



Venturini Baldini

Via Turati, 46 - 42020 Roncolo di Quattro Castella (RE) - Tel. 0522.249011
Fax 0522.888141 - www.venturinibaldini.it - info@venturinibaldini.it



L'azienda si sviluppa su 150 ettari, un quarto dei quali vitati. Produzione orientata a Lambrusco e Malvasia, con coltivazione biologica. L'azienda possiede un'importante e antica acetaia. Amministratore delegato: Monica Franceschetti. Enologo: Carlo Ferrini, Denny Bini. Bottiglie prodotte: 100.000. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: sì. Sala di degustazione: sì. Ristorazione: a richiesta servizio di catering.

The farm practices organic farming. It has oil of its own production. Bottles produced: 100,000. Direct sale: available. Visits to the company: available. Tasting room: available. Restaurant: catering on booking.

Graniers 16 Malvasia Frizzante Dop Secco 2016

Uve: malvasia di Candia 100% - Alcol: 11% - Bottiglie prodotte: 6.000 - Bel giallo dorato, naso aromatico di salvia, pesca sciropata, cioccolato e ribes bianco. In bocca denota vitale energia, vena fresca incisiva, gusto fruttato di pera e finale secco. Abbinamento: Tortelli ai funghi porcini. Servire a 6°C. Prezzo: €9,00

Grapes: malvasia di Candia 100%; Alcohol: 11%; Bottles produced: 6,000; Retail price: x,xx. Beautiful golden yellow colour. Aromatic nose of sage, peaches in syrup, chocolate and white currants. Vital energy on the palate, incisive fresh vein, fruity notes of pear, and a dry finish. Food matching: Tortelli with porcini mushrooms. Serving temperature: 6°C. Price: €9,00

Marchese Manodori Lambrusco Reggiano 2016

Uve: maestri, marani, gasparossa, salamino - Alcol: 12% - Bottiglie prodotte: 12.000 - Ricca spuma violacea su color inchiostro viola, naso netto di viola e mora matura. sorso di impatto fruttato con impronta tannica leggera, sorso grasso e rotondo.. Abbinamento: Tortellini in brodo di cappone. Servire a 12°C. Prezzo: €9,00

Grapes: maestri, marani, gasparossa, salamino; Alcohol: 12%; Bottles produced: 12,000; Rich purple foam on a purple ink colour, clean nose of violets and ripe blackberry. Fruity on the palate with light tannins, thick and well-rounded. Food matching: Tortellini in capon broth. Serving temperature: 12°C. Price: €9,00



Montelocco Emilia Igt Lambrusco Frizzante 2016

Uve: l. salamino 100%; Alcol: 11%; Bottiglie prodotte: 30.000; Abbinamento: Lasagne al ragù. Servire a 12°C. Prezzo: €8,00