

Per noi il vino è espressione della terra e per questo cerchiamo di unire le antiche tradizioni alle moderne tecniche nella maniera più discreta e più felice, senza cercare equilibri forzati, o chiedere alla terra qualcosa che non ci possa dare.



RE GIULIO 338.7432729 - E-mail: re.giulio@libero.it

Come arrivare: dall'autostrada A1 uscire al casello di Fiorenzuola e seguire le indicazioni per Carpaneto Piacentino o Castell'Arquato. Dall'autostrada A21 uscire al casello Piacenza Est e dirigersi verso Carpaneto Piacentino o Castell'Arquato. Arrivati in uno dei due paesi prendere per Vigolo Marchese e Val Chiavenna.

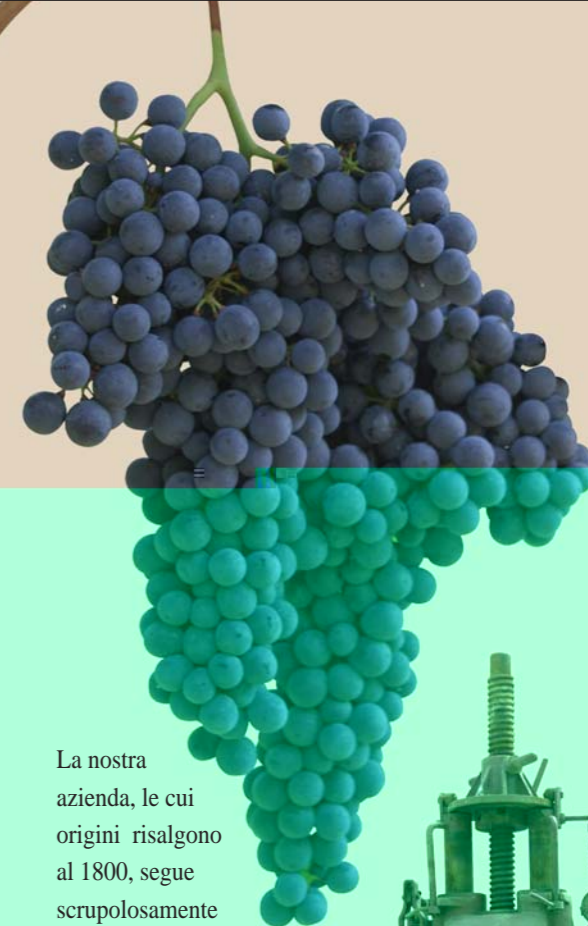


Azienda Agricola Buzzetti Fabio
Loc. Dametti - Chiavenna Rocchetta - Lugagnano Val d'Arda - PC
Tel. 0523 891174 - Cell. 329 4765552
E-mail: fabiobuzzettivini@libero.it
www.vitivinicolabuzzetti.it

NON DISPERDERE LA CARTA NELL'AMBIENTE



FABIO BUZZETTI
VINI DEI COLLI PIACENTINI



La nostra azienda, le cui origini risalgono al 1800, segue scrupolosamente le tradizioni che si sono tramandate di generazione in generazione. Una graduale innovazione tecnologica e fedeltà ai propri principi, alla propria cultura e alla propria tradizione familiare stanno alla base di questi vini che suscitano l'emozione di una storia che continua...



UN'IDENTITÀ CHE PARLA DI PASSIONE

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
GUTTURNIO
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto con uve selezionate di Barbera e Bonarda, di colore rosso rubino, profumo caratteristico, leggermente vinoso e sapore fruttato, è ottimo a tutto pasto. Servire a 16° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
BARBERA
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno, di colore rosso rubino, profumo caratteristico vinoso, è ottimo a tutto pasto e in modo particolare con risotti, carni rosse in umido, salumi cotti e zampone. Servire a 16° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
BONARDA DOLCE
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno, di colore rosso rubino intenso, profumo mandorlato caratteristico e sapore dolce, è ottimo con crostate di frutta e dolci tradizionali. Servire a 12° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
MONTEROSSO VAL D'ARDA
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve Malvasia di Candia, Moscato Bianco, Trebbiano e Ortrugo, di colore giallo paglierino e profumo delicato, è ottimo con antipasti, piatti di pesce e formaggi freschi. Servire a 10° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
MALVASIA DOLCE
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve del vitigno Malvasia di Candia Aromatica, di colore giallo paglierino carico e profumo delicato, è ottimo come vino da dessert e con la pasticceria tradizionale. Servire a 10° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
MALVASIA SECCO
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve del vitigno Malvasia di Candia Aromatica, di colore giallo paglierino carico e profumo intenso, è ottimo con antipasti delicati, carni bianche e piatti di pesce. Servire a 10° C.

Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
ORTRUGO
V.F.Q.P.R.D

Ottenuto da uve del vitigno autoctono presente solo nel piacentino, è ideale con antipasti, piatti di pesce, carni bianche, uova e formaggi poco saporiti. Servire a 10° C.



**ASSOCIAZIONE
VITIVINICOLTORI
VAL CHIAVENNA**

LUNATIA
Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
GUTTURNIO
V.Q.P.R.D

Ottenuto con uve selezionate di Barbera e Bonarda, di colore rosso rubino intenso, profumo caratteristico, sapore secco e fresco, è ideale a tutto pasto. Servire a 16° C.

SOLECURTUS
Colli Piacentini
Denominazione di Origine Controllata
MONTEROSSO VAL D'ARDA
V.Q.P.R.D

Ottenuto da uve Malvasia di Candia, Trebbiano e Ortrugo, di colore giallo paglierino, profumo delicato fruttato, sapore secco e fine, è ideale come aperitivo, con antipasti di salumi e formaggi. Servire a 10° C.

NISO
Passito

Vino da tavola bianco

Ottenuto da uve passite di Malvasia di Candia e Moscato genuinamente trattate, di colore giallo dorato, con bouquet sontuoso, sapore delicatamente dolce e con sottile aroma dell'uva. Il gusto si va facendo alcolico con l'età, quasi a divenire semisecco, franco e generoso, un nettare da meditazione. Ideale come accompagnamento di formaggi piccanti e dessert. Servire a 12° C.



DALLA VENDEMMIA ALLA CANTINA UN UNICO PRINCIPIO: MASSIMO RISPETTO DEI GRAPPOLI