

Una passione tramandata di generazione in generazione

Nella piccola frazione di Cesura di Trevozzo, si trova l'azienda agricola di Mario e Luigi Vitali. Proprio qui, nonno Giovanni, nei primi anni del 1900, vinificava l'uva per uso personale dando così origine ad una vera e propria tradizione che fu quindi portata avanti da Giacomo, uno dei due figli che nel 1950 fondò per pura passione la cantina per la vinificazione e la commercializzazione del prodotto agli amici più intimi. A loro volta i figli Mario e Luigi, si appassionarono a questo lavoro continuando l'attività, ampliando le cantine, acquistando nuovi terreni ed attrezzature. Oggi, Loris e Riccardo, (figli di Luigi), hanno il pregio di possedere una delle migliori aziende vitivinicole presenti nel territorio piacentino.

A passion handed down from father to son

The wine growers and producers are situated in the little hamlet called "Cesura di Trevozzo". Here, grandfather Giovanni in the the first time of the 1900 years, made wine for his family, giving origin to a real tradition carried on by one of his two sons, Giacomo. In the 1950, he increased and improved the business, building the winery and promoting bis wines. His sons, Mario and Luigi, became fond of this craft, keeping it up. Today Mario, Luigi and Loris, sons of Luigi, have one of the best winery of the territory of Piacenza.



Il terreno dell'azienda (attualmente) coltivato a viti, è di circa 18 ettari ma è in continua espansione. La produzione maggiore riguarda le prestigiose uve rosse ma non inferiore è quella delle delicate uve bianche. Nei vigneti si lavora con rigore, curando che le rese siano basse e che i tempi di raccolta siano quelli giusti. Solo i grappoli migliori arrivano in cantina dove inizia il meticoloso controllo della produzione fino al prodotto finito avvalendoci degli accorgimenti e delle tecnologie più moderne per la vinificazione.

The farms owns at present about 18 hectares of vineyards but it increase year by year. The larger part of the production concerns the prestigious red grapes but not lower is the dainty white grapes production.

In the vineyards the yields are low and the harvest time carefully monitored, only the very best grapes are sent to the winery where they are crushed and vinified using the very latest techniques and technologies.



Le nuove tecnologie di produzione, l'esperienza in vigneto e il rispetto della tradizione, consentono di produrre vini di ottima qualità controllando nel migliore dei modi ciò che la natura offre e che la nostra azienda con amore e fatica trasforma, con vari passaggi, dall'uva al mosto, al vino, alla bottiglia.

New production technologies, experience in the vineyard and the respect of tradition, make it possible to produce high quality wines. The best of what nature offers, combined with love and hard work ensures that our wine is produced to maximum standards throughout production: from the grapes to the bottle.



I ROSSI DELLA TRADIZIONE

GUTTURNIO Frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve Barbera e Bonarda.

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vinoso e caratteristico con sentore di frutti rossi del sottobosco.

Sapore morbido, secco e fresco.

Grado alcolico 12,5°.

Temperatura di servizio 16°.

Ideale con salumi, carni bianche, arrostiti e piatti gustosi.

GUTTURNIO Fermo (V.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve Barbera e Bonarda.

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vinoso e caratteristico.

Sapore morbido, secco e fresco.

Grado alcolico 13°.

Temperatura di servizio 18°.

Ideale a tutto pasto.

BONARDA Secco frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno "Croatina".

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vinoso caratteristico.

Sapore secco.

Grado alcolico 12°.

Temperatura di servizio 16°.

Ideale a tutto pasto

BONARDA Dolce frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno "Croatina".

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vinoso, fruttato e caratteristico.

Sapore sapido, dolce e di corpo.

Grado alcolico 12°.

Temperatura di servizio 16°.

Ideale con dolci secchi o al cucchiaino.

BARBERA frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno.

Colore rosso rubino.

Profumo vinoso e caratteristico.

Sapore morbido e secco.

Grado alcolico 12°.

Temperatura di servizio 16°.

Ideale con salumi e carni lesate.

TRADITIONAL RED WINE

Sparkling GUTTURNIO (V.F.Q.P.R.D.)

Made with Barbera and Bonarda grapes.

Intense ruby red colour.

Vinous and characteristic flavour, with smell of red brushwood fruit. Mellow,

dry and fresh taste.

Alcoholic strength: 12,5 %.

Serve at 16° C.

Ideal with deli meats, white meats, roasts and savoury dishes.

GUTTURNIO (V.Q.P.R.D.)

Made with Barbera and Bonarda grapes.

Intense ruby red colour.

Vinous and characteristic flavour.

Smooth, dry and fresh taste.

Alcoholic strength: 13 %.

Serve at 18° C.

An ideal accompaniment to any meal.

Dry sparkling BONARDA (V.F.Q.P.R.D.)

Obtained from grapes of the homonymous "Croatina" vine.

Intense ruby red colour.

Vinous and characteristic flavour.

Sweet and full-bodied taste.

Alcoholic strength: 12%.

Serve at 16° C.

An ideal accompaniment to any meal.

Sweet sparkling BONARDA (V.F.Q.P.R.D.)

Obtained from grapes of the homonymous "Croatina" vine.

Intense ruby red colour.

Vinous, fruity and characteristic flavour.

Sweet and full-bodied taste.

Alcoholic strength: 12%.

Serve at 16° C.

Ideal with biscuits, crusty tarts and jam tarts.

Sparkling BARBERA (V.F.Q.P.R.D.)

Obtained from grapes of the homonymous vine.

Ruby red colour.

Vinous and characteristic flavour.

Mellow and dry taste.

Alcoholic strength: 12%.

Serve at 16° C.

Ideal accompaniment to salami and boiled meats.



I BIANCHI DELLA TRADIZIONE

ORTRUGO Frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno autoctono presente solo nel piacentino.
Colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole.
Profumo delicato e persistente.
Sapore secco con retrogusto amarognolo.
Grado alcolico 11,5°.
Temperatura di servizio 10°.
Ideale con come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

SELVA PIANA Frizzante

Ottenuto da uve Rieslig italo.
Colore giallo paglierino con sfumature verdognole.
Profumo delicato e fruttato.
Sapore asciutto, armonico, elegante e leggermente aromatico.
Grado alcolico 12°.
Temperatura di servizio 10°.
Ideale con piatti leggeri, piatti di pesce e pizza.

MALVASIA Secco frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno "Malvasia di Candia aromatica".
Colore giallo paglierino.
Profumo fragrante.
Sapore secco e delicato.
Grado alcolico 11°.
Temperatura di servizio 10°.
Ideale con salumi, piatti leggeri e come aperitivo.

MALVASIA Dolce frizzante (V.F.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno "Malvasia di Candia aromatica".
Colore giallo paglierino.
Profumo caratteristico di fiori bianchi.
Sapore fine, fresco e gradevole.
Grado alcolico 7°.
Temperatura di servizio 10°.
Ideale con la pasticceria tradizionale come crostate, biscotti e ciambelle.

TRADITIONAL WHITE WINES

Sparkling ORTRUGO (V.F.Q.P.R.D.)

*Obtained from grapes of the autochthonal vineyard of the same name present only in the province of Piacenza.
Straw-yellow colour with greenish tints.
Delicate and lingering aroma.
Dry and fresh with bitterish light aftertaste.
Alcoholic strength: 11,5 %.
Serve at 10° C.
Ideal as aperitif, with hors-d'oeuvres and fish dishes.*

Sparkling SELVA PIANA

*Obtained from grapes of Italic Rieslig.
Pale straw-yellow colour with greenish tints.
Delicate and fruity aroma.
Dry, harmonious, refined and slightly aromatic taste.
Alcoholic strength: 12 %.
Serve at 10° C.
Ideal as aperitif, with hors-d'oeuvres and fish dishes.*

Dry sparkling MALVASIA (V.F.Q.P.R.D.)

*Obtained from grapes of the homonymous "Malvasia di Candia" vine.
Straw yellow colour.
Fragrant flavour.
Dry and delicate taste.
Alcoholic strength: 11%.
Serve at 10° C.
Ideal accompaniment of salami, delicate dishes and as aperitif.*

Sweet sparkling MALVASIA (V.F.Q.P.R.D.)

*Obtained from grapes of the homonymous "Malvasia di Candia" vine.
Straw yellow colour.
Characteristic flavour that smells of white flowers.
Fine, fresh and pleasing taste.
Alcoholic strength: 7%.
Serve at 10° C.
Ideal accompaniment of traditional pastries such as jam-tarts, biscuits and ring-shaped cakes.*



LE ECCELLENZE

CABERNET SAUVIGNON Fermo (V.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve dell'omonimo vitigno.
Colore rosso rubino intenso.
Profumo vinoso e caratteristico.
Sapore secco e fresco.
Grado alcolico 13°.
Temperatura di servizio 18°.
Ideale con arrosti e selvaggina.

FAVOLA Frizzante

Ottenuto da uve Merlot, Dolcetto e Bonarda.
Colore rosso rubino intenso.
Profumo caratteristico fruttato.
Sapore morbido e secco.
Grado alcolico 12,5°.
Temperatura di servizio 18°.
Ideale con primi piatti importanti, carni alla brace, cacciagione e formaggi stagionati.

FICCANAS Frizzante

Ottenuto da uve del vitigno internazionale Shyra.
Colore rosso rubino intenso con sfumature granato.
Profumo piacevole ed elegante.
Sapore secco con aromi di vaniglia, prugna e ribes.
Grado alcolico 13°.
Temperatura di servizio 18°.
Ideale con paste ripiene, arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati non piccanti.

TRI FILÀGN Fermo

Ottenuto da uve del vitigno internazionale Merlot.
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo vinoso, caratteristico e lievemente erbaceo.
Sapore secco e gradevole.
Grado alcolico 13,5°.
Temperatura di servizio 18°.
Ideale con arrosti, brasati, stufati, selvaggina e formaggi stagionati.

THE SUPERLATIVES

CABERNET SAUVIGNON (V.Q.P.R.D.)

*Obtained from the grapes of the vineyard of the same name.
Deep ruby red colour.
Vinous and characteristic flavour.
Dry and fresh taste.
Alcoholic strength: 13 %.
Serve at 18° C.
Ideal accompaniment of roasts and games.*

Sparkling FAVOLA

*Made with Merlot, Dolcetto and Bonarda grapes.
Intense ruby red colour.
Yield characteristic flavour.
Smooth and dry taste.
Alcoholic strength: 13 %.
Serve at 18° C.
Ideal accompaniment to important main courses, grilled meats and seasoned cheese.*

Sparkling FICCANAS

*Obtained from grapes of the homonymous international vine Shyra.
Intense ruby red colour with garnet nuances.
Pleasant and refined flavour.
Dry with vanilla, plum and blackcurrant aroma taste.
Alcoholic strength: 13 %.
Serve at 18° C.
Ideal with stuffed macaroni, roasts, braised meat, game and no piquant seasoned cheese.*

TRI FILÀGN

*Obtained from grapes of the homonymous international vine Merlot.
Intense ruby red colour with violet nuances.
Vinous, characteristic and delicately herbaceous flavour.
Dry and pleasant taste.
Alcoholic strength: 13,5 %.
Serve at 18° C.
Ideal with roasts, braised and stewed meat, game and seasoned cheese.*



LE SELEZIONI

AMOLA GUTTURNIO Fermo (V.Q.P.R.D.)

Ottenuto da uve Barbera e Bonarda. Invecchiato per 18 mesi in botte.

Colore rosso rubino intenso.

Profumo vinoso e caratteristico.

Sapore morbido, secco e tannico.

Grado alcolico 13°.

Temperatura di servizio 18°.

Ideale con primi piatti importanti, carni alla brace, cacciagione e formaggi stagionati.

CAPRICCIO DI DONNA Spumante Brut (Metodo Charmat)

Ottenuto da uve Pinot Nero vinificate in bianco.

Colore rosa.

Profumo fruttato.

Sapore secco e asciutto con fine perlage.

Grado alcolico 12,5°.

Temperatura di servizio 8°.

Ideale come aperitivo e a tutto pasto.

FIÒ DAL SUL Passito

Ottenuto da uve bianche selezionate di Malvasia di Candia Aromatica e fatte appassire in modo naturale.

Colore giallo dorato.

Profumo intenso di miele, fichi secchi e frutta candita.

Sapore dolce e setoso.

Grado alcolico 15°.

Temperatura di servizio 10°.

Ideale con formaggi piccanti, pasticceria secca e dessert.

THE CHOICES

AMOLA GUTTURNIO (V.Q.P.R.D.)

Made with Barbera and Bonarda grapes. Aged in cask for 18 months.

Deep ruby red colour.

Vinous and characteristic flavour.

Smooth, dry and with tannin taste.

Alcoholic strength: 13 %.

Serve at 18° C.

Ideal accompaniment to important main courses, grilled meats and seasoned cheese.

Sparkling CAPRICCIO DI DONNA (Method Charmat)

Obtained from grapes of Pinot Nero making in white.

Pink colour.

Yield characteristic flavour.

Dry taste with a fine perlage.

Alcoholic strength: 12,5 %.

Serve at 8° C.

Ideal as aperitif and with any meal.

FIÒ DAL SUL Raisin wine

Obtained from Malvasia di Candia Aromatica selected and naturally wither, white vine grapes.

Golden yellow colour.

Intense with honey, dried figs and candied fruit flavour.

Sweet and silky taste.

Alcoholic strength: 15 %.

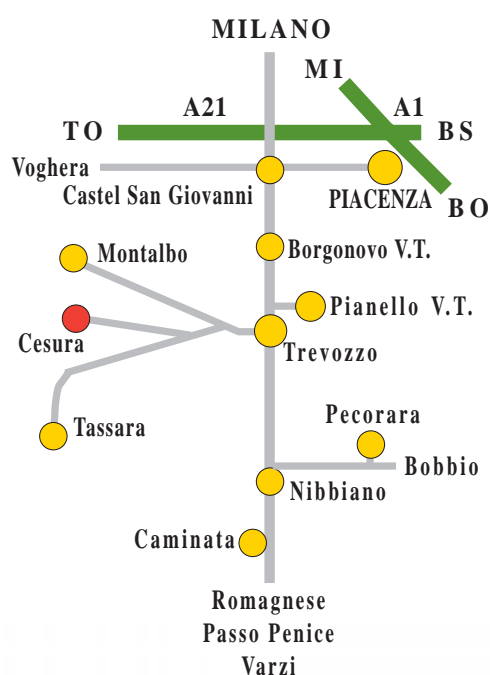
Serve at 10° C.

Ideal accompaniment of seasoned cheese, dry bakery and dessert.



L'eccellenza dei nostri prodotti è riconosciuta dal costante numero delle vendite in bottiglia e confermata dalle numerose visite che vengono effettuate in cantina durante l'intero anno.

The quality of our wine is recognized by a constant sale increase of the bottles and confirmed by the numerous visitors that arrive at our cellar throughout the whole year.



Visite su prenotazione telefonica.
Degustazione diretta in azienda. Sempre aperto.

*Visits on telephone announcement.
Tasting directed in farm. Always opened.*

COME ARRIVARE

Se percorrete l'autostrada A1 da Milano verso Bologna, uscite al casello di Piacenza Nord e transitando per Piacenza, seguite le indicazioni per Borgonovo Val Tidone o Castel San Giovanni; se viaggiate verso Milano potete (raggiunta Piacenza), immettervi sulla A21 ed uscire al casello di Castel San Giovanni oppure uscite al casello di Piacenza Est e quindi proseguite su strada normale seguendo le indicazioni per Borgonovo oppure per Castel San Giovanni. Percorrendo l'autostrada A21 sia da Torino verso Brescia che in senso opposto, uscite a Castel San Giovanni e da qui dirigetevi a Borgonovo Val Tidone per poi proseguire seguendo la strada per Nibbiano Val Tidone. A Trevozzo, svoltate a destra seguendo le indicazioni per "Montalbo - Vicobarone", dopo circa 150 metri svoltate a sinistra seguendo le indicazioni per "Madonna del Monte - Tassara", proseguite per un paio di chilometri e quindi al primo incrocio, girate a destra seguendo le indicazioni per Cesura.

HOW TO GET THERE

On the A1 Milan-Bologna highway, exit at Piacenza Nord and follow directions to Borgonovo Val Tidone or Castel San Giovanni. From the A21 Turin-Brescia highway exit at Castel San Giovanni and follow directions to Borgonovo Val Tidone. From here follow directions to Nibbiano and then Trevozzo. When you arrive in Trevozzo, turn at right in direction "Montalbo - Vicobarone" and after 150 mt. turn at left follow the direction for "Madonna del Monte - Tassara". about 2 kilometres, at the first cross turn at right following the sign-post for "Cesura".

