

LA VIA DEL COLLE



## Catalogo vini 2020



### Vedonero

SANGIOVESE FORLÌ IGT

Selezione di uve Sangiovese provenienti dal vigneto affacciato sul mare Adriatico, a 290 metri s.l.m.  
Prodotto solo nelle migliori annate in cui è possibile arrivare alla piena maturazione fenolica.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Girolamo  
**Altitudine:** 260-290 m s.l.m.

**Varietà:** Sangiovese Biotipo romagnolo T12

**Età media della vigna:** 38 anni  
**Condizione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale.  
Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 15 giorni in anfora di terracotta con sgrondatura del mosto in fase di svinatura, senza torchiatura.

**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

**Maturazione:** Fermentazione malolattica e primo affinamento sulle fecce fini per 60 gg in anfora di terracotta poi travaso e maturazione in vasca di cemento da 1000 litri fino all'imbottigliamento

**Chiarifica:** No

**Filtrazione:** No

**Solforosa:** 10 mg/l

**Temperatura di servizio:** 15°-16° C

**Produzione annua:** Circa 1.300 bottiglie

**Prima annata:** 2007

**Denominazione:** Forlì Sangiovese I.G.T.

**Tipo di bottiglia:** Bordolese

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso granato

**Aroma/Profumi:** Ribes nero, mandorla amara, cacao, chiodi di garofano e ardesia

**Abbinamenti:** Selvaggina al tartufo nero pregiato



## Lopi

SANGIOVESE FORLÌ IGT

È la nostra idea di vino rosso quotidiano da bersi con amici o semplicemente a pasto.

Vino conviviale da uve sangiovese.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)

Bertinoro, località Collinello

**Vigna:** da Girolamo

**Altitudine:** 260-290 m s.l.m.

**Varietà:** Sangiovese Biotipo romagnolo T12

**Età media della vigna:** 38 anni

**Condizione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale.

Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 15 giorni in vasca di cemento senza controllo della temperatura, con sgrondatura del mosto in fase di svinatura e successiva torchiatura

**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

**Maturazione:** Fermentazione alcolica e malolattica con affinamento sulle fecce fini per 60 gg con successivo unico travaso, maturazione in vasca di cemento da 1000 litri fino all'imbottigliamento

**Chiarifica:** No

**Filtrazione:** No

**Solfososa:** 10 mg/l

**Temperatura di servizio:** 15°-16° C

**Produzione annua:** circa 1.300 bottiglie

**Prima annata:** 2019

**Denominazione:** Forlì Sangiovese I.G.T.

**Tipo di bottiglia:** Bordolese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Aroma/Profumi:** Susine selvatiche, nespole e amarene essiccate

**Abbinamenti:** Zuppa di ceci, patate e rosmarino



## Lopi bianco

BIANCO FORLÌ IGT

È la nostra idea di vino bianco quotidiano, da uve Trebbiano (80%) e Albana (20%) proveniente dal vigneto affacciato sul mare Adriatico a 290 metri s.l.m.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Girolamo  
**Altitudine:** 280-290 m s.l.m.

**Varietà:** Trebbiano romagnolo conosciuto anche come Trebbiano della Fiamma; Albana di vari cloni, in gran parte Albana Gentile di Bertinoro  
**Età media della vigna:** 38 anni  
**Condizione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert  
**Vinificazione:** Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 2 giorni in serbatoio di acciaio, sgrondatura del mosto in fase di svinatura senza torchiatura  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi in serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento, senza travasi  
**Chiarifica:** No  
**Filtrazione:** No  
**Solforosa:** 10 mg/l

**Temperatura di servizio:** 4°-8° C  
**Produzione annua:** circa 1300 bottiglie  
**Prima annata:** 2020  
**Denominazione:** Forlì Bianco I.G.T.  
**Tipo di bottiglia:** Bordolese

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**  
**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati  
**Aroma/Profumi:** Menta selvatica, albicocche secche, pera, pompelmo rosa  
**Abbinamenti:** Trofie al pesto



## Ultra

BIANCO FORLÌ IGT

Selezione di uve Albana proveniente dal vigneto affacciato sul mare Adriatico a 290 metri s.l.m.

È un vino bianco macerato sulle bucce che segue la filosofia produttiva degli Orange Wine senza compromessi.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Girolamo  
**Altitudine:** 280-290 m s.l.m.

**Varietà:** Albana di vari cloni, in gran parte Albana Gentile di Bertinoro  
**Età media della vigna:** 38 anni  
**Conduzione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 15 giorni in anfora di terracotta, sgrondatura del mosto in fase di svinatura senza torchiatura  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in anfora di terracotta fino all'imbottigliamento, senza travasi  
**Chiarifica:** No  
**Filtrazione:** No  
**Solforosa:** 14 mg/l

**Temperatura di servizio:** 4°-8° C  
**Produzione annua:** circa 600 bottiglie  
**Prima annata:** 2017  
**Denominazione:** Forlì Bianco I.G.T.  
**Tipo di bottiglia:** Bordoese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo dorato intenso  
**Aroma/Profumi:** Scorze d'agrumi, cotognata e miele di tiglio  
**Abbinamenti:** Passatelli asciutti con verdure e tartufo nero estivo



## Sapiens

VINO BIANCO

Selezione di uve Trebbiano romagnolo proveniente dai vigneti affacciati sul Mare Adriatico.

È un vino prodotto da uve bianche, macerato sulle bucce, che segue la filosofia produttiva degli Orange Wine senza compromessi.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** della Casa  
**Altitudine:** 260-290 m s.l.m.

**Varietà:** Trebbiano romagnolo conosciuto anche come Trebbiano della Fiamma  
**Età media della vigna:** 38 anni  
**Conduzione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 15 giorni in anfora di terracotta, sgrondatura del mosto in fase di svinatura

**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

**Maturazione:** Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in anfora di terracotta fino all'imbottigliamento senza travasi

**Chiarifica:** No

**Filtrazione:** No

**Solforosa:** 11 mg/l

**Temperatura di servizio:** 4°-8° C  
**Produzione annua:** circa 600 bottiglie  
**Prima annata:** 2019  
**Denominazione:** Forlì Bianco I.G.T.  
**Tipo di bottiglia:** Bordolese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo dorato con sfumature ambrate

**Aroma/Profumi:** Mele cotogne, sidro, ceralacca e idrocarburi

**Abbinamenti:** Hummus di ceci e rape rosse con cetriolini fermentati



## Ambaradan rosa

VINO ROSATO FRIZZANTE

Pet Nat frizzante naturale con il fondo prodotto dalla sua rifermentazione. Non filtrato, non chiarificato e senza solfiti aggiunti.

Raccolta precoce di uve Sangiovese provenienti dal vigneto "Tesini" immerso nei boschi adagiati sotto la Pieve di Polenta (Bertinoro, FC).

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Tesini  
**Altitudine:** 220-250 m s.l.m.

**Varietà:** Sangiovese VCR 23  
**Età media della vigna:** 18 anni  
**Condizione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 48 ore prima della sgrondatura del mosto senza torchiatura  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Fermentazione in serbatoio di acciaio fino al raggiungimento di 1 Babo, travaso in serbatoio di acciaio in cella frigo con decantazione a freddo per 4 giorni prima dell'imbottigliamento

**Chiarifica:** No  
**Filtrazione:** No  
**Solforosa:** 12 mg/l

**Temperatura di servizio:** 2°-4° C  
**Produzione annua:** circa 500 bottiglie  
**Prima annata:** 2019  
**Denominazione:** Vino rosato frizzante  
**Tipo di bottiglia:** Champenoise Perlage

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Rosa cerasuolo  
**Aroma/Profumi:** Petali di rosa, fragole di bosco, erbe aromatiche e pasta frolla  
**Abbinamenti:** Frittura mista dell'adriatico, salame e coppa di testa



## Muschè

VINO BIANCO FRIZZANTE

Pet Nat frizzante naturale con il fondo prodotto dalla sua rifermentazione. Non filtrato, non chiarificato e senza solfiti aggiunti.

Raccolta di uve Moscato giallo provenienti dal vigneto dominato dalla pieve di Polenta (Bertinoro, FC).

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Guglielmo  
**Altitudine:** 260-280 m s.l.m.

**Varietà:** Moscato giallo  
**Età media della vigna:** 18 anni  
**Conduzione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 48 ore prima della sgrondatura del mosto senza torchiatura

**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

**Maturazione:** Fermentazione in serbatoio di acciaio fino al raggiungimento di 1 Babo, travaso in serbatoio di acciaio in cella frigo con decantazione a freddo per 4 giorni prima dell'imbottigliamento

**Chiarifica:** No

**Filtrazione:** No

**Solforosa:** 10 mg/l

**Temperatura di servizio:** 2°-4° C  
**Produzione annua:** Circa 500 bottiglie  
**Prima annata:** 2017  
**Denominazione:** Vino bianco frizzante  
**Tipo di bottiglia:** Champenoise Perlage

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi oro antico

**Aroma/Profumi:** muschio, pesca, salvia e acqua di rose

**Abbinamenti:** Riso venere saltato con verdure e spezie piccanti



## La cagnina

VINO ROSSO DOLCE

Vino Rosso dolce ottenuto dalla fermentazione interrotta a bassa temperatura. Non filtrato, non chiarificato e senza solfiti aggiunti.

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Guglielmo  
**Altitudine:** 220-250 m s.l.m

**Varietà:** Moscato giallo  
**Età media della vigna:** 18 anni  
**Condizione vigneto:** Certificata  
Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale.  
Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 48 ore prima della sgrondatura del mosto senza torchiatura  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Fermentazione in serbatoio di acciaio fino al raggiungimento di 10 Babo, travaso in serbatoio di acciaio in cella frigo con decantazione a freddo per 30 giorni prima dell'imbottigliamento

**Chiarifica:** No

**Filtrazione:** No

**Solforosa:** 19 mg/l

**Temperatura di servizio:** 10°-12° C  
**Produzione annua:** Circa 500 bottiglie  
**Prima annata:** 2017  
**Denominazione:** Vino rosso dolce  
**Tipo di bottiglia:** Champenoise Perlage

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso violaceo intenso

**Aroma/Profumi:** Lampone e marasca

**Abbinamenti:** Caldarroste, crostata con frutti di bosco e pasticceria secca



## Cuororo dolce

VINO BIANCO DOLCE

Selezione di uve Albana stramature. È il nostro vino da fine pasto, da gustare con una fetta di ciambella come da tradizione romagnola

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Girolamo  
**Altitudine:** 280-290 m s.l.m.

**Varietà:** Albana di vari cloni, in gran parte Albana Gentile di Bertinoro  
**Età media della vigna:** 38 anni  
**Condizione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale da uve stramature. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 2 giorni in serbatoio di acciaio, sgrondatura del mosto in fase di svinatura senza torchiatura  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Al raggiungimento di circa 9° alcolici viene travasato in cella frigo per 3 mesi per la decantazione a freddo e l'interruzione della fermentazione  
**Chiarifica:** No  
**Filtrazione:** Sì  
**Solforosa:** 22 mg/l

**Temperatura di servizio:** 4°-8° C  
**Produzione annua:** circa 500 bottiglie  
**Prima annata:** 2020  
**Denominazione:** Vino Bianco Dolce  
**Tipo di bottiglia:** Bordolese

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Giallo dorato  
**Aroma/Profumi:** Alghe marine, salvia, nespole giapponesi e cioccolato  
**Abbinamenti:** Ciambella romagnola



## Cuororo

VINO PASSITO

Vino bianco passito da uve albana, raccolte in vendemmia tardiva e appassite in cassette di legno esposte ai venti di nord-est (bora) e sud-ovest (scirocco).  
È il nostro vino da meditazione

**Regione:** Emilia Romagna, (FC)  
Bertinoro, località Collinello  
**Vigna:** da Girolamo  
**Altitudine:** 280-290 m s.l.m.

**Varietà:** Albana di vari cloni, in gran parte Albana Gentile di Bertinoro  
**Età media della vigna:** 38 anni  
**Conduzione vigneto:** Certificata Biologica da Bioagricert

**Vinificazione:** Raccolta manuale. Appassimento in cassette di legno. Diraspatura e pigiatura dopo 3 mesi di appassimento, con torchiatura manuale  
**Fermentazione:** Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi  
**Maturazione:** Fermentazione in barrique di legno rigenerate, per 2-3 anni.  
**Chiarifica:** No  
**Filtrazione:** Sì  
**Solforosa:** 23 mg/l

**Temperatura di servizio:** 12°-14° C  
**Produzione annua:** Circa 900 bottiglie  
**Prima annata:** 2006  
**Denominazione:** Vino passito  
**Tipo di bottiglia:** Bordolese trasparente, 500ml

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** Ambrato  
**Aroma/Profumi:** Albicocche secche, pesche sciroppate, fichi caramellati, arancia candita, fondo di caffè  
**Abbinamenti:** Crostata con confettura di albicocche La Via Del Colle

La Via Del Colle Soc. agr. S.S.  
Via Collinello, 1501  
47032 Bertinoro (FC)  
T.0543 445283 | 339 1057436  
laviadelcolle@gmail.com