







Me l'ha detto il vino...
che tra l'inizio e la fine del pasto passa tutta l'esistenza;
che è importante e giusto occuparsi dei dettagli;
che la partenza non è né più né meno dell'arrivo,
perché tutto ricomincia sempre:
le stagioni e le passioni. Brindiamo!

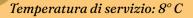
Spumante Dosaggio Zero

Vino spumante di qualità metodo classico Blanc de Noirs

Cremoso, secco ed elegante, tra tannini suadenti e freschezze verticali. Il calice odora di iris, ginestre e lievito madre, memorie saline che con l'ossigeno diventano fortemente salmastre.

Perlage fine e persistente, giallo paglierino dai riflessi lucenti.

Ottimo come aperitivo e per accompagnare piatti delicati e raffinati. Un calice entusiasmante per festeggiare con i sapori.









Denominazione

Vino spumante di qualità metodo

classico Blanc de Noirs

Castiglione di Forlì

Località di produzione Tenore alcolico

Base ampelografica

13 % vol

Tipo di suolo

100% Sangiovese vinificato in bianco - uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso)

Sabbie gialle (molasse del messiniano)

Altitudine

90 m s.l.m.

Esposizione Pendenza Nord-Ovest

N. piante per ettaro

6250

Forma di allevamento

Cordone speronato bilaterale (8 gemme

produttive per pianta) 1500 g per pianta

Produttività

Manuale

Tipo di raccolta Tipo di agricoltura

Biologica certificata dal 2021

Epoca di raccolta Vinificazione Prima decade di settembre

Immediata pressatura soffice delle uve

e vinificazione in bianco

Affinamento Rifermentazione In acciaio 8 mesi sulle fecce fini

In bottiglia, permanenza sui lieviti

minimo 18 mesi

Sboccatura Formati di bottiglia

24/36 mesi, senza dosaggio di zucchero 0,75 litri - Magnum 1,5 litri

Me l'ha detto il vino...
che ogni storia di successo è una storia d'amore;
amore per tutto quest'infinito che ci racchiude;
che servono le piccole invidie, le grandi delusioni e le liti;
che esistono anche Liti Bianche e poi si torna sempre,
calice alla mano, ad ammirare
lo spettacolo della Natura.

Le Liti Bianche

Forlì I.G.T. bianco da uve Sangiovese

Vivace, delicato, creativo. Giallo cristallino con riflessi dorati.

Le sue fragranze sapide e agrumate lo rendono estremamente affascinante.

Perfetto per la cucina attenta, quella che non trascura i dettagli. Si adatta con eleganza a menù freschi e leggeri. Le Liti Bianche, grazie alla sua eccellente bevibilità, risulta estremamente versatile. È un vino immancabile, mai fuori luogo. Le serate da sogno, un romantico brindisi per due.

Temperatura di servizio: 12° C



Denominazione Località di produzione Produzione Tenore alcolico

Base ampelografica

Tipo di suolo

Altitudine Esposizione Pendenza N. di piante per ettaro

Forma di allevamento

Produttività Tipo di raccolta Tipo di agricoltura Epoca di raccolta Vinificazione Forlì Bianco I.G.T. Castiglione di Forlì

2022

12,5% vol

Sangiovese, uvaggio di cloni romagnoli

(ad acino grosso)

Sabbie gialle (molasse del messiniano)

70 m s.l.m.

Nord

5%

6250

Cordone speronato bilaterale (6 gemme

produttive per pianta)

1200 g per pianta

Manuale

In conversione biologica

Prima decade di settembre

Pressatura Soffice senza contatto con le bucce.

Chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione alcolica in serbatoio Inox.

Travaso e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di 20°C.

Elevage 6 mesi sulle fecce fini più due mesi in bottialia

Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli e brillanti. Al naso fruttato e persistente con note floreali e sfumature speziate.

Sapore elegante, ben equilibrato, fresco, sapido, con aroma fruttato molto intenso e persistente.

Aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche, formaggi freschi a media stagionatura.

0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che le idee sono come semi, perché crescano vanno coltivate;
che un paesaggio unico e una tradizione secolare rappresentano
una fortuna, ma è la costanza a rendere solido un progetto;
che la nostra sabbia gialla sembra scesa dal cielo
e noi proteggiamo il suo scintillare con cura,
devozione e rispetto.

Uva Flava Byzantium

Romagna Albana Secco D.O.C.G.

L'albana è la memoria del vino di Romagna. Un giallo dorato con bagliori d'ambra. Un vino avvolgente, esclusivo e di pregio, caratterizzato da fragranze esotiche, fiori gialli e liquirizia.

È un nettare leggendario; il suo gusto raffinato ha inebriato imperatori romani e affascinato intere generazioni. Nobilita i piatti poveri e trionfa sulle tavole ricche. Uva Flava è l'espressione più elegante della classicità italiana.

Temperatura di servizio: 10° C







Denominazione Romagna Albana Secco D.O.C.G.

Località di produzione Sottozona di Oriolo, alta valle del torrente Rio Cosina

Produzione 2023
Tenore alcolico 13% vol

Base ampelografica Albana ecotipo faentino dal grappolo lungo,

alato, dorato a maturità

Tipo di suolo Argille ocra di origine pliocenica

Altitudine 200 m s.l.m. Esposizione Nord-Ovest

Pendenza 35% N. di piante per ettaro 3500

Forma di allevamento Gouyot bilaterale

Produttività 1800 g per pianta

Tipo di raccolta Manuale Tipo di agricoltura Biologica

Epoca di raccolta Prima decade di settembre

Vinificazione Diraspatura degli acini dai raspi, macerazione

sulle bucce per circa 12 ore a temperatura controllata di 14°. Pressatura soffice e la

successiva fermentazione alcolica in serbatoio di

acciaio Inox.

Affinamento Elevage 8 mesi sulle fecce fini.

Caratteristiche Giallo paglierino con riflessi dorati intensi.

sensoriali La spiccata aromaticità si riconosce nelle note floreali di frutta gialla, quali pesca, albicocca e

frutta esotica. In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente, con vivaci tannini che caratterizzano il finale, rinfrescati da un tocco balsamico, mantenendo comunque grande equilibrio tra

freschezza e acidità.

Abbinamento Piatti della tradizione romagnola, piatti a base di

pesce, fritture, risotti alle erbe o carni bianche,

cucina orientale

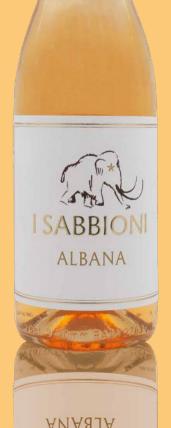
Formati di bottiglia 0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che le idee sono come semi, perché crescano vanno coltivate;
che un paesaggio unico e una tradizione secolare rappresentano
una fortuna, ma è la costanza a rendere solido un progetto;
che la nostra sabbia gialla sembra scesa dal cielo
e noi proteggiamo il suo scintillare con cura,
devozione e rispetto.

Albana

Romagna Albana Secco D.O.C.G.

L'albana è la memoria del vino di Romagna: un'uva antichissima nota e descritta da oltre 1000 anni. Un vitigno simbiotico alle nostre colline delle quali è una perfetta interprete. La nostra Albana parla di una collina che da lontano assapora il mare ed affonda le sue radici tra sabbie ed argille.



Temperatura di servizio: 10° C



Denominazione Romagna Albana Secco D.O.C.G.

Produzione 2022

Località di produzione Sottozona di Oriolo, alta valle del

torrente Rio Cosina

Tenore alcolico 13% vol

Base ampelografica Albana ecotipo faentino dal grappolo

lungo, alato, dorato a maturità

Tipo di suolo Argille ocra di origine pliocenica

Altitudine 200 m s.l.m. Esposizione Nord-Ovest

Pendenza 35%

N. di piante per ettaro 3500

Forma di allevamento Gouyot bilaterale
Produttività 1800 g per pianta

Tipo di raccolta Manuale

Tipo di agricoltura Biologica in conversione Epoca di raccolta Prima decade di settembre

Vinificazione L'uva viene rovesciata intera in pressa,

pressatura soffice, chiarificata statica a freddo e successiva fermentazione alcolica. Parziale

malo-lattica

Affinamento 8 mesi sulle fecce fini in acciaio, quattro mesi

in bottiglia prima della commercializzazione

Colore Il colore giallo paglierino è intenso,

con riflessi dorati

Profumo Fruttato, nelle note floreali di gelsomino e di

frutta gialla, quali pesca, albicocca, ananas e

agrumi

Sapore In bocca rivela un sapore ricco e avvolgente,

con vivaci tannini che caratterizzano il finale, mantenendo comunque grande equilibrio

Abbinamenti Piatti a base di pesce, come il brodetto di

pesce, ma anche fritture, risotti alle erbe,

passatelli in brodo o carni bianche

Formati di bottiglia 0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che i Gruccioni sono uccelli variopinti;
che trillano, zampettano e volano a nascondersi;
che scavano i loro nidi sulle pareti sabbiose dei nostri rifugi di Oriolo.
Ecco un becco che si schiude e il canto risuona lungo la vallata.

I Voli dei Gruccioni

Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Fresco immediato ed energico. Un rosso dalle sfumature rubino. I suoi sentori delicati di ciliegia, mirtilli e rosa, lo rendono persuasivo all'olfatto. La sapidità del mare si fa spazio, il gusto si espande goccia dopo goccia, ricorda l'onda che incalza fino a riva. I Voli dei Gruccioni è un vino dal timbro giovanile con tannini molto eleganti. Preferisce abbinamenti classici e non disdegna i piatti della tradizione romagnola. Accende i sapori: dalla carne al pesce, dal formaggio alle verdure. Assolutamente da condividere come tutte le cose belle.

Temperatura di servizio: 16° C



Denominazione Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Località di produzione Castiglione di Forlì

Produzione 2022 Tenore alcolico 13.5% vol

Base ampelografica Sangiovese in purezza - uvaggio

di cloni romagnoli (ad acino grosso) e toscani

(ad acino piccolo)

Tipo di suolo Argille rosse e sabbie gialle (molasse

del messiniano)

Altitudine 90 m s.l.m. Esposizione Nord-Ovest

Pendenza 10% N. di piante per ettaro 6250

Forma di allevamento Cordone speronato bilaterale (8 gemme

produttive per pianta)

Produttività 1 kg per pianta

Tipo di raccolta Manuale

Tipo di agricoltura Biologica certificata

Epoca di raccolta Seconda decade di settembre

Vinificazione Diraspatura - pigiatura.

Macerazione per 24 ore a temperatura

controllata di 15° in serbatoio Inox, successivo inoculo di lieviti selezionati Bio, fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28°

in acciaio per 10 giorni.

Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento Elevage 10 mesi sulle fecce fini.

Caratteristiche Colore rosso intenso. Vino strutt

sensoriali prevalente sentore di frutta come ciliegia,

piccoli frutti rossi, balsamico, leggermente speziato. Al palato risulta fresco, ricco, piacevole

ed elegante, di buona persistenza.

Abbinamento Vino da primi piatti e carni alla griglia, ottimo

anche con pesce azzurro in virtù

dei suoi profumi freschi e della struttura.

Formati di bottiglia 0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che i Gruccioni sono uccelli variopinti;
che trillano, zampettano e volano a nascondersi;
che scavano i loro nidi sulle pareti sabbiose dei nostri rifugi di Oriolo.
Ecco un becco che si schiude e il canto risuona lungo la vallata.

I Voli dei Gruccioni

Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Fresco immediato ed energico. Un rosso dalle sfumature rubino. I suoi sentori delicati di ciliegia, mirtilli e rosa, lo rendono persuasivo all'olfatto. La sapidità del mare si fa spazio, il gusto si espande goccia dopo goccia, ricorda l'onda che incalza fino a riva. I Voli dei Gruccioni è un vino dal timbro giovanile con tannini molto eleganti. Preferisce abbinamenti classici e non disdegna i piatti della tradizione romagnola. Accende i sapori: dalla carne al pesce, dal formaggio alle verdure. Assolutamente da condividere come tutte le cose belle.

Temperatura di servizio: 16° C



PRFMI

















Denominazione Località di produzione Tenore alcolico Base ampelografica

Romagna Sangiovese Superiore D.O.C. Castiglione di Forlì

12,5% vol

Sangiovese in purezza - uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso)

e toscani (ad acino piccolo)

Argille rosse e sabbie gialle (molasse

del messiniano)

Altitudine Esposizione

Tipo di suolo

90 m s.l.m. Nord-Ovest

Pendenza

10%

N. di piante per ettaro

6250

Forma di allevamento

Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)

1 kg per pianta

Manuale

Tipo di raccolta Tipo di agricoltura

Epoca di raccolta

Biologica certificata dal 2021 Seconda decade di settembre

Vinificazione

Produttività

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 20

giorni

Affinamento Formati di bottiglia

6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia

0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che l'origine de I Sabbioni è una storia di famiglia;
che è un territorio vissuto prima di tutto come Casa,
che è una realtà fatta di persone, progetti, esperienze, sogni.
Persone che tra diverbi e riconciliazioni
sono state capaci di valorizzare la loro Terra.

Le Liti

Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Corposo, sapido, diretto. Un rosso dall'intensa colorazione rubino. I terreni di sabbie gialle, grazie alla loro sapidità, esaltano la freschezza del frutto. Questo sangiovese celebra la tradizione rifuggendo la monotonia. Si distingue ed eccelle per le particolari armonie di cacao e caffè. Straordinario nel nobilitare i piatti al forno e alla griglia. Le Liti appaga il desiderio di tradizione, stimola il ricordo e non rinuncia al gusto della scoperta. Un grande classico ragionevolmente intramontabile.

Temperatura di servizio: 16° C









Denominazione Località di produzione

Tenore alcolico Base ampelografica

Tipo di suolo

Altitudine Esposizione

Pendenza

N. di piante per ettaro Forma di allevamento

> Produttività Tipo di raccolta Tipo di agricoltura Epoca di raccolta

Vinificazione

Affinamento Formati di bottiglia Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.

Castiglione di Forlì

13% vol

Sangiovese in purezza - uvaggio di cloni

romagnoli (ad acino grosso)

Argille rosse e sabbie gialle (molasse del

messiniano)

70 m s.l.m.

Nord 5%

6250

Candelabro (8 gemme produttive per

pianta)

1000 g per pianta

Manuale

Biologica in conversione

Terza decade di settembre

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 25

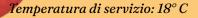
giorni

9 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia 0,75 litri Me l'ha detto il vino...
che tutti noi veniamo dal mare;
che in questa culla i venti si incontrano,
che le colline circondano le vigne,
che i pini marittimi incorniciano il paesaggio;
che un vigneto così, cresciuto sulle sabbie gialle
del Pliocene, è una rarità.

Oriolo

Romagna Sangiovese Oriolo D.O.C.

Fresco, minerale, balsamico.
Un rosso rubino nitido.
Gli umori del sottobosco affiorano prelibati fin dal primo sorso.
I sentori d'eucalipto e melograno lo rendono ricco e gioioso.
Le sue note fruttate avvolgono i sensi per offrire un autentico momento di piacere. Oriolo è un vino sincero. Si accompagna a una cucina versatile e genuina.
Pasta fresca, verdure, carni rosse.
Ottimo per alzarsi da tavola completamente appagati.





PRFMI













Denominazione Sottozona

Oriolo

Località di produzione

Castiglione di Forlì

Tenore alcolico Base ampelografica

Sangiovese in purezza - uvaggio

Romagna Sangiovese Oriolo D.O.C.

Tipo di suolo Altitudine di cloni Romagnoli (ad acino grosso) Sabbie gialle (molasse del messiniano)

Esposizione

70 m s.l.m. Nord

13.5% vol

Pendenza

5%

N. di piante per ettaro Forma di allevamento 6250 Candelabro (6 gemme produttive per

pianta)

Produttività

800 g per pianta

Tipo di raccolta Tipo di agricoltura Manuale

Epoca di raccolta

Biologica certificata dal 2021 Terza decade di settembre

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 25

aiorni

Affinamento Formati di bottiglia 9 mesi in acciaio e minimo 6 in bottiglia 0,75 litri - Magnum 1,5 litri

Me l'ha detto il vino...
che il nostro è un territorio protetto che protegge;
che qui abbiamo cunicoli scavati nelle colline durante la guerra.
Gallerie un tempo usate dai civili per stare al riparo
e oggi patrimonio della Regione.

I Rifugi

Romagna Sangiovese Riserva D.O.C.

Fruttato, profondo, intenso.
Un rosso con riflessi granata.
I ricordi del legno e le note
di pepe bianco lo rendono
inebriante. Gradevolmente
speziato all'olfatto. Si presenta
sulla tavola con determinazione in
accompagnamento a piatti saporiti
e di carattere. I Rifugi è un vino
accogliente. Abbraccia la cucina
regalando al pasto un'atmosfera
raffinata. Sapido e persistente
sul finale. Un'eleganza che non si
dimentica con facilità.

Temperatura di servizio: $16^{\circ}/18^{\circ}$ C













Romagna Sangiovese Riserva D.O.C.



Denominazione

Sottozona Castiglione

Località di produzione

Castiglione di Forlì

Tenore alcolico
Base ampelografica

13,5% vol

Tipo di suolo

Sangiovese in purezza - selezione massale

di popolazione ad acino grosso Sabbie gialle pure (molasse del

messiniano)

Altitudine

70 m s.l.m.

Esposizione

Nord-Est

Pendenza

5% 8000

N. di piante per ettaro Forma di allevamento

Alberello (6 gemme produttive per pianta)

Produttività

800 g per pianta

Tipo di raccolta

Manuale

Tipo di agricoltura Epoca di raccolta

Biologica certificata dal 2021

Vinificaziono

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 30

giorni

Affinamento

12 mesi in tonneaux di rovere francese (foreste di Allier e Troncais) e minimo 6

mesi in bottiglia

Formati di bottiglia

0,75 litri

Me l'ha detto il vino...
che siamo schietti e onesti di natura;
che abbiamo lavorato la terra con umiltà e lei, in cambio,
ci ha insegnato il rispetto.
Eternamente vicina, sempre fedele,
come un animale da compagnia;
che il nostro vigneto è di natura salato,
ma anche dolce, come la Vita.

Tatù

Vino Passito da uve Sangiovese

Equilibrato, pieno, persistente.
Un passito speciale dal colore
granato scuro intenso e denso.
L'olfatto rivela i dolci ricordi
della stagione autunnale.
Odora di castagna, di fico
caramellato e oliva nera.
Al gusto si presenta soave, saggio,
irrinunciabile. Un equilibrio perfetto
tra dolcezza e acidità. Ottimo da
accompagnare a dessert di frutta,
cioccolato e crostate.
Per un fine pasto da applausi.



Temperatura di servizio: 14°/16° C







Denominazione Località di produzione Tenore alcolico Base ampelografica

> Tipo di suolo Altitudine Esposizione

Pendenza N. di piante per ettaro Forma di allevamento

Produttività

Tipo di raccolta Tipo di agricoltura Epoca di raccolta Appasimento Vinificazione

Affinamento Formati di bottiglia Vino rosso da uve appassite naturalmente Castiglione di Forlì

13,5% vol

100% Sangiovese uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso)

Sabbie gialle (molasse del messiniano)

90 m s.l.m. Nord-Ovest

10% 6250

Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)

1000 g per pianta prima dell'appassimento che riduce di circa il 40% il peso dei grappoli Manuale

Biologica certificata dal 2021 Seconda decade di settembre In fruttaia per circa 40 giorni

15 giorni di macerazione sulle bucce e sui raspi

1 anno in barriques di rovere 0,50 litri





Me l'ha detto l'olio....
che le radici dell'albero si intrecciano sotto la sabbia,
che disegnano trame flessuose tra conchiglie e piccoli fossili;
che il nostro ulivo è una pianta eterna, selvatica e spontanea;
che è simbolica e ispiratrice, come una poesia.
Le radici nel mare, la chioma nel cielo.

Pure Colline

Olio Extravergine di Oliva

Prezioso, originale, unico.
Giallo intenso con riflessi verdi
cristallini. La limpidezza del colore
riflette l'autenticità delle olive con
cui è stato realizzato. Le fragranze
silvestri regalano al piatto un tocco
estroso che fa la differenza. L'aroma
di zenzero stupisce sul finale. Pure
Colline è un olio protagonista. Non
ha paura di esprimere se stesso. Da
utilizzare a crudo. Un prodotto di
classe per i palati più esigenti.







Produzione Categoria Acidità oleica libera Numero Perossidi

Polifenoli totali

K232

Delta K

Cultivar

Località di produzione

Tipo di suolo

Altitudine Esposizione

Pendenza

N. di piante per ettaro Forma di allevamento

Tipo di raccolta

Tipo di agricoltura

Epoca di raccolta

Formati di bottiglia

2023/2024

Olio Extra Vergine di Oliva

0,32%

9,1 (meq O2/Kg di olio

232 (mg/kg in acido gallico)

1,79

< 0,0040

Nostrana di Brisighella e Leccino

Castiglione di Forlì

Argille rosse e sabbie gialle (molasse del

messiniano)

120 m s.l.m.

Nord-Ovest

5-10%

330

Vaso policonico

Manuale

Biologica

Prima decade di novembre

0,50 litri



Carciofino Moretto Sott'olio

Il carciofino "Moretto" di Brisighella, ricoperto di spine, ma con la parte più interna del fiore edule tenerissima e gustosa, è varietà spinosa e piuttosto rustica, che ha trovato la sua zona di elezione proprio tra i calanchi del Brisighellese, dove è stato valorizzato da Chef stellati come Tarcisio Raccagni e Silverio Cineri. Il cuore viene utilizzato anche crudo, poichè tenero, non eccessivamente tannico e di aroma gradevole, ma la conservazione in olio consente di godere di questo carciofo tutto l'anno, vista la breve stagione produttiva (maggio). Il Moretto sott'olio si accompagna perfettamente a salumi e formaggi della tradizione, ma può impreziosire anche una fresca insalata estiva.



Nome

Carciofino Moretto sott'olio

Descrizione Carciofini interi conditi in olio di semi di

girasole ed olio extra vergine di oliva

Ingredienti Carciofi, olio di semi di girasole, olio ex

Carciofi, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aglio, origano, zucchero di canna, sale marino integrale di

Cervia, succo di limone.

Modalità di conservazione

Conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero (0-4°) e mantenere le verdure ben

immerse nell'olio, consumare dall'apertura

entro 8 giorni.

Valori Nutrizionali

(medi per 100 g di prodotto)

Energia 1181 KJ/287 Kcal

Grassi 28 g

di cui acidi grassi saturi 3,4 g

Carboidrati 2,8 g di cui zuccheri 2,2 g

Fibre 5,6 g Proteine 2,7 g Sale 0,44 g

Possibili allergeni Peso Netto contiene tracce di Solfiti (aceto di vino)

280 g

