

VANZINI

S I N C E 1 8 9 0



“Degustare i vini D.O.C. dell’azienda Vanzini significa riscoprire la cultura ed i piaceri della grande tradizione enoica dell’Oltrepó Pavese.”

A handwritten signature in black ink, reading "Olio Vanzini". The signature is written in a cursive, flowing style. The first name "Olio" is written in a smaller, more compact script, while the last name "Vanzini" is larger and more prominent, with a long, sweeping underline that extends to the right.

A close-up photograph of several dark blueberries covered in water droplets. The berries are the central focus, with many small, clear water droplets of various sizes scattered across their surfaces. The background is blurred, showing more berries and some green leaves. The text "La nostra storia" is overlaid in the upper center of the image in a white, sans-serif font.

La nostra storia



Le origini

Una storia che parte da lontano: da ben 130 anni capostipite di questo percorso fu il bisnonno Giovanni che con sagacia e perseveranza tramanda al figlio Antonio il proprio sapere.

1991



Alla conquista dell'Europa

Questo nuovo apporto "giovanile" di Antonio, Michela e Pier Paolo non fa attendere i propri risultati, infatti i vini Vanzini vengono esportati in Germania e poi successivamente sbarcano in Danimarca.



1890



La storia

Il padre Carlo consegna ai figli Antonio, Michela e Pier Paolo le redini dell'azienda.



1993



Alla conquista delle Americhe

Un processo espansivo inarrestabile, in questo anno i vini dei fratelli Vanzini attraversano l'oceano e arrivano nelle Americhe.

2008



E la storia continua...

Questi sono stati i valori tramandati di generazione in generazione e che nel tempo hanno distinto la famiglia Vanzini nel ritagliarsi un ruolo da protagonista a livello internazionale.



1996



La conquista dell'Oriente

Costanza, determinazione, e sacrificio: ingredienti indispensabili per l'attivi che cresce in modo esponenziale fino a raggiungere i paesi Asiatici con particolare riguardo all'esclusivo mercato giapponese.



Today



Viticoltori da generazioni





Dal 1890 la famiglia Vanzini si tramanda, di generazione in generazione, il segreto che lega la terra alle viti; una conoscenza determinante per il raggiungimento di traguardi sempre più alti in termini di qualità e genuinità delle proprie produzioni.

Oggi al timone dell'azienda ci sono i fratelli Antonio, Michela e Pier Paolo: ogni giorno in prima linea per tramandare una qualità che mestiere e cultura.





Una grande firma per il territorio



La forza di un “terroir” unico, la classe dei vini prodotti, la serietà e il servizio offerto hanno contribuito in maniera determinante al successo dell’azienda, che si è affermata sempre più sia in Italia che all’estero, in particolar modo negli Stati Uniti, Cina e Giappone. Da poco tempo ha iniziato la sua presenza sul mercato russo, mentre i paesi europei quali Spagna, Danimarca, Svezia e Olanda sono consolidati da molti anni.



BARBALEONE
2015

Vanzini



I nostri vini rossi

Caratteristica peculiare dell'Oltrepò Pavese è di avere i vini briosi, per ottenere la loro particolare spuma bisogna effettuare una rifermentazione in autoclave.

I rossi di questa località più conosciuti sia a livello nazionale che internazionale sono sicuramente il Bonarda e il Sangue di Giuda.

Il territorio dell'Oltrepò Pavese è la terza più importante zona vinicola d'Italia dopo il Piemonte e la Toscana.

Oltre che al Bonarda e il Sangue di Giuda, non dimentichiamoci per la propria eleganza e complessità il Pinot Nero, il Bonarda Vigna Guardia e il Barbaleone, quest'ultimo vino viene prodotto solo in particolari annate e successivamente barricato per 24 mesi.

CON TATTO

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Gradi: 12-13% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 180/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, fruttato: ricorda la mora ed il lampone. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con salumi, carni in genere, selvaggina e brasati, delizioso con formaggi stagionati, gradevole l'abbinamento con piatti a base di pesce (in questo caso servirlo a 8 gradi).

Servire a: 8°/15°



LA DESIDERATA

BARBERA DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 12-13% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 220/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e fruttato (ricorda la mora). In bocca gradevolmente tannico e molto vinoso. All'olfatto intenso.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi e salumi stagionati.

Servire a: 18°



KAIROS PINOT NERO I.G.T.

Gradi: 12-13% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree, con una componente argillosa, situato a 235/340 metri sul livello del mare. Sistema Gujot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso caratteristico. All'olfatto fresco e fruttato. Alle sensazioni vinose immediate, si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna e frutti di bosco. Al gusto vellutato e leggero, intrigante in un corpo elegante e sinuoso. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse o bianche, primi piatti leggeri e delicati, sorprendente con le portate a base di pesce, di spiccata personalità come aperitivo.

Servire a: 10°/17°



NEMO

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Gradi: 7% Vol. alcool svolto più residuo zuccherino per un totale di 13 gradi alcool svolto e da svolgere

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 220/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico rosso rubino carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, ricorda la confettura, fresco. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori di frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto dolce e vellutato, frizzante naturale. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo a fine pasto con i dolci, in particolare crostate di confettura, cantucci.

Servire a: 8°



VIGNA PREDÀ

BARBERA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 13-14 % Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 235 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima persistenza retroolfattiva.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati.

Servire a: 18°



VIGNA GUARDIA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 13-14% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 235 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino carico con riflessi violacei.

All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori di mandorla e prugna, cui susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Retrogusto piacevolmente morbido tipico di un Bonarda. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati. Ottimo con i brasati.

Servire a: 18°



BARBALEONE DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 13-14.5% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 235 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino carico con riflessi violacei. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose speziate iniziali si susseguono sentori floreali di viola, frutti rossi, ciliegia, lampone, prugna, frutti di bosco. Al gusto i tannini dolci e vellutati sono ben integrati nel corpo elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, selvaggina, brasati, primi piatti saporiti, formaggi molto saporiti e stagionati.

Servire a: 18°



I nostri vini bianchi

Tra i prodotti bianchi un vino particolare è sicuramente il Pinot Nero che viene vinificato in bianco. Per ottenere questa tipicità, una volta effettuata la spremitura dell'uva a bacca rossa, viene successivamente decolorata con un procedimento naturale, prima ancora di iniziare la fermentazione.

Così come per i vini rossi del territorio, tra i più rinomati e pregiati vini bianchi troviamo il Pinot Nero in bianco frizzante e il Pinot Grigio fermo. La caratteristica di questi vini è la loro freschezza che si accompagna a qualsiasi portata. Questi vini già conosciuti in Italia vengono molto apprezzati anche all'estero.

Un vino particolare che sorprende per la sua freschezza e aromaticità è il Pianeta Rosa "GJ504b" un Pinot Nero vinificato in rosato.

Il nostro elegante Riesling e il gradevole Moscato completano la gamma.

Vanzini

Pinot Nero

Serie Numerata

F. Testa Venzani



PINOT NERO SERIE NUMERATA DELL' OLTREPO' PAVESE DOC

Gradi: 11,5/12,5% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



ASSEDIO

MOSCATO DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 12% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 260/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto aromatico, fruttato, fresco, con sentori floreali, di agrumi, fiori di pesco, miele e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna e agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



PIANETA ROSA

O.P. PINOT NERO D.O.C.

Gradi: 11,5/12,5% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico rosa. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva, grande freschezza.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



RIESLING DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 12/13% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, agrumi. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



PINOT GRIGIO

DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 12,5/13,5% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa elevata, situato a 400 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico con riflessi ramati. All'olfatto intenso e complesso. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di mela, pera, banana e frutti bianchi. Al gusto morbido, elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: pesce in generale, formaggi saporiti.

Servire a: 8°/10°



THEO

MOSCATO I.G.T.

Gradi: 5% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna fiori d'arancio e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la colomba pasquale e il panettone.

Servire a: 8°







Vanzini

Vanzini

I nostri spumanti

Il Pinot Nero Extra Dry è sicuramente uno dei vini più conosciuti dell'azienda assieme al Rosè, sono vini ottenuti da uve Pinot Nero 100%, secondo il metodo Charmat o Martinotti lungo, con minimo 9 mesi di autoclave. Il Moscato spumante è sempre un metodo Charmat o Martinotti e viene prodotto con la stessa lavorazione, mettendo in risalto i profumi fruttati.

Il Pinot Nero Extra Dry, sia vinificato in bianco che Rosé, rappresenta l'eccellenza della linea spumante della nostra azienda. Sono entrambi eccezionali come aperitivo o come accompagnamento a piatti di pesce. È un metodo Martinotti di Pinot Nero 100%, con affinamento sui lieviti per almeno nove mesi in autoclave. La gamma è completata da spumante Aedo, Moscato e Sangue di Giuda.

AIACE

PINOT NERO METODO CLASSICO
D.O.C.G. BLANC DE NOIR

Gradi: 12,5% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/400 metri s.l.m. Sistema di allevamento Guyot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino intenso con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, vaniglia, pera e banana. Al gusto secco, vellutato, elegante, sapido e di ottima struttura e persistenza retro-olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere.

Servire a: 7/8°



PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY

Gradi: 12% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



ROSÈ EXTRA DRY

Gradi: 12% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico rosa. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



MOSCATO SPUMANTE

Gradi: 6% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fresco, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, pesca, prugna, fiori d'arancio e agrumi. Al gusto dolce, elegante e di buona struttura. Buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: molto bene con i dolci in particolare torte di crema, paste, ottimo con la colomba pasquale e il panettone.

Servire a: 8°



SANGUE DI GIUDA

DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 7,5% Vol. alcool svolto più residuo zuccherino per un totale di 13 gradi alcool svolto e da svolgere (complessivo).

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 220/280 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico rosso rubino carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, ricorda la confettura, fresco. Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori di frutti rossi, ciliegia, lampone, frutti di bosco. Al gusto dolce e vellutato, frizzante naturale. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo a fine pasto con i dolci, in particolare crostate di confettura, cantucci e caldarroste.

Servire a: 8°



AEDO

Gradi: 11,5/12,5% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree, con una componente argillosa, situato a 235/340 metri sul livello del mare. Sistema Gujot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche:

colore paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto fruttato, fresco, intenso e aromatico, con sentori floreali, di mela, banana e agrumi. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di accattivante struttura. Sapore unico, evocativo e spiccato. Ottima persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo, delizioso a tutto pasto, in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere; da provare con la pizza.

Servire a: 8°





Le nostre mezze bottiglie

Abbiamo esteso la produzione dei nostri vini più rappresentativi in una serie di “mezze bottiglie”, disponibili nel formato da litri 0,375, che stanno diventando sempre più popolari.

Tra di esse spicca lo spumante Pinot Nero Extra Dry.



PINOT NERO SPUMANTE ROSÈ EXTRA DRY

Gradi: 12% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 280/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico rosa. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera, banana e ciliegia. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY

Gradi: 12% Vol.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido (caratteristico per un extra dry), elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



PINOT NERO SERIE NUMERATA DELL' OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 11,5/12,5% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 300/350 metri s.l.m. Sistema di allevamento Gujot tradizionale e cordone speronato.

Caratteristiche organolettiche:

colore caratteristico paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto intenso, complesso, con sentori floreali e molto fruttato, di mela, pera e banana. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura. Dal corpo molto marcato, buona persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, delizioso a tutto pasto in particolar modo con piatti a base di pesce, gradevole con carni bianche, formaggi in genere, perfetto con la pizza.

Servire a: 8°



BONARDA

DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Gradi: 12/13% Vol. (a seconda delle annate)

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 180/280 metri s.l.m.. Sistema di allevamento Gnjot tradizionale.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, fruttato: ricorda la mora ed il lampone. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con salumi, carni in genere, selvaggina e brasati, delizioso con formaggi stagionati, gradevole l'abbinamento con piatti a base di pesce (in questo caso servirlo a 8 gradi).

Servire a: 8°/15°



"Il vino non si beve soltanto. Si annusa, si osserva, si gusta, si sorseggia e... se ne parla."

Re Edoardo VII





I vini dell'Azienda Agricola Vanzini compaiono in molteplici carte dei vini nei ristoranti più blasonati, sia italiani che esteri. Hanno ricevuto numerosi riconoscimenti e premi, comparando di diritto in innumerevoli guide del settore.

Vanzini e l'Oltrepò Pavese, una grande firma per un territorio culla della grande spumantistica Pinot nero italiana e dei rossi frizzanti della tradizione della Lombardia.

Una terra selezionata da solo
buoni frutti





VANZINI





Vanzini s.a.s.
Fraz. Barbaleone, 7
27040 San Damiano al Colle (PV) - Italy
Phone: +39 0385 75019
Fax: +39 0385 75287
www.vanzini-wine.com
info@vanzini-wine.com