

BREVE COMPENDIO DEI VINI



Azienda Agricola Biologica
nugareto
boschi e vigne





NUGARETO SOCIETA' AGRICOLA
VINICOLA VINI BIOLOGICI
VIA NUGARETO 6 - 40037
SASSO MARCONI BOLOGNA

info@nugareto.it

FRATTA MINORE AZIENDA VITIVINICOLA
VINI PRODOTTI DA UVE BIOLOGICHE
VIA SCORTICHETO 2705 - 40024
CASTEL SAN PIETRO TERME BOLOGNA

info@lafrattaminore.it



BACCO&CO S.R.L.
VIA SCORTICHETO 2901 - 40024
CASTEL SAN PIETRO TERME
BOLOGNA

info@baccoandcompany.com



Azienda Agricola Biologica
nugareto
boschi e vigne

**VINI BIOLOGICI DEI COLLI BOLOGNESI
PRODOTTI DA UVE DI PROPRIETA'
PROVENIENTI DAI 15 ETTARI DI VIGNETO
SULLE COLLINE DI SASSO MARCONI
DOVE IL PIGNOLETTO AFFONDA LE SUE
RADICI IN TERRENI UNICI E VOCATI
I VINI DELLA TRADIZIONE DI BOLOGNA**



PETRONIANO

TIPOLOGIA:

**BOLOGNA SPUMANTE BRUT
COLLI BOLOGNESI D.O.C.**

VENDEMMIA: 2016

**UVE: GRECHETTO GENTILE 60%
CHARDONNAY 40%**

METODO: CHARMAT

GRADAZIONE: 12% VOL

CARATTERISTICHE:

GIALLO PAGLIERINO LUMINOSO

PERLAGE FINE ED EQUILIBRATO

CON BUONA PERSISTENZA

PROFUMI DELICATI E FLOREALI

PRECEDONO IL GUSTO

CONSISTENTE E RAFFINATO





GIULLARE

TIPOLOGIA:

**PIGNOLETTO FRIZZANTE
COLLI BOLOGNESI D.O.C.G.**

VENDEMMIA: 2016

UVE: GRECHETTO GENTILE 100%

METODO: CHARMAT

GRADAZIONE: 12,5% VOL

CARATTERISTICHE:

GIALLO PAGLIERINO

BRILLANTE

PROFUMI NETTI

CON RICORDI

DI FIORI BIANCHI

E ALBICOCHE

PRECEDONO IL GUSTO

INTRIGANTE ED ELEGANTE

CARATTERISTICO DEL

PIGNOLETTO



CANTO

TIPOLOGIA:

BOLOGNA BIANCO

COLLI BOLOGNESI D.O.C.

VENDEMMIA: 2015

UVE: SAUVIGNON BLANC 100%

GRADAZIONE: 12,5% VOL

**AFFINAMENTO: IN ACCIAIO PER
MINIMO 6 MESI**

CARATTERISTICHE:

GIALLO VIVO

**AMPIO E COMPLESSO AL NASO
CON NOTE DI FRUTTA TROPICALE**

CORPOSO E PIENO IN BOCCA

PERSISTE NELLA SUA FORMA





MONELLO

TIPOLOGIA:

**BOLOGNA ROSSO
COLLI BOLOGNESI D.O.C.**

VENDEMMIA: 2015

**UVE: CABERNET SAUVIGNON 55%
MERLOT 25%
BARBERA 20%**

GRADAZIONE: 14% VOL

AFFINAMENTO:

**90% ACCIAIO PER 6 MESI
10% LEGNO PER 6 MESI**

CARATTERISTICHE:

**ROSSO RUBINO INTENSO CON
PROFUMI ELEGANTI E
PIACEVOLMENTE ERBACEI
DI BUONA STRUTTURA CON
TANNINI BEN INTEGRATI**





CANTASTORIE

TIPOLOGIA:

**PIGNOLETTO SUPERIORE
COLLI BOLOGNESI D.O.C.G.**

VENDEMMIA: 2015

UVE: GRECHETTO GENTILE 100%

GRADAZIONE: 13,5% VOL

AFFINAMENTO:

100% ACCIAIO PER 6 MESI

CARATTERISTICHE:

**GIALLO INTENSO CARATTERIZZATO
DA UN NASO POLIMORFO E
CANGIANTE, MATURO
AMPIO ED ELEGANTE
IN BOCCA**





**VINI DA UVE BIOLOGICHE
PRODOTTI DA UVE DI PROPRIETA'
PROVENIENTE DAI 5 ETTARI DI VIGNETO
SULLE DOLCI COLLINE DI
CASTEL SAN PIETRO TERME
A POCHI PASSI DA BOLOGNA DOVE
ALBANA E SANGIOVESE
TEMPRANO LO SPIRITO DELL'UOMO.**

AVANGUARDIA DI ROMAGNA



DAMA BIANCA

8 MESI SUI LIEVITI

TIPOLOGIA:

**SPUMANTE METODO CLASSICO
EXTRA - DRY**

VENDEMMIA: 2016

**UVE: GRECHETTO GENTILE 85%
MANZONI BIANCO 15%
BIO CERTIFICATE**

GRADAZIONE: 12,5% VOL

**AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA
SUI LIEVITI PER MINIMO 8 MESI
METODO CHAMPENOISE**

CARATTERISTICHE:

**SENTORI DI MELA GOLDEN
E NOTE FLOREALI DI GINESTRA
DI GRANDE MORBIDEZZA E
BUONA ROTONDITA',
IDEALE PER CHI
AMA BERE UN
METODO CLASSICO DI QUALITA'
IN PIACEVOLE COMPAGNIA.**





DAMA BIANCA

20 MESI SUI LIEVITI

TIPOLOGIA:
**SPUMANTE METODO CLASSICO
BRUT**

VENDEMMIA: 2015

**UVE: GRECHETTO GENTILE 85%
MANZONI BIANCO 15%
BIO CERTIFICATE**

GRADAZIONE: 12,5% VOL

**AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA
SUI LIEVITI PER MINIMO 20 MESI
METODO CHAMPENOISE**

CARATTERISTICHE:
**FINISSIMO PERLAGE
FRUTTO DEL MEDIO-LUNGO
AFFINAMENTO SUI LIEVITI
CON SENTORI DI SCORZA
DI PANE E FINALE
AMMANDORLATO
IDEALE PER CHI AMA
LE BOLLICINE DEL
METODO CLASSICO.**





DAMA BIANCA

30 MESI SUI LIEVITI

TIPOLOGIA:

**SPUMANTE METODO CLASSICO
EXTRA - BRUT**

VENDEMMIA: 2014

**UVE: GRECHETTO GENTILE 85%
MANZONI BIANCO 15%
BIO CERTIFICATE**

GRADAZIONE: 12,5% VOL

**AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA
SUI LIEVITI PER MINIMO 30 MESI
METODO CHAMPENOISE**

**CARATTERISTICHE:
PERLAGE FINISSIMO E
PERSISTENTE
IL LUNGO AFFINAMENTO SUI
LIEVITI DONA EVIDENTI NOTE
DI SCORZA DI PANE E
FRUTTA SECCA
AL PALATO E' ASCIUTTO E
CREMOZO CON UNA BUONA
VENA ACIDA
UN METODO CLASSICO DA
INTENDITORI.**



ALBANA SECCO

TIPOLOGIA:

**ROMAGNA ALBANA SECCO
D.O.C.G.**

VENDEMMIA: 2016

**UVE: ALBANA 100%
BIO CERTIFICATE**

GRADAZIONE: 14% VOL

AFFINAMENTO: ACCIAIO 80%

TONNEAU ROVERE 20%

MINIMO 6 MESI

CARATTERISTICHE:

**NOTE DI PESCA GIALLA E
ALBICOCCA CON SENTORI
DI FIORI GIALLI**

**SAPORE MORBIDO E
AVVOLGENTE CON SPICCATA
SAPIDITA' E FRESCHEZZA**





ALBANA DOLCE

TIPOLOGIA:

ROMAGNA ALBANA DOLCE

D.O.C.G.

VENDEMMIA: 2015

UVE: ALBANA 100% SURMATURA

BIO CERTIFICATE

GRADAZIONE: 13% VOL

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

100% TONNEAU ROVERE

MINIMO 8 MESI

CARATTERISTICHE:

COLORE GIALLO ORO CON

NOTE DI AGRUMI E DI MIELE

D'ACACIA SU FONDO VANIGLIA

SAPORE DOLCEMENTE DELICATO

CON NOTE FRESCHE





SANGIOVESE SUPERIORE

TIPOLOGIA:

**ROMAGNA SANGIOVESE
SUPERIORE D.O.C.**

VENDEMMIA: 2016

UVE: SANGIOVESE 85%

LONGANESI 15%

BIO CERTIFICATE

GRADAZIONE: 14,5% VOL

**AFFINAMENTO: ACCIAIO 100%
MINIMO 6 MESI**

CARATTERISTICHE:

NOTE DI CILIEGIA E RIBES ROSSO

CON RICHIAMI ALLA SCORZA

D'ARANCIO. SAPORE DIRETTO,

PRECISO E RITMATO CON

TANNINO SOTTILE E

INVITANTE FRESCHEZZA





SANGIOVESE SUPERIORE
RISERVA

TIPOLOGIA:

ROMAGNA SANGIOVESE
SUPERIORE RISERVA D.O.C.

VENDEMMIA: 2014

UVE: SANGIOVESE 85%

LONGANESE 10% - ALTRI 5%
BIO CERTIFICATE

GRADAZIONE: 14% VOL

AFFINAMENTO:

TONNEAU E BARRIQUE
MINIMO 24 MESI

CARATTERISTICHE:

MORE E VIOLE SU FONDO

SPEZIATO. DAL FRUTTO

MATURO, SODO E CROCCANTE

TANNINO DALLA TRAMA

VIGOROSA MA ELEGANTE





VINI DA UVE SELEZIONATE
PROVENIENTI DALLE TERRE
DI ROMAGNA E DELLA EMILIA
VINI FRUTTO DELLA CURA
E DEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE
SANGIOVESE E LAMBRUSCO
LE ANIME ROSSE DELLA VIA EMILIA

UN BUON BICCHIERE,
SEMPLICEMENTE



TAURO

TIPOLOGIA:
SANGIOVESE - MERLOT
I.G.T.

UVE: SANGIOVESE 75%
MERLOT 25%

GRADAZIONE: 13,5% VOL

AFFINAMENTO: BOTTI IN
ROVERE MINIMO 12 MESI

CARATTERISTICHE:
ROSSO INTENSO
CON RIFLESSI VIOLACEI
AL NASO ARMONICO E
INTENSO CON NOTE DI
FRUTTI ROSSI MATURI E
VANIGLIA
IN BOCCA VELLUTATO,
AVVOLGENTE E PERSISTENTE





PEGASO


TIPOLOGIA:
SANGIOVESE - CABERNET
I.G.T.

UVE: SANGIOVESE 70%
CABERNET 30%

GRADAZIONE: 13% VOL

AFFINAMENTO: ACCIAIO
MINIMO 12 MESI

CARATTERISTICHE:
ROSSO RUBINO
ELEGANTE E SPEZIATO
AL NASO NOTE DI
CILIEGIA E AMARENA
DAL SAPORE MORBIDO,
BUONA STRUTTURA
ED EQUILIBRIO





ASTRALE

TIPOLOGIA:
SANGIOVESE
I.G.T.

UVE: SANGIOVESE 100%

GRADAZIONE: 12% VOL

AFFINAMENTO: ACCIAIO
MINIMO 3 MESI

CARATTERISTICHE:

ROSSO VIVO

AL NASO FINE E FRAGRANTE

DALLA BEVA PIACEVOLE

SCHIETTA E DI GRANDE
FRESCHEZZA





ORIONE

TIPOLOGIA:

**TREBBIANO - SAUVIGNON
I.G.T.**

**UVE: TREBBIANO 70%
SAUVIGNON 30%**

GRADAZIONE: 11,5% VOL

AFFINAMENTO: ACCIAIO

CARATTERISTICHE:

**GIALLO PAGLIERINO CON
RIFLESSI VERDOGNOLI**

**PROFUMO SENTORI DI
FRUTTI E FIORI BIANCHI**

SAPORE ARMONICO,

MORBIDO CON

FINALE FRESCO





ARGO


**TIPOLOGIA:
PIGNOLETTO D.O.C.**

**UVE: GRECHETTO
GENTILE 100%**

GRADAZIONE: 11,5% VOL

METODO: CHARMAT

**CARATTERISTICHE:
GIALLO ORO CON RIFLESSI
VERDOGNOLI E
VIVACE PERLAGE
PROFUMO FRESCO E
FRUTTATO
SAPORE ARMONICO E
GRADEVOLE CON BUONA
PERSISTENZA**





LYRA SECCO

TIPOLOGIA:

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
D.O.C.**

UVE: LAMBRUSCO 100%

GRADAZIONE: 10,5% VOL

METODO: CHARMAT

CARATTERISTICHE:

PORPORA CON RIFLESSI

VIOLETTI

PROFUMO DI PICCOLI FRUTTI

NERI E LAMPONI

SAPORE MORBIDO,

SUCCOSO E

DI GRADEVOLTE SPESSORE





LYRA AMABILE

TIPOLOGIA:

**LAMBRUSCO GRASPAROSSA
D.O.C.**

UVE: LAMBRUSCO 100%

GRADAZIONE: 8,5% VOL

METODO: CHARMAT

CARATTERISTICHE:

ROSA INTENSO CON

RIFLESSI FUCSIA

PROFUMO FRAGOLA,

RIBES ED AMARENE

SAPORE DOLCE,

CREMOSO E VOLUTTUOSO





**“UN BUON VINO AGGIUNGE UN
SORRISO ALL’AMICIZIA E
UNA SCINTILLA ALL’AMORE..”**



