

<p><span style="color: #008000;"><strong>Colli Piacentini GUTTURNIO D.O.C.: </strong>  
Vino dal colore rosso o rosso rubino brillante di varia intensit♦ profumo intenso; sapore  
abboccato, oppure secco se Classico, fresco, tranquillo o vivace se frizzante.<br /> <span  
style="color: #000000;">Gradazione alcolica complessiva:</span> minimo 12♦.<br /> <span  
style="color: #000000;">Uvaggio:</span> Barbera (tra 55 e 70%) e Bonarda (tra 30 e 45%).<br  
> <span style="color: #000000;">Temperatura di servizio:</span> 18♦ C.<br /> <span  
style="color: #000000;">Invecchiamento:</span> 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).<br /> <span style="color: #000000;">Abbinamenti:</span> piatti della tradizione  
culinaria emiliana, salumi locali, pasta<br /> con rag♦, risotti, pollo alla griglia, arrosto di  
maiale.<br /></span><span style="color: #008000;"><strong></strong></span></p> <p><span  
style="color: #008000;"><strong>Colli Piacentini BARBERA D.O.C.</strong><strong>  
</strong>Vino prodotto con uve Barbera (minimo 85%)<br /> pi♦ eventuale aggiunta di altre  
uve rosse locali, non aromatiche.♦ Colore rosso rubino; profumo vinoso; sapore secco o  
abboccato, sapido, leggermente tannico.<br /> <span style="color: #000000;">Gradazione  
alcolica complessiva: </span>minimo 11,5♦.<br /> <span style="color: #000000;">Temperatura  
di servizio:</span> 18♦ C.<br /> <span style="color: #000000;">Invecchiamento:</span> fino a  
2-3 anni.</span><span style="color: #008000;"> <span style="color: #000000;">Abbinamenti:  
</span>carni bianche e rosse, formaggi stagionati, salumi.</span></p> <p><span style="color:  
#008000;"><strong>Colli Piacentini BONARDA D.O.C.: </strong>Vino prodotto con uve  
Bonarda (minimo 85%)<br /> pi♦ eventuale aggiunta di altre uve rosse locali, non aromatiche.♦  
Colore rosso granato; profumo di frutti a bacche rosse; sapore amabile, fine, vivace .<br />  
<span style="color: #000000;">Gradazione alcolica complessiva:</span> minimo 11,5♦.<br />  
<span style="color: #000000;">Temperatura di servizio:</span> 16-17♦ C.<br /> <span  
style="color: #000000;">Invecchiamento:</span> fino a 2 anni.<br /> <span style="color:  
#000000;">Abbinamenti: </span>formaggi stagionati, pasticceria secca e dolci tipici  
locali.</span><strong></strong></p> <p><span style="color: #008000;"><strong>Colli  
Piacentini MERLOT EMILIA I.G.T.: </strong>Vino ottenuto da uve selezionate di Merlot.<br />  
Colore rosso rubino brillante; profumo di frutti a bacca rossa; sapore pieno, vellutato, sapido e  
giustamente tannico, abboccato, vivace.<br /> <span style="color: #000000;">Gradazione  
alcolica complessiva: </span>minimo 11♦.<br /> <span style="color: #000000;">Temperatura  
di servizio:</span> 16-18♦ C.<br /> <span style="color: #000000;">Invecchiamento:</span>  
fino a 2-3 anni.<br /> <span style="color: #000000;">Abbinamenti: </span>carni bianche e  
rosse, qualche portata di pesce come l♦anguilla in umido e il baccal♦alla  
vicentina.</span><span style="color: #008000;"><strong><br /> </strong></span></p>  
<p><span style="color: #008000;"><strong>Colli Piacentini MONTEROSSO</strong>  
<strong>Val d♦Arda D.O.C.</strong>: 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.<br /> <span style="color:  
#000000;">Gradazione alcolica complessiva:</span> minimo 11♦ .<br /> <span style="color:  
#000000;">Temperatura di servizio: </span>10-12♦ C.<br /> <span style="color:  
#000000;">Invecchiamento:</span> ♦un vino maturo in 6-12 mesi.<br /> <span style="color:  
#000000;">Abbinamenti:</span> aperitivi, antipasti, minestre leggere, piatti di pesce, rane  
fritte.<br /><strong></strong></span></p> <p><span style="color: #008000;"><strong>Colli

**Piacentini MALVASIA D.O.C.:** Vino prodotto con uve di Malvasia di Candia  
aromatica (minimo 85%) pi 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: 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%) pi 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%)  
pi 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,  
pigate 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.