



Terraquila

Via Caldana - 41052 Guiglia (MO)
Tel. 059.931023 - Fax 0523.931776 - www.terraquila.it - info@terraquila.it



A circa 450 metri sul livello del mare, in un contesto incontaminato, i cinque ettari di vigna sono curati nel rispetto delle tradizioni e della natura. Le uve da cui nascono i vini aziendali sono lambrusco grasparossa, pignoletto e malbo gentile. Enologo: Franco Calini. Bottiglie prodotte: 35/40.000. Vendita diretta: sì. Visite all'azienda: sì. Sala di degustazione: sì.

In 5 hectares of vineyards lambrusco, pignoletto and malbo gentile grapes are grown. Bottles produced: 35/40,000. Direct sale: available. Visits to the company: available. Tasting room: available.



Terrebianche Zero Emilia Igp Bianco 2012

Uve: pignoletto 65%, trebbiano 35% - Alcol: 11,5% - Bottiglie prodotte: 5.000 - Dorato luminoso. Nitido nei sentori di frutta bianca, fior di sambuco e fico fresco. Palato delineato e leggero, beva piacevole, finale agrumato. Abbinamento: frittata alle erbe. Servire a 10°C.

Prezzo: ★★★

Grapes: pignoletto 65%, trebbiano 35%; Alcohol: 11,5%; Bottles produced: 5,000; Bright golden colour. Close-focused nose with hints of white fruit, elder flowers and fresh fig. Well-defined, lightweight palate, pleasant mouthfeel and a citrus finish. Food matching: Omelette with herbs. Serving temperature: 10°C. Price: ★★★



Falconero Riserva 24 mesi Emilia Igp Lambrusco 2011

Uve: lambrusco grasparossa 95%, malbo gentile 5%; Alcol: 12,5%; Bottiglie prodotte: 1.500; Abbinamento: zampone con lenticchie. Servire a 16°C. Prezzo:

★★★

Malbone Emilia Igp Malbo Gentile 2012

Uve: malbo gentile 97%, cabernet sauvignon 3% - Alcol: 12,5% - Bottiglie prodotte: 2.500 - amabile quicquam, te sociam studeo scribendis versibus esse, quos ego de reruura ngere conor amabile quicquam, te sociam studeo scribendis ra pangere conor amabile quicquam, te sociam studeo scribendis versibus esse. Abbinamento: spezzatino in umido con patate. Servire a 16°C. Prezzo: ★★★

Grapes: malbo gentile 97%, cabernet sauvignon 3%; Alcohol: 12,5%; Bottles produced: 2,500; Bright ruby red colour. Fruity nose with vegetal notes on an earthy background. Vigorous on the attack with good structure and youthful tannins making for a good development potential. Food matching: Meat stew with potatoes. Serving temperature: 16°C. Price: ★★★



Villa di Corlo

Strada Cavezzo, 200 - 41126 Baggiovara (Mo)
Tel./Fax 059.510736 - www.villadicorlo.com - info@villadicorlo.com



Fondata nel 1998, l'azienda sorge a Baggiovara. I 25 ettari di terreni vitati aziendali sono coltivati con metodo biologico. Nella tenuta di Ca' del Vento, nel reggiano, coltiva chardonnay per gli spumanti, cabernet sauvignon e merlot. Proprietario: Maria Antonietta Munari.

Enologo: Fabrizio Moltard. Bottiglie prodotte: 80.000. Vendita in cantina: sì. Visite all'azienda: su appuntamento. Saletta di degustazione: sì.

This farm produces 5 varieties of Lambrusco, among which are Corleto Lambrusco Emilia Igt. Bottles produced: 80,000. Direct sale: available. Visits to the company: on booking. Tasting room: available.



Corleto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc 2013

Uve: lambrusco grasparossa 100% - Alcol: 11% - Bottiglie prodotte: 18.000 - Di porpora acceso mousse leggiadra. Esplosione di frutti rossi, fragoline e ribes croccanti profumano di rosa intrisi da vinosità. Davvero cremoso e vitale nel palato, si ravviva e riempie delicato e vaporoso. Nel ricordo è saporito, ciò regala al vino charme. Abbinamento: Capesante gratinate. Servire a 12°C. Prezzo: ★

Grapes: lambrusco grasparossa 100%; Alcohol: 11%; Bottles produced: 18,000; Purple colour with light mousse. On the nose an explosion of red fruits, wild strawberries and crunchy currants, aromas of rose mixed with vinous notes. Really creamy and lively on the palate, it is enlivened by a gentle amplexness. A tasty finish to this charming wine. Food matching: Grilled scallops. Serving temperature: 12°C. Price: ★

Gelsomoro Emilia Igt Cabernet Sauvignon 2011

Uve: cabernet sauvignon 85%, merlot 15% - Alcol: 13,5% - Bottiglie prodotte: 8.000 - rosso rubino di veste compatta, consistente. Sensazioni olfattive accattivanti, frutta rossa matura e varietale gradevole, brezza eterea avvolge spezie e cuoio. Ingresso importante, buona struttura con tannini levigati finale appagante. Abbinamento: cinghiale con polenta. Servire a 18°C. Prezzo: ★★

Grapes: cabernet sauvignon 85%, merlot 15%; Alcohol: 13,5%; Bottles produced: 8,000; Dense ruby red colour. Enticing aromas on the nose, ripe red fruit and beautiful notes typical of the variety, ethereal whiffs, spices and leather. Bold attack on the palate, good structure with smooth tannins and a satisfying finish. Food matching: Wild boar with polenta. Serving temperature: 18°C. Price: ★★



Primevo Lambrusco di Sorbara Doc 2013

Uve: lambrusco sorbara 100%; Alcol: 11%; Bottiglie prodotte: 18.500; Abbinamento: tortello di zucca con soffritto. Servire a 12°C. Prezzo: ★★

Giacco Emilia Igt Rosso Berricato 2011

Uve: cabernet sauvignon 85%, merlot 15%; Alcol: 13,5%; Bottiglie prodotte: 8.000; Abbinamento: capretto al forno. Servire a 16°C. Prezzo: ★★