : 15-17° C.



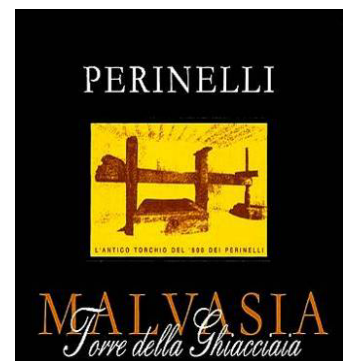
**GUTTURNIO COLLI PIACENTINI VIVACE**

Tipologia : ROSSO SECCO VIVACE  
 Regione : EMILIA ROMAGNA sottozona: COLLI PIACENTINI  
 Vitigno : 60% BARBERA, 40% BONARDA  
 Colore : ROSSO RUBINO BRILLANTE  
 Profumo : CARATTERISTICO DI VIOLA MAMMOLA  
  
 Sapore : BUONA MORBIDEZZA AD EQUILIBRARE TANNINI  
 VIVACI. FRAGRANTE E BRIOSO  
  
 Abbinamento : PRIMI STRUTTURATI, CARNI BIANCHE  
  
 Temper. servizio : 12-15° C.



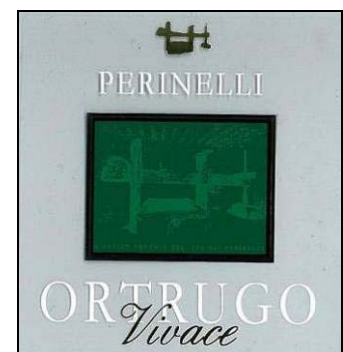
**MALVASIA COLLI PIACENTINI " TORRE DELLA GHIACCIAIA "**

Tipologia : BIANCO SECCO  
 Regione : EMILIA ROMAGNA sottozona: COLLI PIACENTINI  
 Vitigno : MALVASIA DI CANDIA  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI  
 Profumo : FIORI FRESCI E FRUTTA POLPOSA  
  
 Sapore : BUONA MORBIDEZZA, CONTRAPPOSTA  
 A UNA FRESCA ACIDITÀ  
  
 Abbinamento : ANTIPASTI, PESCE (SOPRATTUTTO CROSTACEI), VERDURE  
  
 Temper. servizio : 8-10° C.



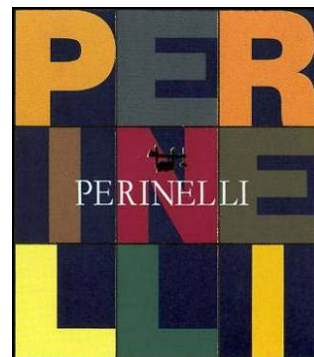
**ORTRUGO COLLI PIACENTINI VIVACE**

Tipologia : BIANCO SECCO VIVACE  
 Regione : EMILIA ROMAGNA sottozona: COLLI PIACENTINI  
 Vitigno : ORTRUGO (VITIGNO AUTOCTONO PIACENTINO)  
 Colore : GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI,  
 CON UN FINE PERLAGE  
 Profumo : FRAGRANTE DI MELA E FRUTTA FRESCA  
  
 Sapore : ELEGANTE E DELICATO CON GRADEVOLLE FRESCHEZZA  
  
 Abbinamento : SALUMI E ANTIPASTI IN GENERE  
  
 Temper. servizio : 6-8° C.



## PASSITO ANNOSEI

Tipologia	: BIANCO DOCLE
Regione	: EMILIA ROMAGNA      sottozona: COLLI PIACENTINI
Vitigno	: 33% VIOGNER - 33% MALVASIA DI CANDIA - 33% SEMILLON
Colore	: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON RIFLESSI DORATI GIALLO
Profumo	: INTENSO E PERSISTENTE CON SENTORI DI FICHI SECCHI, ALBICOCCHIE E MIELE
Sapore	: CALDO, AROMATICO E PERSISTENTE
Abbinamento	: FORMAGGI ERBORINATI, STAGIONATI E PASTICCERIA SECCA
Temper. servizio	: 6/8° C.



## VIGNA VECCHIA ROSSO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: EMILIA ROMAGNA      sottozona: PIACENZA
Vitigno	: CABERNET SAUVIGNON, PINOT NERO, BARBERA
Colore	: ROSSO RUBINO PROFONDO
Profumo	: NOTE ELEGANTI DI FRUTTI ROSSI CON RIBES E MIRTILLO IN EVIDENZA
Sapore	: MORBIDO ED EQUILIBRATO. SI ALTERNANO E FONDONO NOTE DI FRUTTA, SPEZIE, CUOIO E PEPE
Abbinamento	: CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI
Temper. servizio	: 16-18° C.

