



VENTURINI BALDINI

RONCOLO 1888



VINI BIOLOGICI
ORGANIC WINES

LA NOSTRA STORIA

Situata sulle storiche Colline Matildiche in Emilia, nelle Terre di Canossa tra Parma e Reggio Emilia, la tenuta familiare Venturini Baldini è sinonimo di vini spumanti e vini fermi autoctoni dell'Emilia.

Con un approccio nel pieno rispetto della natura e del suo ecosistema, un forte legame al territorio e la sua tradizione, e uno spirito di innovazione, realizziamo vini biologici delle nostre terre che rappresentano la diversità dell'Emilia.

La storia della nostra azienda è strettamente legata a quella della nostra tenuta che risale al XVI secolo. Fu però nel 1976 con la famiglia

Venturini Baldini, che iniziò la produzione vitivinicola: una produzione innovativa e in piena sintonia con la natura.

Dal 2015 la tenuta è in proprietà della famiglia Prestia che ha rilanciato lo storico marchio reggiano con l'aiuto dell'enologo Carlo Ferrini, e poi Riccardo Cotarella e team.

I 40 ettari di vigneti di proprietà della famiglia sono interamente coltivati in regime biologico.



OUR HISTORY

Located on the Apennine foothills in Emilia-Romagna, in the Terre di Canossa between Parma and Reggio Emilia, the Venturini Baldini family estate is synonymous with elegant sparkling wines and autochthonous still wines from Emilia.

With a conscious approach to natural resources, a strong link to the territory and its tradition and a spirit of innovation, we produce organic estate-grown wines that embody the diversity of Emilia.

The story of our winery is closely linked with the history of our estate, dating back to the 16th century. In 1976 the Venturini Baldini family started producing wine, already early on deciding to focus on organic viticulture.

Since 2015 the estate is owned by the Prestia family who has relaunched the brand with the help of renowned winemakers Carlo Ferrini and later Riccardo Cotarella and team.

The about 40 hectares of vineyards owned by the family are cultivated organically.





I NOSTRI VINI



I CLASSIC THE CLASSICS

Vini ottenuti dai vitigni classici dell'Emilia, che esprimono al meglio il nostro approccio alla tradizione Emiliana.

Classic wines from Emilia, which best express our approach to the Emilian winemaking tradition.

SPUMANTI D'AUTORE SIGNATURE WINES

Capolavori autoctoni, prodotti con uno spirito di innovazione per creare unici esempi dell'eccellenza Emiliana.

Autochthonous masterpieces, revisited with an innovative approach to create unique examples of Emilian excellence.

PREMI



OUR WINES



LINEA 30 MESI – SPUMANTI METODO CLASSICO 30 MONTHS

Dal 1994 una espressione di eccellenza della nostra cantina la vinificazione dei nostri spumanti nel metodo classico.

Since 1994 an example of our wine-making, the vinification of our sparkling wines in the traditional method.

T.E.R.S.

La voglia di sperimentare e lo spirito innovativo ci spingono a provare strade nuove con vitigni storici.

The desire to experiment and an innovative spirit push us to try new roads with historic grape varieties.

AWARDS



SCHEDA TECNICA

UVE
Lambrusco Salamino

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
100 q.li

VINIFICAZIONE
In rosso con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
16 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino con sfumature violacee

BOUQUET
Profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose

GUSTO
Semi-secco fresco con tannini lievi

ABBINAMENTO
Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salvia

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Lambrusco Salamino

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
10000 kg

VINIFICATION
Red, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS
Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT
11% vol.

RESIDUAL SUGAR
16 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red with violet reflections

BOUQUET
Perceptible fragrance of herbs and juicy black cherries

TASTE
Fresh, semi dry flavor with light tannic sensations

PAIRING
Ideal for the entire meal, particularly recommended with rich first courses, as meat-filled ravioli

SERVING TEMPERATURE
10-12° C

MONTELOCCO

LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso semi-secco
sparkling red wine from Lambrusco grapes



SCHEDA TECNICA

UVE
Lambruschi Grasparossa e Sorbara

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
100 q.li

VINIFICAZIONE
In bianco con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
10 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosa cipria

BOUQUET
Profumi riconoscibili di fragolina di bosco, amarena e lampone

GUSTO
Semi-secco fresco e delicato

ABBINAMENTO
Ideale per aperitivi estivi, pesce e cibi delicati

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Lambruschi Grasparossa and Sorbara

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
10000 kg

VINIFICATION
White, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS
Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT
11% vol.

RESIDUAL SUGAR
10 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Powder pink

BOUQUET
Perceptible fragrance of summer strawberries, black cherries and raspberries

TASTE
Fresh and delicate, semi dry flavor

PAIRING
Ideal for summer aperitivo, seafood dishes and meals with delicate taste.

SERVING TEMPERATURE
10-12° C

MONTELOCCO ROSÉ LAMBRUSCO EMILIA IGP

*vino frizzante rosato semi-secco
sparkling rosé wine semi dry*



SCHEDA TECNICA

UVE
Malvasia aromatica di Candia

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO
100 q.li

VINIFICAZIONE
In bianco con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA
Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Giallo paglierino

BOUQUET
Profumi riconoscibili salvia e gelsomino

GUSTO
Secco e fresco

ABBINAMENTO
Ideale per aperitivi, pesce saporito, formaggi e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Malvasia aromatica di Candia

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - sand

YIELD PER HECTARE
10000 kg

VINIFICATION
White, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS
Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT
11% vol.

RESIDUAL SUGAR
8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Bright straw yellow

BOUQUET
Perceptible fragrance of sage and jasmin

TASTE
Fresh, dry flavor

PAIRING
Ideal for aperitivo, savoury seafood dishes, cheeses and salami.

SERVING TEMPERATURE
10-12° C

MONTELOCCO BIANCO

EMILIA IGP

vino frizzante bianco secco
sparkling white wine dry



SCHEDA TECNICA

UVE

*Lambruschi nelle varietà
Sorbara e Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

300 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

*In rosato con fermentazione a
temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosa cipria

BOUQUET

*Profumo suadente, fragrante e persistente,
ricorda la rosa canina e susina matura*

GUSTO

*Corpo asciutto e avvolgente, fragrante con
fondo elegante e pulito*

ABBINAMENTO

*Piatti a base di crostacei nonché zuppe di
pesce piuttosto saporite*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

*Lambrusco of the varieties of
Sorbara and Grasparossa*

ALTITUDE

300 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

*Rosé, with fermentation
at controlled temperature*

SPARKLING PROCESS

Long Charmat method

ALCOHOL CONTENT

11,5% vol.

RESIDUAL SUGAR

8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Powder pink

BOUQUET

*Fragrant and long lasting bouquet,
recalling the fragrance of rosehip and ripe
plum*

TASTE

*Dry body, mellow, fragrant,
tasty and fresh*

PAIRING

Molluscs, crustaceans and fish soup

SERVING TEMPERATURE

8-10° C

CADELVENTO 3*

LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

rosato spumante brut

sparkling rosé wine - brut



SCHEDA TECNICA

UVE

Spergola

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO

70 q.li

VINIFICAZIONE

In bianco, pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

6 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo con riflessi dorati

BOUQUET

Profumo delicato, fruttato con delle note di pera, lemongrass, fragrante e persistente

GUSTO

Sapido con acidità ben equilibrata

ABBINAMENTO

Ottimo abbinato a frutti di mare, tartare di pesce, pasta ripiena, formaggio stagionato come il Parmigiano Reggiano o un brie, o come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Spergola

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - calcareus

YIELD PER HECTARE

7000 kg

VINIFICATION

White, with soft pressing and fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

RESIDUAL SUGAR

6 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Golden straw yellow

BOUQUET

Fragrant and long lasting smell of delicate fruit, with notes of pear, lemongrass

TASTE

Savory with good balanced acidity

PAIRING

Excellent paired with seafood, fish tartare, stuffed pasta, aged cheese such as Parmigiano Reggiano or a brie, or as an aperitif

SERVING TEMPERATURE

8-10° C

CADELVENTO

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOP

*vino spumante brut
sparkling white wine*



SCHEDA TECNICA

UVE

Lambruschi nelle varietà Montericco, Salamino, Grasparossa

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso con fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat lungo

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

8 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino brillante

BOUQUET

Ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure

GUSTO

Corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva

ABBINAMENTO

Ottimo a tutto pasto e in particolare con primi elaborati, carni rosse e bolliti

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Lambrusco of the varieties of Montericco, Salamino, Grasparossa

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

Red, with fermentation at controlled temperature

SPARKLING PROCESS

Long Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

RESIDUAL SUGAR

8 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red

BOUQUET

Ample, fresh and fruity. It recalls wild cherry, ripe plum and wild fruit fragrances with notes of dark spices

TASTE

Full bodied, tasty and balanced. Of great quality and long, persistent taste and smell

PAIRING

Recommended for the entire meal and ideal with red meats and boiled

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

RUBINO DEL CERRO

REGGIANO LAMBRUSCO SPUMANTE DOP

vino spumante rosso brut

red spumante from Lambrusco grapes - brut



SCHEDA TECNICA

UVE

*Lambruschi Marani, Maestri,
Salamino, Grasparossa*

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

*In rosso con fermentazione a
temperatura controllata*

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat corto

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

7 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino con riflesso violaceo

BOUQUET

*Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda
viole e ciliegie mature, accompagnato da una
gentile nota di chiodo di garofano e pepe*

GUSTO

*Di medio corpo con tannino vivace,
armonico, fresco e elegante*

ABBINAMENTO

*Da tutto pasto, in particolare con primi
piatti succulenti, salumi e costine di maiale
alla griglia*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

*Lambrusco of the varieties of Marani, Maestri,
Salamino, Grasparossa*

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

*Red, with fermentation at
controlled temperature*

SPARKLING PROCESS

Short Charmat method

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

RESIDUAL SUGAR

7 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red with violet reflections

BOUQUET

*Pleasantly fruity and spicy, it recalls wild
violet and mellow cherry perfumes with a
delicately spicy fragrance of clove and
pepper*

TASTE

*Medium bodied with lively tannin,
balanced, fresh and very refined*

PAIRING

*For the entire meal, particularly
recommended with rich first courses, salami
and barbecued pork ribs*

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

MARCHESE MANODORI REGGIANO LAMBRUSCO FRIZZANTE DOP

vino frizzante rosso secco

sparkling red wine from Lambrusco grapes



SCHEDA TECNICA

UVE
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
In bianco, con pressatura soffice a grappolo intero

PRESA DI SPUMA
In bottiglia, Metodo Classico, 30 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
6 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Giallo paglierino

BOUQUET
Fragrante, regala note di frutta a pasta bianca con sentori di crosta di pane a cui si aggiungono note di miele millefiori

GUSTO
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

ABBINAMENTO
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

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
White, gentle pressing of the whole bunch of grapes

SPARKLING PROCESS
Bottle fermentation, Traditional Method, 30 months on the lees

ALCOHOL CONTENT
13% vol.

RESIDUAL SUGAR
6 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Bright straw yellow

BOUQUET
Fragrant, shows notes of white fruit and scents of bread crust and wildflower honey

TASTE
Elegant and velvety wine with pleasant mineral notes, it has a solid but not excessive body with a well-balanced acidity and a pleasant fresh finish

PAIRING
Traditional Italian cold cuts, fried dishes, seafood and white meat

SERVING TEMPERATURE
8-10° C

METODO CLASSICO BRUT EMILIA IGP BIANCO SPUMANTE

*vino spumante brut
sparkling wine - brut*



SCHEDA TECNICA

UVE
Pinot Nero

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
In bianco, con pressatura soffice a grappolo intero

PRESA DI SPUMA
In bottiglia, Metodo Classico, 30 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
3 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosa cipria

BOUQUET
Intenso e complesso con note di piccoli frutti rossi, lievito e - in sottofondo - sentori di agrumi e di rosa

GUSTO
Cremoso, sapido ed equilibrato. La struttura del Pinot Nero si esalta con la mineralità tipica di questi terreni, donando piacevolezza di beva e una lunga persistenza

ABBINAMENTO
Ottimo aperitivo. Grazie alla sua struttura si abbina bene a piatti anche impegnativi (carni saporite, crostacei, formaggi a media stagionatura). Molto interessante anche il connubio con macedonie di frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Pinot Nero

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
White, gentle pressing of the whole bunch of grapes

SPARKLING PROCESS
Bottle fermentation, Traditional Method, 30 months on the lees

ALCOHOL CONTENT
13% vol.

RESIDUAL SUGAR
3 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Powder pink

BOUQUET
Intense and complex with notes of roses, bread crust and subtle hints of citrus

TASTE
Creamy and balanced. On the palate complex and structured with a pleasant taste and a long persistence

PAIRING
Perfect for appetisers and fish, but also more complex dishes such as white meats, shellfish, or medium-aged cheeses

SERVING TEMPERATURE
8-10° C

METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ

*vino spumante rosato extra brut
sparkling rosé wine - extra brut*



SCHEDA TECNICA

UVE
Malbo Gentile

ALTIMETRIA DEL VIGNETO
240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO
80 q.li

VINIFICAZIONE
*Macerazione di 30 giorni, 18 mesi
in affinamento in tonneaux di rovere*

GRADAZIONE ALCOLICA
12,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO
0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE
Rosso rubino

BOUQUET
*Sensazioni eleganti, dove insieme alla frutta
rossa emergono interessanti note di spezie
dolci*

GUSTO
*Morbido, fresco, equilibrato; chiude con un
finale dotato di un'ottima persistenza*

ABBINAMENTO
*Carne rossa, preparazioni in umido, bolliti,
ma anche carni bianche, selezioni di
formaggi e primi piatti con sughi elaborati*

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10°C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES
Malbo Gentile

ALTITUDE
240 m

SOIL TYPE
Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE
8000 kg

VINIFICATION
*Maceration of 30 days,
aged for 18 months in oak tonneaux*

ALCOHOL CONTENT
12,50% vol.

RESIDUAL SUGAR
0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR
Ruby red

BOUQUET
*Elegant sensations, red fruit and
interesting notes of sweet spices*

TASTE
*Soft, fresh, balanced; closes with a finish
of an excellent persistence*

PAIRING
*Red meat dishes, stewed, boiled, but also
white meats, cheese selections and pasta
dishes with elaborate sauces*

SERVING TEMPERATURE
8-10°C

T.E.R.S. MALBO GENTILE COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA MALBO GENTILE DOP

*vino rosso fermo
still red wine*



SCHEDA TECNICA

UVE

Spergola

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso, tendenzialmente calcareo

RESA PER ETTARO

80 q.li

VINIFICAZIONE

*Macerazione di 12 mesi
in tini di rovere*

GRADAZIONE ALCOLICA

11,50% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Giallo paglierino

BOUQUET

Flo reale di agrumi (zagara), speziatura dolce, sfumatura di frutta candita e albicocca. Leggermente balsamico

GUSTO

Freschezza e rotondità, delicata sapidità e piacevole persistenza tannica

ABBINAMENTO

Carni bianche, formaggi di media stagionatura, pesci succulenti e tartare

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Spergola

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - calcareous

YIELD PER HECTARE

8000 kg

VINIFICATION

*Maceration 12 months
in oak tonneaux*

ALCOHOL CONTENT

11,50% vol.

RESIDUAL SUGAR

0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Bright straw yellow

BOUQUET

Floral of citrus (orange blossom), sweet spiciness, nuances of candied fruit and apricot. Slightly balsamic

TASTE

Freshness and roundness, delicate sapidity and pleasant tannic persistence

PAIRING

White meats, medium-aged cheeses, succulent fish and tartare

SERVING TEMPERATURE

10-12° C

T.E.R.S. SPERGOLA

COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA
SPERGOLA DOP

*vino bianco fermo
still white wine*



SCHEDA TECNICA

UVE

Lambrusco Montericco

ALTIMETRIA DEL VIGNETO

240 mt

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso sabbioso

RESA PER ETTARO

100 q.li

VINIFICAZIONE

In rosso

PRESA DI SPUMA

In bottiglia, 18 mesi sui lieviti

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

ZUCCHERO RESIDUO

0 g/l

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE

Rosso rubino

BOUQUET

Ricorda piccoli frutti rossi croccanti: cassis, lampone, caramella alla ciliegia, note di rabarbaro

GUSTO

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

TECHNICAL SHEET

TYPES OF GRAPES

Lambrusco Montericco

ALTITUDE

240 m

SOIL TYPE

Clay - sand

YIELD PER HECTARE

10000 kg

VINIFICATION

Red

SPARKLING PROCESS

Bottle fermentation, 18 months on the lees

ALCOHOL CONTENT

11% vol.

RESIDUAL SUGAR

0 g/l

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

COLOUR

Ruby red

BOUQUET

Reminiscent of small crisp red fruits: cassis, raspberry, cherry candy, rhubarb notes

TASTE

Enters the mouth dry and with a fine perlage. It has a strong body and pleasant freshness that, combined with noticeable but not intrusive tannin and a fruity memory

PAIRING

Fried gnocchi and mortadella, the classic tortellini in broth, egg pasta with meat sauces, salami and Parmesan

SERVING TEMPERATURE

12-14°C

T.E.R.S. ANCESTRALE LAMBRUSCO EMILIA IGP

vino frizzante rosso secco

a rifermentazione in bottiglia

sparkling red wine, fermented in the bottle





RONCOLO 1888

DIMORE EMILIANE

Il nostro boutique **Wine & Balsamic Relais Roncolo 1888** è situato negli edifici storici all'interno del giardino all'italiana della Villa Manodori, in un'oasi di verde sulle colline della nostra tenuta.

Gli edifici e le camere sono stati rinnovati con cura e rispetto degli aspetti originari risalenti al 17esimo secolo, pur introducendo il massimo livello di comfort (Wifi, A/C e riscaldamento a pavimento, SatTV).

Colazione a buffet con eccellenze biologiche prodotte in case e dei produttori locali.

La nostra ampia piscina offre un angolo di relax e privacy in una splendida cornice di cipressi.

Il nostro ristorante "Limonaia" vi aspetta a pranzo e a cena nella storica serra con terrazza.





Our exclusive **Wine & Balsamic Relais Roncolo 1888** is located in the historic buildings in the Italian garden of Villa Manodori, in an oasis of nature on the hills of our estate.

The buildings and rooms have been renovated with care and respect for traditional features following a multi-year restoration, and offer guests the opportunity to spend a relaxing stay (Wifi, A/C and underfloor heating, SatTV).

Our delicious breakfast buffet offers a wide choice of organic products made in-house and from local producers.

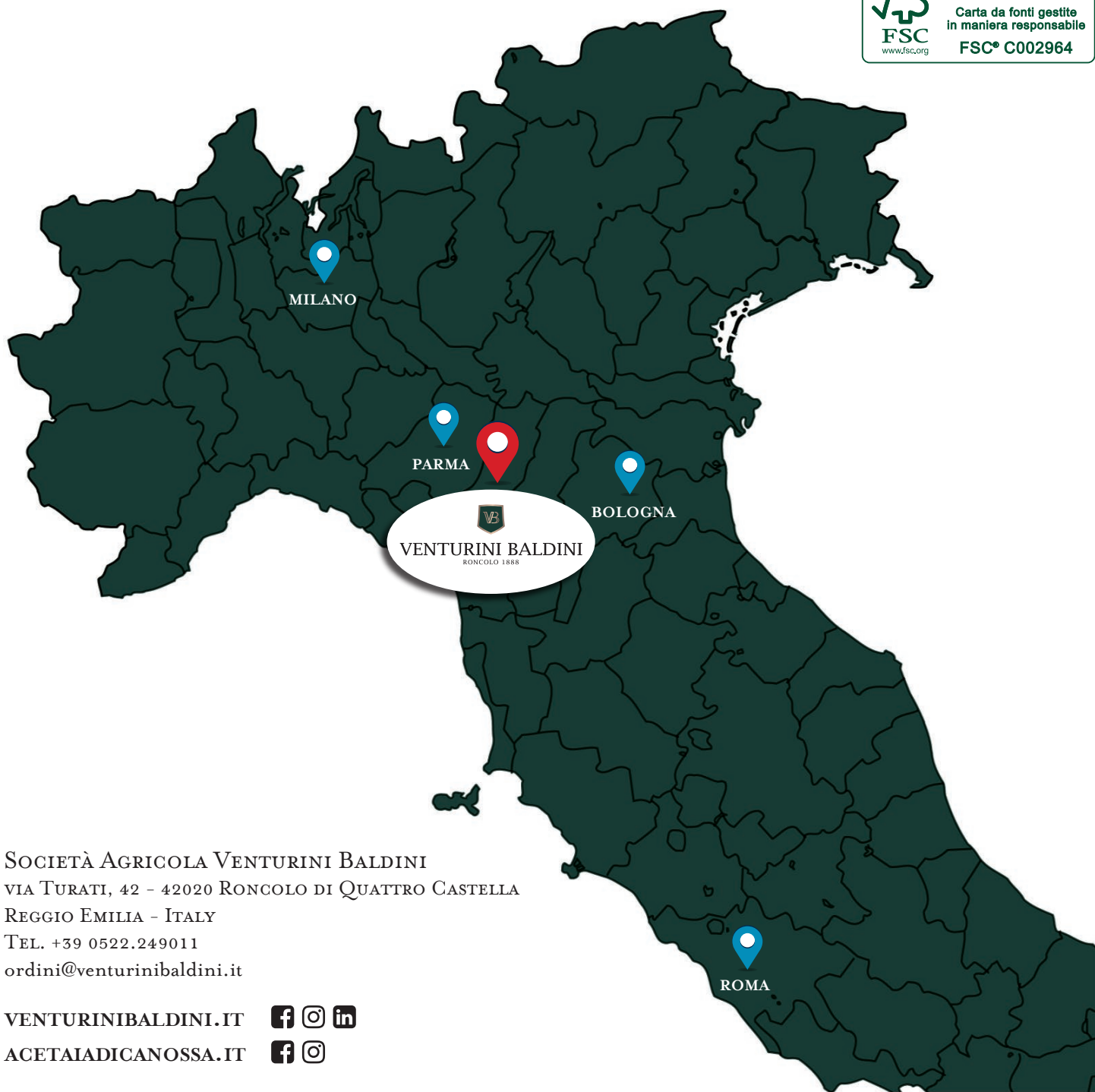
A large pool surrounded by cypress trees is inviting guests to relax in privacy.

Our restaurant "Limonaia" welcomes you for lunch and dinner in the historic greenhouse with its terrace overlooking the green.





MISTO
Carta da fonti gestite
in maniera responsabile
FSC® C002964



SOCIETÀ AGRICOLA VENTURINI BALDINI
VIA TURATI, 42 - 42020 RONCOLO DI QUATTRO CASTELLA
REGGIO EMILIA - ITALY
TEL. +39 0522.249011
ordini@venturinibaldini.it

VENTURINIBALDINI.IT   
ACETAADICANOSSA.IT  