

# Vini Bianchi

## CHARDONNAY

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Le sue uve, spesso confuse coi Pinot, hanno spiccate doti di qualità e personalità.

E' un vitigno che ben si adatta alle basi per spumante, infatti, non a caso, ne è previsto l'inserimento di una certa percentuale nell'uvaggio dell'Oltrepò Pavese Spumante.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino lucido, questo vino ha un profumo intenso, con netta fragranza di fiori di mandorlo e mela e con ricordi di alloro e muschio. Il sapore è secco, pieno, elegante ed armonico, con un gradevole fondo di mandorla estremamente persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo su primi piatti con cadenze leggermente acidule o su piatti di pesce delicati, questo vino può essere servito anche come aperitivo.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## EVENTO

LINEA TENUTA MARIA ROSA

VINO BIANCO FRIZZANTE DA TAVOLA

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Pinot Nero e Chardonnay.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino, ha un gusto giovane e delicato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo si abbina ottimamente con pesce e carni bianche.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **LACRIMA DI MOSCATO**

LINEA TENUTA GAZZOTTI  
PASSITO DI MOSCATO BIANCO FERMO  
ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo passito è ottenuto dall'uva Moscato che viene sottoposta a selezione ed appassimento per un periodo più o meno lungo. Dalla successiva vinificazione si ottiene la produzione di un prodotto particolare che evidenzia complessità gustative ed olfattive.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, questo passito ha un sapore dolce e marcatamente intenso.

ABBINAMENTI

Accompagna mirabilmente i dessert in genere e la pasticceria finissima, inoltre è splendido sui dolci farciti.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

## **LUNIDIA**

LINEA HO. RE. CA.

VINO PINOT NERO VINIFICATO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP  
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta  
ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot Nero vendemmiata nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La lavorazione avviene con metodo "in bianco" delle uve rosse attraverso una separazione immediata del mosto dalle bucce. La rifermentazione è un procedimento lento che si compie in autoclave, per la presa di spuma, per circa 30 giorni.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico, questo vino ha un sapore fresco, sapido, strutturalmente equilibrato.

E' un vino elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo intenso e caratteristico che evoca la fragranza della frutta a polpa bianca.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo risulta eccellente con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE DA ½ LITRO

BOTTIGLIE PER CARTONE: 24

## **MALVASIA**

LINEA LA CASOTTA

VINO BIANCO FRIZZANTE PIACENTINO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline dei Comuni di Ziano Piacentino (PC).

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla spremitura soffice di uve provenienti dalle colline dei Comuni di Ziano Piacentino (PC) e, la fermentazione del mosto, avviene a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino ha un sapore aromatico, secco e frizzante. Si distingue ed eccelle grazie alla sua spiccata aromaticità, messa in risalto da profumi intensi e persistenti. Il gusto è leggermente sapido e fresco.

ABBINAMENTI

E' ottimo con i salumi tipici piacentini e con preparazioni delicate a base di pesce inoltre accompagna mirabilmente tutti i "fuori pasto".

TEMPERATURA

Per apprezzarlo al meglio, va servito alla temperatura di 8-10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **MALVASIA DOLCE**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO DOLCE FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Presente nell'Oltrepò Pavese sin dal 1400, questo vitigno ha spesso subito, in positivo o in negativo, il confronto con il Moscato. Attualmente i vini ottenuti si stanno proponendo per stoffa ed eleganza. La lavorazione avviene con una soffice spremitura delle uve e con una parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino ha un sapore dolce, aromatico e frizzante.

Il bouquet è intenso e persistente con sentori di frutta gialla ed il gusto è estremamente fragrante.

## **ABBINAMENTI**

Ottimo con la biscotteria da forno, questo vino è un'ideale compagno per tutta la pasticceria secca.

## **TEMPERATURA**

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **MALVASIA FRIZZANTE**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Presente nell'Oltrepò Pavese sin dal 1400, questo vitigno ha spesso subito, in positivo o in negativo, il confronto con il Moscato. Attualmente i vini ottenuti si stanno proponendo per stoffa ed eleganza. La lavorazione avviene con una soffice spremitura delle uve e con una parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, questo vino ha un sapore aromatico, ampio e frizzante.

Il bouquet è intenso e persistente, con sentori di frutta gialla e menta selvatica.

Il gusto è estremamente fragrante.

**ABBINAMENTI**

Piacevole come aperitivo è l'ideale compagno di alcuni antipasti freddi ma può anche ben accompagnare primi piatti con sugo di funghi, piccola pasticceria e dolci delicati in genere.

**TEMPERATURA**

Per apprezzarlo al meglio, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **MOSCATO FRIZZANTE**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO DOLCE FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

L'uva Moscato, caratteristica per i suoi acini dorati e zuccherini, produce in queste zone un vino aromatico, dolce e colorito, da bersi fresco. Le uve provengono dalla zona collinare

del Comune di Volpara (PV), famoso per questo tipo di vitigno. La lavorazione avviene con una spremitura soffice delle uve e con una parziale fermentazione del mosto a temperatura controllata.

#### CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, questo vino ha un sapore dolce, aromatico e frizzante.

#### ABBINAMENTI

Accompagna mirabilmente i dessert in genere e la pasticceria finissima, inoltre è splendido sui dolci farciti.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **ORTRUGO**

#### LINEA LA CASOTTA

VINO BIANCO FRIZZANTE PIACENTINO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica del piacentino.

#### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla spremitura soffice di uve provenienti dalle colline piacentine e, la fermentazione del mosto, avviene a temperatura controllata.

#### CARATTERISTICHE

È un vino caratteristico e di inconfondibile raffinatezza oltreché di un delicato equilibrio organolettico. Ha un colore giallo scarico con riflessi verdognoli ed un sapore secco, lievemente aromatico e frizzante.

#### ABBINAMENTI

Si accompagna ad una vasta gamma di piatti, dal pesce alla carne bianca.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 8-10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **PINOT GRIGIO VINIFICATO BIANCO**

#### LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

#### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Grigio. I vigneti hanno una resa volutamente limitata e sono ancora coltivati con metodi di secolare tradizione, in modo da ottenere un prodotto "naturale". La vendemmia viene fatta rigorosamente a mano nei primi dieci giorni di settembre. L'uva viene diraspata ed in seguito sottoposta ad una soffice spremitura. Dopodichè viene lasciata fermentare ad una temperatura controllata. Una piccola parte di essa viene prelevata e fatta fermentare in caratelli di rovere francese ed in seguito, reintegrata al resto, il vino prosegue la sua maturazione in vasche inox. A primavera inoltrata si procede all'imbottigliamento e all'affinamento in bottiglia per almeno due mesi.

#### CARATTERISTICHE

Di colore paglierino carico è un ottimo vino, equilibrato, armonico ed elegante. Il suo profumo di miele d'acacia e di mandorle lo rende vellutato e completo al palato. La sua naturale freschezza e ricchezza di profumi varietali si mantiene a lungo nel tempo.

#### ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna, in particolare ad antipasti, minestre, risotti e tortelli, piatti a base di uova e pesce in genere.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **PINOT NERO PROV. PV VINIFICATO BIANCO**

#### LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FERMO PROV. DI PAVIA IGT e IGP

Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

#### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot Nero vendemmiata nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La lavorazione avviene con metodo "in bianco" delle uve rosse attraverso una separazione immediata del mosto dalle bucce. La rifermentazione è un procedimento lento che si compie in autoclave, per la presa di spuma, per circa 30 giorni.

#### CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino luminoso e brillante, questo vino ha un profumo fine, giovane, fresco appena fruttato di fiori bianchi ed un sapore caratterizzato da una piacevole pienezza e da un'elegante rotondità.

#### ABBINAMENTI

Ottimo con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 8-10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **PINOT NERO VINIFICATO BIANCO**

LINEA TENUTA MARIA ROSA

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot Nero vendemmiata nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La lavorazione avviene con metodo "in bianco" delle uve rosse attraverso una separazione immediata del mosto dalle bucce. La rifermentazione è un procedimento lento che si compie in autoclave, per la presa di spuma, per circa 30 giorni.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico, questo vino ha un sapore fresco, sapido, strutturalmente equilibrato.

E' un vino elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo intenso e caratteristico che evoca la fragranza della frutta a polpa bianca.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo risulta eccellente con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **PINOT NERO VINIFICATO BIANCO**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione in bianco dell'uva Pinot Nero vendemmiata nelle migliori zone collinari dell'Oltrepò Pavese. La lavorazione avviene con metodo "in bianco" delle uve rosse attraverso una separazione immediata del mosto dalle bucce. La rifermentazione è un procedimento lento che si compie in autoclave, per la presa di spuma, per circa 30 giorni.

#### CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico, questo vino ha un sapore fresco, sapido, strutturalmente equilibrato.

E' un vino elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo intenso e caratteristico che evoca la fragranza della frutta a polpa bianca.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo risulta eccellente con salumi, antipasti di mare, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 7-8°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

### **PINOT NERO VINIFICATO ROSATO**

#### LINEA TENUTA GAZZOTTI

#### VINO ROSATO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

#### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

#### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla spremitura soffice delle uve Pinot Nero vendemmiate nelle migliori posizioni collinari dell'Oltrepò Pavese. I vigneti hanno una resa volutamente limitata e sono ancora coltivati con metodi di secolare tradizione, in modo da ottenere un prodotto "naturale".

#### CARATTERISTICHE

Di colore rosa scarico, questo vino ha un profumo piacevolmente fruttato e persistente mentre il sapore è morbido ed armonico.

#### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna piacevolmente anche carni bianche, crostacei e torte.

#### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 10-12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.



BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **REBIOLO**

LINEA HO. RE. CA.

VINO BIANCO RIESLING FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dall'uva omonima, vendemmiata nella zona collinare del comune di Santa Maria della Versa (PV) che ne vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha un sapore secco e asciutto.

ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce bollito e, con la pizza margherita, è favoloso.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **RIESLING FERMO**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FERMO DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dall'uva Riesling, vendemmiata nella zona collinare del comune di Santa Maria della Versa (PV) che ne vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, ha un sapore secco, asciutto e fermo.

## **ABBINAMENTI**

Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce bollito e, con la pizza margherita, è favoloso.

## **TEMPERATURA**

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **RIESLING FRIZZANTE**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

VITIGNO

Questo vino è ottenuto dall'uva Riesling, vendemmiata nella zona collinare del comune di Santa Maria della Versa (PV) che ne vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo vino ha un sapore secco e asciutto.

**ABBINAMENTI**

Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce bollito e, con la pizza margherita, è favoloso.

**TEMPERATURA**

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

## **RIESLING O.P. MAGNUM**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE DOC e DOP da 1.5 lt

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

## VITIGNO

Questo vino è ottenuto dall'uva omonima, vendemmiata nella zona collinare del comune di Santa Maria della Versa (PV) che ne vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa.

## CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo vino ha un sapore secco e asciutto.

## ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce bollito e, con la pizza margherita, è favoloso.

## TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 8/9

## **RIESLING PROV. PV MAGNUM**

### LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE PROV. DI PAVIA IGT e IGP da 1.5 lt  
Indicazione Geografica Tipica e Indicazione Geografica Protetta

### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

## VITIGNO

Questo vino è ottenuto dall'uva omonima, vendemmiata nella zona collinare del comune di Santa Maria della Versa (PV) che ne vanta il primato nazionale di produzione qualitativa e quantitativa.

## CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, questo vino ha un sapore secco e asciutto.

## ABBINAMENTI

Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti delicati e a base di verdure, frittate, crostacei, pesce bollito e, con la pizza margherita, è favoloso.

## TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.5 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 8/9

## **SASSEO MAGNUM**

LINEA TENUTA GAZZOTTI

VINO BIANCO FRIZZANTE da 1.5 lt

### ZONA DI PRODUZIONE

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

### VITIGNO

Questo vino è ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Pinot Nero e Chardonnay.

### CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino, ha un gusto giovane e delicato.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo si abbina ottimamente con pesce e carni bianche.

### TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 8/9