

Felino, 29 ottobre 2014

Ai soci ONAF e Simpatizzanti tutti

Martedì 25 novembre, alle ore 20,30
Al Ristorante **“Il Rigoletto”**, tel. **0521-615095**
via delle Anime 2, a **Bianconese** di Fontevivo PR

... pura pecora italica

(Qualche pecorino un po' da tutt'Italia)

Canestrato Pugliese DOP

Pecorino Siciliano DOP

Pecorino Toscano

Pecorino Sardo

Lo chef, dopo la degustazione dei formaggi e dei vini ha pensato di aggiungere:

RAVIOLI DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI E FONDUTA DI FORMAGGIO (di pecora, naturalmente)
BAVARESE ALLA CANNELLA CON PERE E CIOCCOLATO BIANCO

Durante la serata saranno serviti vini della
Azienda Agricola “Cantine Romagnoli”
di Villo' di Vigolzone (PC)

La degustazione sarà condotta da Maestri Assaggiatori della Delegazione ONAF di Parma.

Rimborso spese per la partecipazione: soci ONAF : 20,00 ; non soci: 25,00 €.

Prenotazioni:

Alla Delegazione ONAF di Parma: parma@onaf.it **entro il 18-11-2014**

specificando: Cognome-Nome, recapito telefonico e n° di persone.

Segnatevi l'appuntamento e, soprattutto, PRENOTATE !!!

Vi salutano

Il Segretario
Massimo Pelagatti

Il Delegato
Giacomo Toscani



Romagnoli

Azienda Agricola Romagnoli

Emilia – Villò di Vigolzone (Piacenza)

L'Azienda Agricola "Cantine Romagnoli" si trova a Villò di Vigolzone, là dove l'Appennino scivola nella Pianura Padana, a circa 20 km a sud di Piacenza, in Emilia-Romagna. Posizionata al crocevia delle più importanti autostrade, e' facilmente raggiungibile da ogni parte del nord Italia.

Fondata nel 1857, negli anni si è trasformata da azienda agricola in azienda vitivinicola. La coltivazione della vite si trova tra i 190 e i 230 metri di altezza in un territorio che dal fiume Nure sale verso un altopiano. Questi terreni vengono chiamati "le terre rosse di Villò" per la forte presenza di argille ricche di ferro: nella parte pianeggiante sono protagoniste le viti di Pinot nero e Chardonnay, mentre nella parte che sale verso l'altopiano vengono coltivate le uve di Malvasia, Barbera, Croatina e Ortrugo. Rispettiamo le potenzialità delle uve, esaltandone il carattere nella vinificazione e nell'affinamento, per ottenere vini che siano espressione del territorio in cui ci troviamo e che possano far conoscere la Val Nure e i Colli Piacentini al di fuori dei propri confini.

Barbera Colto Vitato del Cicotto



Barbera 100%



Acciaio per 10 mesi



Villò – Val Nure



Colore rosso rubino con accenni graduali tendenti al viola. Al naso sprigiona sentori di viola e di frutti rossi maturi. Al palato è teso ricco di acidità ben integrata con il corpo del vino. Fine, persistente e longevo.

Spumante Met Classico Il Pigro



Chardonnay 30%
Pinot Nero 70%



Sui lieviti 30 mesi



Villò – Val Nure



Giallo paglierino dal perlage sottile e persistente. Sentori di crosta di pane, al naso, con spiccato riconoscimento del giacinto. Palato elegante con carattere deciso, leggera noisette chiusura salina e cremosa.

Gutturnio Superiore



Barbera 60%
Croatina 40%



Acciaio



Villò – Val Nure



Rubino intenso con sfondo granata. Il profumo richiama note di frutta a bacca rossa e tocchi di tabacco e cannella. Il sapore è vinoso e fruttato.

Tappo Corona Frizzante



Ortrugo 100%



Acciaio
Su Lieviti Autoctoni



Villò – Val Nure



Paglierino con tonalità accentuate dovute alla naturale torbidezza. I profumi toccano la crosta di pane e il lievito. Al palato spicca la frutta tropicale.