



TENUTA DI RONCOLO  
TERRE DI CANOSSA

# Gourmet Gift Selection

# La Tenuta di Roncolo

La Tenuta di Roncolo è la destinazione ideale in Emilia Romagna per chi cerca un luogo speciale in cui organizzare eventi, soggiornare nel lussuoso Relais Roncolo 1888 o visitare la cantina e l'antica acetaia con degustazioni di vini e aceti balsamici.

Situata nel cuore dell'Emilia, dove si incrociano la Food Valley e la Motor Valley, la Tenuta di Roncolo offre una location suggestiva sulle incantevoli colline matildiche sviluppandosi attorno alla storica Villa Manodori tra viali di cipressi, vigneti e uliveti, in un'atmosfera unica e affascinante.

La Tenuta si estende su oltre 130 ettari, con ben 32 dedicati a vigneti coltivati con metodi biologici. Siamo un'azienda agricola all'avanguardia, certificata biologica e sostenibile, che produce vini biologici premiati, aceto balsamico tradizionale D.O.C. e olio d'oliva di alta qualità.

La nostra filosofia si basa su un profondo rispetto per la natura e un impegno costante per la sostenibilità. Ci dedichiamo a creare e offrire un'esperienza che rispetta sia gli ospiti che l'ambiente, garantendo un soggiorno indimenticabile.

La Tenuta di Roncolo è anche la soluzione perfetta per eventi esclusivi. Aziende e privati ci scelgono ogni giorno per organizzare business meeting, grandi convention, feste private e matrimoni esclusivi. Il nostro team di esperti event manager è pronto a pianificare ogni dettaglio su misura, garantendo un evento impeccabile in una location straordinaria.

Due luoghi distintivi della location sono Il Relais Roncolo 1888, un hotel boutique di lusso che offre un'esperienza di soggiorno unica e il ristorante Limonaia, situato all'interno dell'antica serra, che propone alta cucina con piatti raffinati che esaltano ogni sapore.

Alla Tenuta di Roncolo, eleganza, natura e tradizione si incontrano per offrire agli ospiti un'esperienza indimenticabile nel cuore dell'Emilia.



# INDICE

I prodotti della Tenuta di Roncolo

Il Parmigiano Reggiano

La selezione di salumi

Confetture, composte e miele

I sottolio

La pasta e i suoi condimenti

I lievitati stagionali

La pasticceria

Gli accessori

Le Gift Card

Le nostre confezioni regalo

# I prodotti della Tenuta di Roncolo

## I nostri vini biologici

La Tenuta di Roncolo è sinonimo di vini spumanti dell'Emilia, con un approccio nel pieno rispetto della natura e del suo ecosistema. Un forte legame con il territorio e con la sua tradizione e uno spirito di innovazione che ha portato la Tenuta a realizzare vini biologici che rappresentano la diversità dell'Emilia.

Tutte le operazioni sui vigneti sono manuali, con una produzione limitata per rispettare le vigne ed assicurare l'eccellenza del prodotto.

Il progetto è basato sulla valorizzazione di vitigni storici ed autoctoni, come il Malbo Gentile, la Spergola, il Montericco, "riscoperti" per riprenderne la tradizione ed esaltati nelle loro qualità grazie all'utilizzo di metodi di vinificazione innovativi per il territorio.



# I nostri vini biologici

## Metodo Classico 30 Mesi

Metodo Classico Extra Brut Rosé (Pinot Nero)

Metodo Classico Brut (Pinot Nero / Chardonnay)

## Bollicine d'Autore

Rubino del Cerro, Lambrusco Spumante

Marchese Manodori, Lambrusco Frizzante

Cadelvento Rosé, Lambrusco Spumante Rosato

Cadelvento Spergola, Spumante Bianco

## Vini Fermi del Territorio

T.E.R.S. Malbo Gentile

T.E.R.S. Spergola



# Gift collection vini



Scatola Metodo Classico  
(0,75 l e Magnum 1,5 l)

Cassetta in Pino massello  
con coperchio/tagliere  
in Bamboo per 2 Bottiglie 0,75

Scatola in Cartone  
per 2/3 Bottiglie 0,75 l

Cassetta in Legno  
per 2 / 3 / 6  
Bottiglie 0,75 l



Cassetta in Legno (Magnum 1,5 l)

Magnum disponibili:  
Metodo Classico Brut  
Metodo Classico Extrabrut Rosé

# I prodotti della Tenuta di Roncolo

## I nostri aceti

Presso la corte di Villa Manodori, situata nella parte alta della Tenuta, si trova una delle più grandi e antiche acetaie dell'Emilia, l'Acetaia di Canossa. Inizialmente creata per l'uso personale dei Conti e Marchesi che si sono succeduti come proprietari della Tenuta, l'acetaia ha aperto la propria produzione al pubblico nel 2015.

Oggi l'Acetaia di Canossa, interamente visitabile, dispone di circa 400 botticelle, alcune risalenti al 1700, che custodiscono il patrimonio storico e gastronomico rappresentato dall'Aceto Balsamico Tradizionale ed i suoi condimenti.

Il Brand Acetaia di Canossa nasce proprio con l'intento di richiamare con orgoglio il forte legame che lega la produzione di aceto balsamico alla vita e alla storia della contessa Matilde di Canossa.

Innovazione e modernità, in connubio con storia e tradizione, danno origine alle collezioni balsamiche dell'Acetaia di Canossa





# Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Il Consorzio di Reggio Emilia garantisce grazie alla sua certificazione l'autenticità del processo produttivo.

“Oro”  
Invecchiato oltre 25 anni

“Argento”  
Invecchiato oltre 20 anni

“Aragosta”  
Invecchiato oltre 12 anni

# Aceto Balsamico di Modena IGP

Aceto balsamico ottenuto dalla equilibrata unione di aceto di vino e di mosti di uve tipiche totalmente raccolte nella regione Emilia Romagna.

Aceto Balsamico di Modena IGP

Aceto Balsamico di Modena IGP BIO

Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato



# Condimenti balsamici

All'interno dell'azienda agricola Venturini Baldini, da una tradizionale ricetta Reggiana, nasce questo prezioso condimento. La lenta maturazione per almeno 5 anni nei legni di varie essenze caratterizza in modo particolare questi condimenti.

“GOCCIA NERA”

“GOCCIA BIANCA”

“GOCCIA ROSÉ”

“GOCCIA DI MELA”

“GOCCIA DI TARTUFO”

## Perle di Balsamico

Le Perle di Balsamico sono piccole morbide perline che racchiudono il condimento invecchiato in piccole botticelle di rovere.

PERLA BIANCA

PERLA NERA

PERLA ROSÉ

PERLA WASABI



# Gift Collection Balsamico

## Taste Box "BALSAMIC COLLECTION"

Preziosi condimenti  
balsamici invecchiati a  
lungo in botti di varie  
essenze, 100% mosto  
d'uva cotto.

Invecchiamento  
8, 12, 20, 25 e 40 anni.  
Box in cartone con  
5 referenze, 20 ml



## Taste Box "GOCCIA COLLECTION"

Box in cartone con  
5 referenze "Goccia",  
50 ml



## Box in cartone

1 Goccia 50ml,  
1 cucchiaino di porcellana

1 Perla 50gr,  
1 cucchiaino di porcellana

2 Goccia 50ml,  
1 cucchiaino di porcellana

4 Perla 50gr

3 Goccia 50ml, 1 Perla 50gr,  
1 cucchiaino di porcellana

5 Goccia 50ml, 2 Perla 50 gr



# I prodotti della Tenuta di Roncolo

L'Olio Montelocco, produzione autoctona  
di olio extra vergine d'oliva

Il Montelocco, così denominato dal suo luogo  
d'origine, è frutto di ulivi centenari autoctoni,  
con origini risalenti al periodo Medievale.

La presenza accertata di oliveti in provincia di  
Reggio Emilia risale intorno al 1000 d.C.

I monaci della zona si occupavano della  
coltivazione dell'ulivo, che forniva prezioso olio  
alle lampade delle chiese reggiane.

Nel 1300 d.C. i proprietari terrieri dell'epoca  
fornivano ai contadini della zona appezzamenti  
di ulivi da coltivare a mezzadria. Dal 1850, si ha  
l'introduzione di ulivi autoctoni da impiantare  
nel territorio. Tuttora vi è la diffusione di nuovi  
impianti di ulivi per reintrodurre il genotipo  
autoctono nei luoghi di origine.



## La nostra selezione di eccellenze locali

La Tenuta di Roncolo  
grazie alla sua produzione di vini e aceti e  
alla collaborazione con partner di  
eccellenza sul territorio, offre proposte  
di regalistica a km 0, che  
danno la possibilità agli ospiti di  
condividere il gusto e la tradizione dei  
prodotti della Food Valley.

# Per un aperitivo gustoso con i vini della Tenuta

PATATAS NANA



Le chips di Patatas Nana si uniscono alle verdure disidratate e polverizzate utilizzate da Morgan nella sua celebre Giardiniera creando cinque nuovi gusti di patatine: aglio nero, rapa rossa, limone in salamoia, capperi e peperone. Come le Patatas Nana classiche sono fatte con solo tre ingredienti e senza conservanti, anche la Giardiniera di Morgan è senza compromessi: le verdure vengono prodotte solo da aziende agricole del territorio che coltivano in modo etico, sostenibile e nel pieno rispetto degli equilibri naturali, non vengono utilizzati additivi chimici e tutti i prodotti sono lavorati a mano.



# Il Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano BIO  
30 mesi  
Fattorie Rossi  
gr. 250, gr. 500, kg 1

Parmigiano Reggiano BIO  
24 mesi  
Fattorie Rossi  
gr. 250, gr. 500, kg 1



# La selezione di salumi

Salame artigianale  
Salumificio Gianferrari  
gr. 600

Strolghino  
Salumificio Gianferrari  
gr. 250

Mortadella Calibrata  
Alcisa gr. 600





# Confetture, composte, miele

Cofanetto "Gioielli di Miele"  
Casa del Sole  
3 vasi da gr.45  
Fiori, Tiglio, Melata

Confettura extra di prugne  
Rubini  
gr. 240

Confettura di fragole  
Rubini  
gr. 240

Mostarda di pere  
Bottega Pavese  
gr. 300



# Sottolio

Giardiniera in olio  
Rubini  
gr. 300

Funghi porcini tagliati chiari  
Borgo Lab  
gr. 200

Carciofi caserecci  
Borgo Lab  
gr. 270



# La pasta e i suoi condimenti

Pappardelle  
Appennino Food Group  
gr. 250

Garganelli  
Appennino Food Group  
gr. 500

Trafilata al bronzo Rigatoni  
Pastificio Graziano  
gr. 500

Trafilata al bronzo  
penne a candela lisce  
Pastificio Graziano  
gr. 500

Sugo con Culatello  
Appennino Food Group  
gr. 200

Ragù da carni di razza bianca modenese  
e mora romagnola  
Appennino Food Group  
gr. 250



# Lievitati stagionali

Panettone artigianale  
classico o farcito  
Daele

Colomba Ariosto  
Incerti  
gr. 750

Focaccia di Salsomaggiore  
Tosi  
gr. 900



# La pasticceria

Biscotti Frollini  
Bottega Broletto  
gr. 200

Torta Sbrisolona  
Bottega Pavese  
gr. 500 sottovuoto

Cioccolata classica fondente  
70% cacao  
Bottega Broletto  
gr. 100

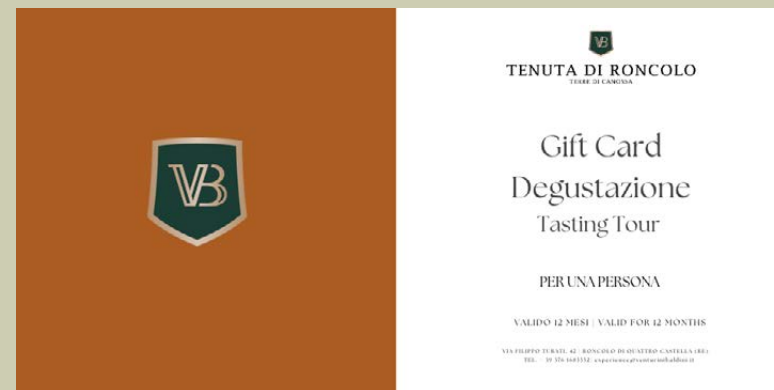


# Le nostre Gift Card

Regala un'emozione

# Gift Card Experience

Un tour della nostra cantina e della storica acetaia con degustazione dei nostri prodotti, abbinati a specialità locali.



# Gift Card Dinner

Una cena nel nostro Ristorante Limonaia, un'esperienza culinaria raffinata nella storica serra con terrazza.



# Gift Card Relais

Un soggiorno da trascorrere nel nostro boutique hotel Relais Roncolo 1888



## Le confezioni regalo

Oltre alle nostre proposte, è possibile creare confezioni su misura includendo prodotti a scelta tra quelli disponibili sul nostro catalogo.

## Delizie per tutte le occasioni

Beatrice

Bonifacio

Enrico IV

Matilde

## Le Christmas box

Rossena

## Gourmet cooking kit

Pappardelle ai funghi

Risotto al Balsamico

Aperitivo Deluxe



Delizie per tutte  
le occasioni.

Le nostre proposte  
continuative



# Beatrice

Lambrusco Marchese Manodori  
o Cadelvento Rosè  
Venturini Baldini

Aceto Balsamico di Modena IGP BIO  
Acetaia di Canossa

Parmigiano Reggiano BIO  
24 mesi  
Fattorie Rossi

BIO

# Bonifacio

Lambrusco Marchese Manodori  
o Cadelvento Rosè  
Venturini Baldini

Perla Nera/Rosè  
Acetaia di Canossa

Parmigiano Reggiano BIO 24 mesi  
Fattorie Rossi

Strolghino  
Salumificio Gianferrari

## Enrico IV

Spumante Metodo Classico Brut 30 mesi  
Venturini Baldini

Perla Nera/Rosé  
Acetaia di Canossa

Goccia Nera Condimento Balsamico 8 anni  
Acetaia di Canossa

Parmigiano Reggiano BIO 24 mesi  
Fattorie Rossi

Strolghino  
Salumificio Gianferrari

Olio Extra Vergine d'Oliva "Montelocco"  
Venturini Baldini

## Matilde

Spumante Metodo Classico Brut 30 mesi  
Venturini Baldini

Bottiglia di Lambrusco Rubino del Cerro  
Venturini Baldini

Perla Nera/Rosé  
Acetaia di Canossa

Parmigiano Reggiano Bio 24 mesi  
Fattorie Rossi

Strolghino  
Salumificio Gianferrari

Giardiniera in olio  
Rubini

Olio Extra Vergine d'Oliva "Montelocco"  
Venturini Baldini

Sbrisolona artigianale  
Bottega Pavese

## Le nostre Christmas Box

Oltre alle nostre proposte, è possibile creare confezioni su misura includendo prodotti a scelta tra quelli disponibili sul nostro catalogo.



# Rossena

Spumante Metodo Classico Brut 30 mesi  
Venturini Baldini

Panettone Artigianale  
Daele



# Gourmet cooking kit

Ricette e prodotti per  
cucinare piatti da Chef  
direttamente nella tua cucina

## Aperitivo Deluxe

Cadelvento Spergola  
Venturini Baldini

Patatas Nana Classic

Carciofi caserecci  
Borgo Lab

## Pappardelle ai funghi

Pappardelle  
Appennino Food Group

Funghi porcini  
Borgo Lab

Olio EVO di Montelocco

T.E.R.S. Malbo Gentile  
Venturini Baldini

Ricetta dello Chef

## Risotto al Balsamico

Riso  
Latteria San Pietro

Parmigiano Reggiano Bio 24 mesi  
Fattorie Rossi

Olio Extra Vergine d'Oliva "Montelocco"  
Venturini Baldini

Perla Nera  
Acetaia di Canossa

Lambrusco Rubino del Cerro  
Venturini Baldini

Ricetta dello Chef



Soc. Agr. Venturini Baldini S.r.l.  
Via Filippo Turati 42  
42020 Roncolo di Quattro Castella (RE)  
[ordini@venturinibaldini.it](mailto:ordini@venturinibaldini.it)  
Tel. 0522 - 249011



**TENUTA DI RONCOLO**  
TERRE DI CANOSSA