

EMILIA ROMAGNA – ITALIA

A.A. LA STOPPA

ELENA PANTALEONI

a Rivergaro (PC)

32 ha - 160.000 bt



collina

1973

Ageno

Val Trebbiola

vigneron giardiniere

humus

vitigni autoctoni

Malvasia
di Candia
aromatica

Bonarda

Barbera

Otrugo

vendemmia
manuale

manualità
macerazioni
lunghe
fermentazioni

inox

tini di legno

botti grandi

essenzialità
integro

naturale
complessità
potenza
tipicità

Botrytis Cinerea
mineralità

lunghissimo
invecchiamento

● **AGENO** 



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.
Vitigno: Malvasia di Candia aromatica 60%, Otrugo e Trebbiano 40%.
Estensione del vigneto: 3 ha.
Tipo d'impianto: Guyot.
Densità media ceppi per ha: 2200/4000.
Età media del vigneto: 40 anni.
Produzione media per ettaro: 45 q.
Vendemmia: raccolta manuale al 100%.
IN CANTINA
Vinificazione: fermentazione e macerazione per 30 giorni con lieviti naturali e in

assenza di anidride solforosa. Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi, metà in vasca di acciaio e metà in barriques usate di rovere francese. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±20 mg/l.
Bottiglie prodotte: ca. 13000.

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, aromatico e potente, dalla bocca polposa, tannica e fresca.

ABBINAMENTI

Terrine di carne, zuppe a base di pollame, paste farcite, piccione, formaggi.

● **COLLI PIACENTINI VIGNA DEL VOLTA**



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.
Vitigno: Malvasia di Candia Aromatica 95%, Moscato 5%.
Estensione del vigneto: 4 ha.
Tipo d'impianto: Guyot.
Densità media ceppi per ha: 4000/6000
Età media del vigneto: 12/26/36 anni.
Produzione media per ettaro: 50 q (uva fresca).
Vendemmia: raccolta manuale 100%.
IN CANTINA
Vinificazione: Appassimento su teli al

sole per circa 15 giorni, pigiatura con torchio verticale idraulico, fermentazione con lieviti naturali e affinamento sulle fecce fini per 10 mesi in barriques di rovere francese e contenitori inox.

Zuccheri residui: ±141 gr/l.
Solforosa totale (SO₂): ±43 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 20600 da 500 ml.
CARATTERISTICHE

Vino bianco dolce, dal naso intenso, aromatico, fruttato e dalla bocca dolce ma fresca.

ABBINAMENTI

Formaggi saporiti e dolci.

● **TREBBIOLO ROSSO FRIZZANTE**



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.
Vitigno: Barbera 60%, Bonarda 40%.
Estensione del vigneto: 8,5 ha. coltivati in maniera naturale.
Tipo d'impianto: Guyot e GDC.
Densità media ceppi per ha: 4000/6000
Età media del vigneto: 3/20 anni
Produzione media per ettaro: 60 hl
Vendemmia: raccolta manuale 100%.
IN CANTINA
Vinificazione: Fermentazione e macera-

zione per 20 giorni con lieviti naturali in assenza di anidride solforosa e rifermentazione naturale in serbatoi chiusi di acciaio, con presa di spuma a temperatura controllata.

Solforosa totale (SO₂): ±20 mg/l.
Bottiglie prodotte: ca. 33000.

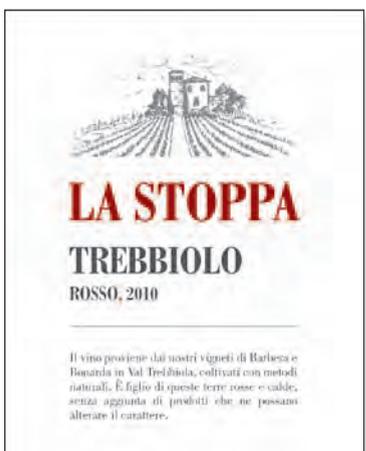
CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, vinoso, fruttato dalla bocca vivace e fresca.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto.

● **TREBBIOLO ROSSO**



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.
Vitigno: Barbera 60%, Bonarda 40%.
Estensione del vigneto: 5 ha.
Tipo d'impianto: Guyot.
Densità media ceppi per ha: 4000/6000
Età media del vigneto: 4/20 anni.
Produzione media per ettaro: 60 hl.
Vendemmia: raccolta manuale 100%.
IN CANTINA
Vinificazione: Fermentazione e macera-

zione per 20 giorni con lieviti naturali, in assenza di anidride solforosa e affinamento sulle fecce fini in acciaio per 8 mesi.

Solforosa totale (SO₂): ±20 mg/l.
Bottiglie prodotte: ca. 15000.

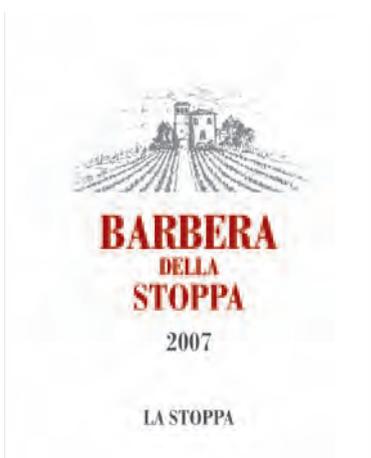
CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, vinoso, dalla bocca cremosa, strutturata e di corpo.

ABBINAMENTI

Piatti di carni rosse, trippe, brasati, stufati, formaggi stagionati.

● BARBERA



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.

Vitigno: Barbera.

Estensione del vigneto: 10 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e GDC

Densità media ceppi per ha: 4000/6000

Età media del vigneto: 20/40 anni

Produzione media per ettaro: 50 q.

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 40 giorni con lieviti naturali, in

assenza di anidride solforosa e affinamento sulle fecce fini in barriques usate di rovere francese per 1 anno. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±20 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 14050.

CARATTERISTICHE

Vino rosso, fruttato, leggermente tannico e sostenuto da un'ottima freschezza.

ABBINAMENTI

Zuppe saporite di verdura e legumi, arrostiti di carne, bolliti misti, stufati con verdure.

● MACCHIONA



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.

Vitigno: Barbera 50%, Bonarda 50%.

Estensione del vigneto: 13 ha.

Tipo d'impianto: Guyot e GDC

Densità media ceppi per ha: 4000/6000

Età media del vigneto: 20/40 anni

Produzione media per ettaro: 50 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione e macerazione per 25 giorni con lieviti naturali, in

assenza di anidride solforosa e affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in botti di rovere di slavia da 15 hl, 20 hl e 40 hl. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±20 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 25390 + 633

magnum + 150 doppi magnum.

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato, speziato e dalla bocca strutturata, fresca e polposa.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e selvaggina.

● STOPPA 60^{anni}



TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m.

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e altri vitigni bordolesi.

Estensione del vigneto: 4,5 ha.

Tipo d'impianto: Guyot.

Densità media ceppi per ha: 4000/6000

Età media del vigneto: 20/60 anni

Produzione media per ettaro: 48 hl

Vendemmia: raccolta manuale 100%.

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione e mace-

razione per 30 giorni con lieviti naturali, in assenza di anidride solforosa e affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in barriques di rovere francese in parte nuove. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ±22 mg/l.

Bottiglie prodotte: ca. 22500

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso intenso e ricco di frutta, spezie, balsamico e dalla bocca corposa, morbida ma nervosa.

ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione e selvaggina.

