

**Colli Piacentini GUTTURNIO D.O.C.:** Vino dal colore rosso o rosso rubino brillante di varia intensità, profumo intenso; sapore abboccato, oppure secco se Classico, fresco, tranquillo o vivace se frizzante.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 12°.

Uvaggio: Barbera (tra 55 e 70%) e Bonarda (tra 30 e 45%).

Temperatura di servizio: 18° C.

Invecchiamento: fino a 2-3 anni se frizzante, mentre le tipologie ferme possono invecchiare fino a 3-4 anni. (il Classico viene invecchiato in barrique per almeno un anno).

Abbinamenti: piatti della tradizione culinaria emiliana, salumi locali, pasta con ragù, risotti, pollo alla griglia, arrosto di maiale.

**Colli Piacentini BARBERA D.O.C.:** Vino prodotto con uve Barbera (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche. Colore rosso rubino; profumo vinoso; sapore secco o abboccato, sapido, leggermente tannico.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11,5°.

Temperatura di servizio: 18° C.

Invecchiamento: fino a 2-3 anni. Abbinamenti: carni bianche e rosse, formaggi stagionati, salumi.

**Colli Piacentini BONARDA D.O.C.:** Vino prodotto con uve Bonarda (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche. Colore rosso granato; profumo di frutti a bacche rosse; sapore amabile, fine, vivace.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11,5°.

Temperatura di servizio: 16-17° C.

Invecchiamento: fino a 2 anni.

Abbinamenti: formaggi stagionati, pasticceria secca e dolci tipici locali.

**Colli Piacentini MERLOT EMILIA I.G.T.:** Vino ottenuto da uve selezionate di Merlot.

Colore rosso rubino brillante; profumo di frutti a bacca rossa; sapore pieno, vellutato, sapido e giustamente tannico, abboccato, vivace.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11°.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Invecchiamento: fino a 2-3 anni.

Abbinamenti: carni bianche e rosse, qualche portata di pesce come l'anguilla in umido e il baccalà alla vicentina.

**Colli Piacentini MONTEROSSO Val d'Arda D.O.C.:** Vino ottenuto da Malvasia di Candia aromatica e/o moscato bianco (dal 20 al 50%), Trebbiano romagnolo e/o Ortrugo (dal 20 al 50%), con eventuale aggiunta di Beverino e/o Sauvignon e/o altre uve bianche locali (massimo 30%). Colore che varia da paglierino a dorato; profumo delicato, fine e sottile; sapore secco o abboccato o amabile, di corpo, fresco, tranquillo o vivace se frizzante.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11°.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Invecchiamento: è un vino maturo in 6-12 mesi.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, minestre leggere, piatti di pesce, rane fritte.

**Colli Piacentini MALVASIA D.O.C.:** Vino prodotto con uve di Malvasia di Candia aromatica (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Colore paglierino o paglierino carico; profumo intenso; sapore secco o abboccato, o dolce o amabile, tranquillo o vivace.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 10,5°.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Invecchiamento: è un vino da bere entro 12-15 mesi.

Abbinamenti: il Secco - antipasti misti, piatti leggeri di pesce, carni bianche; l'Amabile, il Dolce, il Passito - dolci lievitati, pasticceria secca.

**Colli Piacentini SAUVIGNON D.O.C.:** Vino prodotto con uve Sauvignon (minimo 85%) più eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche.

Colore paglierino, anche intenso; profumo delicato; sapore secco o abboccato, armonico, fine, tranquillo o vivace.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11°.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Invecchiamento: fino a 12-15 mesi.

Abbinamenti: anguilla, risotto con scampi, minestre, gnocchi.

**Colli Piacentini ORTRUGO D.O.C.:** Vino prodotto con uve Ortrugo (almeno 90%) più eventuale aggiunta di altre uve bianche locali, non aromatiche. Colore giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo; profumo delicato; sapore secco o abboccato, retrogusto amarognolo, tranquillo o vivace.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 11°.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Invecchiamento: fino a 12-15 mesi.

Abbinamenti: antipasti leggeri, minestre tradizionali piacentine, frittate, salumi, formaggi stagionati, dolci, marmellate.

**Colli Piacentini MALVASIA PASSITO D.O.C.:** prodotto con uve selezionate di Malvasia lasciate ad appassire su appositi graticci, pigiate dopo almeno sei mesi dalla raccolta e quindi invecchiato in barrique di rovere per circa due anni. Colore giallo ambrato intenso; profumo intenso e complesso; sapore dolce, tranquillo, da degustare nei momenti di relax.

Gradazione alcolica complessiva: minimo 18°.

Temperatura di servizio: 10° C.

Invecchiamento: fino a 2-3 anni.

Abbinamenti: dolci tipici secchi, gelato e formaggi stagionati.