

PERDITEMPO FRIZZANTE



Non chiamatemi rifermentato
(il metodo classico sbagliato)

Denominazione

Emilia Romagna DOC Pignoletto frizzante

anno

2024

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

pignoletto

terreno

terreni medio impasto

esposizione

nord est - est

altitudine

100 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera e fermentazione in acciaio; rifermentazione in bottiglia con sboccatura à la volée dopo 8 mesi; presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati, utilizzo del pied de cuve. Dosaggio: 5gr/L.

età media viti

15
anni

produzione annuale

14.000 bottiglie

prodotto dal

2016

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un inverno mite, a maggio le temperature sono calate ed è aumentata la piovosità mentre l'estate è stata molto calda e seccata. A fine agosto sono iniziate le piogge che sono continuate per tutto l'autunno. La raccolta è avvenuta a mano a settembre.

note degustative

vista: giallo paglierino con riflessi verdi, perlage fine e persistente.

olfatto: mela verde, pesca e fiori bianchi, note di pane

gusto: fresco, sapido e avvolgente.

Da consumare giovane

PERDITEMPO BIANCO



Grandi cloni al servizio della spensieratezza

denominazione

Colli Bolognesi DOC Chardonnay

anno

2024

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

chardonnay

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro

esposizione

nord est - est

altitudine

150/180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera
stabulazione
fermentazione in acciaio.

età media viti

15
anni

produzione annuale

4000 bottiglie

prodotto dal

2005

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un inverno mite, a maggio le temperature sono calate ed è aumentata la piovosità mentre l'estate è stata molto calda e seccata. A fine agosto sono iniziate le piogge che sono continuate per tutto l'autunno. La raccolta è avvenuta a mano nella seconda decade di agosto.

note degustative

vista: giallo paglierino.
olfatto: agrumi maturi, nota tropicale, fiori bianchi, note minerali.
gusto: spiccata acidità, avvolgente e persistente

Da consumare giovane.

PERDITEMPO ROSSO



Un sorso di stile e leggerezza

denominazione

Colli Bolognesi DOC Merlot

anno

2024

grado alcolico

13% vol

blend

100%

merlot

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro

esposizione

sud

altitudine

150 slm

vinificazione

Macerazione
prefermentativa a freddo,
fermentazione in acciaio a
contatto con le bucce per 10 giorni.

età media viti

20
anni

produzione annuale

4000 bottiglie

prodotto dal

2005

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un inverno mite, a maggio le temperature sono calate ed è aumentata la piovosità mentre l'estate è stata molto calda e secca. A fine agosto sono iniziate le piogge che sono continuate per tutto l'autunno. La raccolta è avvenuta a mano nella terza decade settembre.

note degustative

vista: rosso rubino.
olfatto: ciliegia e frutti di bosco.
gusto: freschezza e tannini vividi che bilanciano la frutta.
Evolve in bottiglia verso sensazioni più avvolgenti.

VITE PICCOLA



Quando il piccolo diventa grande a ogni sorso

denominazione

Colli Bolognesi DOC Sauvignon blanc

anno

2023

grado alcolico

13% vol

blend

100%

sauvignon blanc

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venature di gesso

esposizione

nord est - est

altitudine

150/180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera
stabulazione
fermentazione in acciaio.

età media viti

15
anni

produzione annuale

2300 bottiglie

prodotto dal

1970

note sull'annata

Il 2023 ha avuto un
inverno mite, con
piogge dilazionate nel
periodo della crescita,
soprattutto a maggio e
giugno. L'estate è stata
moderatamente calda.
La raccolta è avvenuta
a mano a fine agosto.

note degustative

vista: giallo paglierino
con riflessi verdi.
olfatto: fiori di bosso,
litchi, nota minerale.
gusto: buona acidità,
fresco e sapido con
piccole note agrumate.
Evolve in bottiglia
per 5 anni.

MALAGO

Pensavamo fosse Riesling
invece era Pignoletto

denominazione

Colli Bolognesi Pignoletto DOCG Superiore

anno

2024

grado alcolico

13% vol

blend

100%

pignoletto

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro

esposizione

est

altitudine

180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera,
stabulazione, fermentazione in
acciaio. Affinamento in acciaio
per 10 mesi e in bottiglia per 4 mesi,
prima della commercializzazione.

età media viti

20
anni

produzione annuale

2300 bottiglie

prodotto dal

1964

note sull'annata

Il 2024 è iniziato con un
inverno mite, a maggio le
temperature sono calate
ed è aumentata la
piovosità mentre l'estate è
stata molto calda e
siccitosa. A fine agosto
sono iniziate le piogge che
sono continuate per tutto
l'autunno. La raccolta è
avvenuta a mano a inizio
settembre.

note degustative

vista: giallo paglierino
con riflessi dorati.
olfatto: frutta gialla,
minerale, note di gesso.
gusto: minerale, sapido con
un finale morbido.

Evolve in bottiglia verso
note più avvolgenti.



DAO



Due identità, uno stile inconfondibile

denominazione

Colli Bolognesi DOC Riesling Italiano

anno

2022

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

riesling

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venatura di gesso

esposizione

nord-est

altitudine

150 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera,
stabulazione, fermentazione
in acciaio; permanenza di 10
mesi in acciaio sui lieviti, rimane
1 anno in bottiglia prima della
commercializzazione.

età media viti

15
anni

produzione annuale

1300 bottiglie

prodotto dal

2021

note sull'annata

Il 2022 ha avuto un inverno mite, con piogge dilazionate nel periodo della crescita. Le piogge estive hanno alleviato lo stress idrico delle piante dovuto alle alte temperature. La raccolta è avvenuta a mano a fine agosto.

note degustative

vista: giallo paglierino.
olfatto: mela verde,
agrumi, minerale
e note di cenere.
gusto: fresco, sapido
e avvolgente.

ZASS



Sangue francese in una vena di gesso

denominazione

Colli Bolognesi DOC Sauvignon blanc

anno

2020

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

sauvignon blanc

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venature di gesso

esposizione

nord est - est

altitudine

150/180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera,
stabulazione, fermentazione in
acciaio; il 50% del vino matura in
barrique di rovere francese, di secondo
o terzo passaggio, per 12-18 mesi.

età media viti

15
anni

produzione annuale

1300 bottiglie

prodotto dal

2018

note sull'annata

Il 2020 ha avuto un
inverno mite, seguito da
una primavera soleggiata
e piogge ben distribuite.
Nonostante le alte
temperature in agosto, è
stata un annata
equilibrata. La raccolta è
avvenuta a mano a fine
agosto.

note degustative

vista: giallo paglierino,
brillante.
olfatto: frutto della
passione, miele, timo,
liquirizia, note
fumé e minerali.
gusto: perfettamente
corrispondente all'olfatto.

EV



Top 6 Emilia Romagna Ambasciatore del territorio bolognese 2024/2025

denominazione

Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon

anno

2022

grado alcolico

14% vol

blend

100%

cabernet sauvignon

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venature di gesso

esposizione

nord-est

altitudine

150 slm

vinificazione

Macerazione prefermentativa
a freddo, fermentazione in
acciaio a contatto con le bucce
per 10 giorni; il 10% del vino matura
per 12 mesi in barrique di primo
e secondo passaggio.

età media viti

35
anni

produzione annuale

4000 bottiglie

prodotto dal

1964

note sull'annata

Il 2022 ha avuto un
inverno mite, con
piogge dilazionate nel
periodo della crescita.
Le piogge estive hanno
alleviato lo stress idrico
delle piante dovuto alle
alte temperature. La
raccolta è avvenuta a
mano a fine settembre.

note degustative

vista: rosso rubino,
impenetrabile.
olfatto: mora matura,
ciliegia, pepe, chiodi di
garofano.
gusto: la complessità
aromatica è sorretta da un
tannino vigoroso.
Evolve in bottiglia
per 30 anni.

995



Il Pignoletto che non ti aspetti

denominazione

Pignoletto DOC spumante metodo classico

anno

2022

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

pignoletto

terreno

terreni medio impasto

esposizione

nord est - est

altitudine

100 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera e fermentazione in acciaio; affinamento del 20% della cuvée in legno per circa 6 mesi, frequenti batonnage; metodo classico con sboccatura à la volée dopo 24 mesi, dosaggio zero.

età media viti

10
anni

produzione annuale

3450 bottiglie

prodotto dal

2018

note sull'annata

Il 2022 ha avuto un inverno mite, con piogge dilazionate nel periodo della crescita. Le piogge estive hanno alleviato lo stress idrico delle piante dovuto alle alte temperature. La raccolta è avvenuta a mano nella prima decade di settembre.

note degustative

vista: giallo paglierino brillante, perlage fine.

olfatto: frutta e fiori bianchi maturi, note di pasticceria.

gusto: corrispondente alle sensazioni olfattive, spiccano note minerali e sapide.

Evolve verso note di pasticceria e crosta di pane più intense.