Emilia Romagna

Villa Venti di Roncofreddo (FC)

Villa Venti

ETTARI VITATI
7

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
32.000

DISTRIBUZIONE

Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio. Coltiva vitigni autoctoni come Sangiovese, Famoso e Centesimino e si adopera per conservare nei vini quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e di un modo di fare vino.



"Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio. "







“SERENARO’”
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Famoso di Cesena

Vinificazione e affinamento
Fermentazione spontanea in acciaio, 4 mesi di macerazione con piccola percentuale di bucce.

Produzione
6.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (stelvin)



“TRE ALBE”
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Trebbiano, Albana

Vinificazione e affinamento
Pressatura a grappolo intero, macerazione e fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in acciaio sulle fecce per 6 mesi.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (stelvin)



“SCIRONE”
RUBICONE BIANCO IGT

Tipologia
Vino Bianco

Uve col quale è fatto
Famoso di Cesena

Vinificazione e affinamento
In parte vinificato in anfore georgiane con macerazione sul 100% di bucce per 6 mesi e in parte in acciaio con macerazione sul 100% di bucce per 20 giorni, fermentazioni spontanee, affinamento per 10 mesi.

Produzione
2.700 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Tecnico (stelvin)



“PRIMOSEGNO”
ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio, affina un anno sulle fecce fini in vasca e poi un anno in bottiglia.

Produzione
20.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“LONGIANO PARTICELLA 10”
ROMAGNA SANGIOVESE LONGIANO DOC

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Sangiovese

Vinificazione e affinamento
Fermentato in acciaio e affinato in tonneau.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“A”
RUBICONE ROSSO IGT

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Centesimino

Vinificazione e affinamento
Anfora georgiana.

Produzione
2.600 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



“NANI”
VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE

Tipologia
Vino Dolce

Uve col quale è fatto
Centesimino

Vinificazione e affinamento
Barrique

Produzione
800 bottiglie

Formato Vendita
375 ml

Tappo
Sughero



“APEYRON’
VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE

Tipologia
Vino Dolce

Uve col quale è fatto
Famoso

Vinificazione e affinamento
Anfora piccoli contenitori in acciaio

Produzione
180 bottiglie

Formato Vendita
375 ml

Tappo
Sughero