



PIGNOLETTO SUPERIORE

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.G.
Caratteristiche: Colore paglierino tenue, profumo delicato con eleganti note floreali, sapore fresco, di buona struttura e piacevolmente sapido.
Gradazione: 12,5% vol.
Vitigno: Grechetto Gentile
Vinificazione: Pressatura soffice a temperatura controllata. Aggiunta di lieviti selezionati varietali e fermentazione alcolica a bassa temperatura. Parziale svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento "sur lies" per 8-9 mesi. Maturazione in bottiglia a temperatura controllata per almeno 3 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Antipasti, primi piatti delicati, pesce.
Temperatura di servizio: Fresco (10°-12° C.).
Formato: 0,75 l.

BARBERA

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso carico tendente al violaceo, profumo vinoso con caratteristico sentore di marasca, sapore armonico e morbido con piacevole venatura acida.
Gradazione: 12% vol.
Vitigno: Barbera
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 3 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Paste ripiene, carrè di maiale, carni bianche.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.

MERLOT

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei, caratteristico profumo erbaceo, sapore morbido e sapido.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Merlot
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti tradizionali, bolliti, carni bianche.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.

CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con profumo vinoso e leggera nota erbacea, sapore pieno e morbido.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25°C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Fermentazione malolattica a 22°C in tonneau e successivo batonage. Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Formaggi stagionati, carni rosse e brasati.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°- 18° C.).
Formato: 0,75 l.



TENUTA
SANTACROCE
- MONTEVEGLIO -

Azienda Agricola e Cantina di produzione:

Via Abè, 33 - 40050 Loc. Monteveglio - Valsamoggia (Bo)

Tel. +39 051 670 20 69 - Fax +39 051 188 96 261

Uffici Commerciali e Amministrativi:

Via Manin, 15 - 41122 MODENA ITALIA

Tel. +39 059 316 33 11 - Fax +39 059 31 37 05

E-mail: info@tenutasantacroce.it



TENUTA
SANTACROCE
- MONTEVEGLIO -

Azienda Agricola “TENUTA SANTA CROCE”

Di proprietà della famiglia Chiarli, si trova a Monteveglio nella zona collinare della provincia di Bologna, nota per la produzione dei vini “Colli Bolognesi DOC”. Con una estensione aziendale di 60 ha di cui 30 vitati, è una delle più importanti del comprensorio. I vigneti, che interessano quasi tutte le tipologie previste dal disciplinare di produzione dei Colli Bolognesi, hanno l'importante prerogativa di essere ubicati a diverse altitudini (da 100 a 250 metri sul livello del mare) e pertanto sono nelle condizioni ideali per ottenere sia vini bianchi dai profumi delicati che vini rossi di corpo e struttura. All'interno della proprietà si trova la cantina aziendale nella quale vengono svolte le fasi della vinificazione, stagionatura ed imbottigliamento. Per l'affinamento in bottiglia ed in barrique sono di recente costruite locali interrati refrigerati in modo naturale. Al piano superiore è sita la moderna sala degustazione, affiancata da una sala da pranzo attiva in forma agrituristica su prenotazione. L'Azienda è facilmente raggiungibile dalla strada che da Monteveglio porta verso Savigno.

Azienda Agricola “TENUTA SANTA CROCE”

Property of the Chiarli family, it is to be found in the tiny village of Monteveglio in the hilly regions of the province of Bologna, which are renowned for the production of “Colli Bolognesi DOC” wines. With an estate extending beyond 60 hectares, of which 30 are vineyards, it is one of the most important in the territory. Its vineyards cover most of the grape varieties enlisted in the Colli Bolognesi DOC. Their main feature is that of being placed at different altitudes (between 100 and 250 mt. above sea level) offering the best conditions to obtain both white wines with a fresh and delicate aroma and full-bodied red wines. Here, within the estate, lies the cellar where all the steps of the production cycle are carried out: vinification, ageing and bottling. Wine in barrels and in bottle can have a good aging in natural air-conditioned underground cellars. A modern tasting room is situated upstairs, complemented by a farmhouse restaurant. It is available on booking. The estate can easily be reached by following the road leading towards Savigno from Monteveglio.



PIGNOLETTO SPUMANTE BRUT

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.G. V.S.Q.
Caratteristiche: Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e piacevolmente fresco. Perlage fine e persistente.
Gradazione: 12% vol.
Vitigno: Grechetto Gentile
Vinificazione: Pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura controllata, decantazione del mosto e successiva monofermentazione a bassa temperatura in “cuves closes” per circa 6 mesi. Sosta per un breve periodo sulle proprie fecce nobili.
Abbinamenti Gastronomici: Aperitivi, crostacei, antipasti, crudità di pesce.
Temperatura di servizio: Fresco (10° - 12° C.).
Formato: 0,75 l.

DESIMO BIANCO BOLOGNA

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C. Bianco Bologna
Caratteristiche: Colore paglierino intenso, profumo tipico del cultivar, sapore caldo, minerale, con una bella sapidità.
Gradazione: 12,5% vol.
Vitigno: In prevalenza Sauvignon
Vinificazione: Pressatura soffice a temperatura controllata. Aggiunta di lieviti selezionati varietali e fermentazione alcolica a bassa temperatura. Parziale svolgimento della fermentazione malolattica e affinamento “sur lies” per 8-9 mesi. Maturazione in bottiglia a temperatura controllata per almeno 3 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti delicati, pesce in umido, frittate.
Temperatura di servizio: Fresco (10° - 12° C.).
Formato: 0,75 l.

PIGNOLETTO FRIZZANTE

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.G.
Caratteristiche: Caratteristico colore paglierino chiaro, spuma a grana molto fine, profumo fresco ed elegante, sapore piacevolmente sapido.
Gradazione: 12% vol.
Vitigno: Grechetto Gentile
Vinificazione: Macerazione del 20% delle uve. Restante 80%: pressatura soffice con uva integra o diraspata a temperatura controllata, decantazione del mosto e successiva fermentazione a bassa temperatura. Sosta per un breve periodo sulle proprie fecce. Rifermentazione (presa di spuma) in “cuves close” per circa 3 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Da aperitivo, antipasti, crostacei, carni bianche e primi piatti classici della cucina emiliana.
Temperatura di servizio: Fresco (10° - 12° C.).
Formato: 0,75 l.

SIT A MONTÙ PIGNOLETTO CLASSICO

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.G.
Caratteristiche: Vino longevo dall'interessante bouquet minerale e con note fragranti di agrumi. Secco, fresco con un lungo finale.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Grechetto Gentile
Vinificazione: Pressatura soffice con uva integra a temperatura controllata, stoccaggio in vasche del mosto con successiva decantazione e separazione dalla feccia. Aggiunta di lieviti selezionati varietali, fermentazione alcolica a bassa temperatura, affinamento “sur lies” per 8-9 mesi. Sosta in cantina a temperatura controllata per almeno 3 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna a risotti, piatti di funghi e tartufo bianco, crudità di pesce e carni bianche.
Temperatura di servizio: Fresco (10°-12° C.).
Formato: 0,75 l.

VIGNOLE BARBERA

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso carico tendente al violaceo, profumo vinoso con caratteristico sentore di marasca, sapore armonico e morbido.
Gradazione: 12% vol.
Vitigno: Barbera
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25° C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 3 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Paste ripiene, carrè di maiale, carni bianche.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°-18° C.).
Formato: 0,75 l.

CAMERLÒ MERLOT

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo vinoso con caratteristica nota erbacea, sapore morbido e sapido, con gradevole struttura tannica.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Merlot
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25° C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Affinamento in bottiglia per 6 mesi circa.
Abbinamenti Gastronomici: Primi piatti, carni arrosto e bolliti.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°-18° C.).
Formato: 0,75 l.

AL CAMPÈDI CABERNET SAUVIGNON

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso, profumo vinoso con caratteristica leggera nota erbacea, sapore pieno e morbido.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature per l'estrazione del colore e dei tannini. Fermentazione a 25° C in parte anche in piccoli recipienti di legno. Fermentazione malolattica a 22° C in tonneau e batonage. Maturazione in barriques nuove di Allier e Nevers per 24 mesi. Affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Formaggi stagionati, carni rosse e brasati.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°-18° C.).
Formato: 0,75 l.

SERMEDO CABERNET SAUVIGNON “SERRAVALLE” - RISERVA

Denominazione: Colli Bolognesi D.O.C.
Caratteristiche: Colore rosso intenso con riflessi violacei, profumi variegati, incentrati su note fruttate e speziate.
Gradazione: 13% vol.
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Vinificazione: Pigiatura soffice con diraspatura. Macerazione in serbatoi inox con regolari follature e fermentazione a 25° C per 20 giorni. Fermentazione malolattica a 22° C in tonneau e batonage. Maturazione in barriques nuove di Allier e Nevers per 24 mesi. Affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.
Abbinamenti Gastronomici: Arrosti e caccagione, formaggi stagionati, brasati.
Temperatura di servizio: Temperatura ambiente (16°-18° C.).
Formato: 0,75 l.