

Località Col, 10
31051 FOLLINA (TV)
tel ++ 39 0438 970658
cell ++ 39 348 8976902
www.borgo.alcol.tv
info@borgo.alcol.tv



GIORGIA

il gusto dei nostri vini
è il frutto delle tradizioni
e dei luoghi dove nascono...



*Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore
brut*

Vitigni utilizzati: Glera 100%
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col (Follina) parte alta (riva)
Per questo prodotto vengono scelte le migliori uve dell'annata che normalmente si trovano nelle "Rive" (Vigneti di collina con forte pendenza)
Altitudine: 300 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso
Orientamento ed esposizione delle viti: a terrazze est-ovest per l'elevata pendenza
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 4000
Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,50% vol
Zuccheri residui (g/l): 8,5
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17,5
Pressione afrometrica bar a 20°C: 4,50
Abbinamenti: ottimo con antipasti leggeri della tradizione
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 9,58 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l



TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organoleptico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: giallo paglierino brillante. Perlage: finissimo e persistente. Profumo: elegante e complesso, con sentori di fiori di campo e crosta di pane. Sapore: buon corpo, asciutto, ricorda il fruttato con sentori di mela e pera. L'armonia si completa con la giusta sapidità.

6,50/35 -
*Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore
extra dry*

Vitigni utilizzati: Glera 100%
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col (Follina) parte alta (riva)
Per questo prodotto vengono scelte le migliori uve dell'annata che normalmente si trovano nelle "Rive"
(Vigneti di collina con forte pendenza)
Altitudine: 300 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso
Orientamento ed esposizione delle viti: a terrazze est-ovest per l'elevata pendenza
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 4000
Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,50% vol
Zuccheri residui (g/l): 17
Acidità totale (g/l): 6
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17,5
Pressione afrometrica bar a 20°C: 4,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti della tradizione
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 9,58 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Perlage: minuto e persistente.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Profumo: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.
Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.



Millesimato dry

Denominazione: Vino bianco spumante millesimato dry
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso/argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 3333
Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 21
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20°C: 4,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 9,5 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

È l'espressione del vigneto che lo ha prodotto.
Perlage: fine e persistente.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Profumo: fruttato.
Sapore: armonico ma leggermente abboccato.



Prosecco Doc Treviso extra dry

Vitigni utilizzati: Glera 100%
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col (Follina)
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso/argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 3333
Resa uva q.li/ha: 150 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 14
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20°C: 3,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo; delizioso abbinato al pesce, anche crudo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine e continuo.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Profumo: fruttato, tipico.
Sapore: armonico, fresco, aromatico.



Sparesina frizzante 3,75

Denominazione: Vino bianco frizzante
Altitudine: 250 metri sul livello del mare 22, -
Tipo di suolo: limoso/argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 3333
Resa uva q.li/ha: 150 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 13
Acidità totale (g/l): 6,00
Ph: 3,25
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20°C: 2,50
Abbinamenti: ottimo come aperitivo; delizioso abbinato al pesce, anche crudo
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

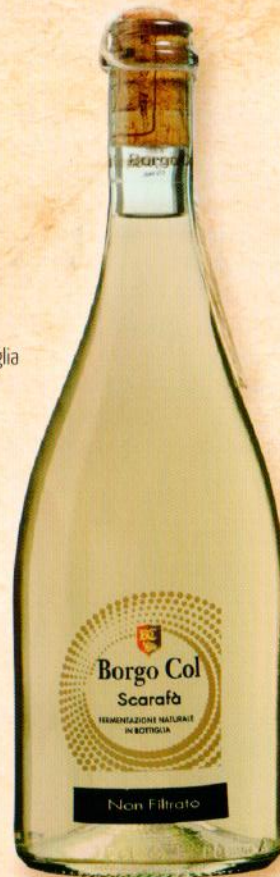
Perlage: fine e continuo.
Colore: giallo paglierino chiaro. Profumo: fruttato, tipico.
Sapore: armonico, fresco, aromatico.

STORIA: Questo vino prende il nome dal vigneto dal quale ne derivano le uve "Sparesina"; così denominato perchè il terreno privo di sassi in passato veniva utilizzato per la coltivazione di asparagi (Asparagina).



Scarafà "non filtrato"

Denominazione: Vino bianco frizzante
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso/argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz e doppio capovolto
Ceppi/ha: 3333
Resa uva q.li/ha: 150 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: fermentazione naturale in bottiglia
Fermentazione malolattica: a volte
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,00% vol
Zuccheri residui (g/l): prossimi allo 0
Acidità totale (g/l): 5,50
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17,5
Pressione afrometrica bar a 20°C: 2,50
Abbinamenti: con la pizza entrambi i prodotti esaltano le proprie caratteristiche
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l e 1,5 l



TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido con alcuni travasi. Viene imbottigliato solamente in primavera quando i primi caldi della bella stagione fanno partire la rifermentazione che avviene in bottiglia a 12/14°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Quando il vino riacquista la sua naturale limpidezza la rifermentazione è finita, viene lasciato a riposo in bottiglia per qualche settimana prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Perlage: fine e continuo. Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Profumo: intenso con sentori di pane e fieno secco. Sapore: deciso, sapido con leggero retrogusto amarognolo.

Casin "tranquillo"

Denominazione: Vino bianco tranquillo
Altitudine: 260 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso/argilloso, presenza di roccia nel sottosuolo
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: silvoz
Ceppi/ha: 3570
Resa uva q.li/ha: 130 q.li/ha
Epoca della vendemmia: metà settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,20% vol
Zuccheri residui (g/l): 10
Acidità totale (g/l): 5,90
Ph: 3,30
Estratto secco (g/l): 17
Pressione afrometrica bar a 20°C: 0,5
Abbinamenti: ottimo con primi piatti con verdure di stagione
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato, intenso, personalissimo, suadente.

Sapore: elegante e raffinato, giustamente acidulo e armonicamente bilanciato, vellutato, in perfetto equilibrio gusto - olfattivo.

STORIA: Questo vino prende il nome dal vigneto dal quale ne derivano le uve "Casin"; così denominato perché in passato veniva utilizzato come luogo di uccellaggione (Casin - Casotto - Capanno).

Verdiso "tranquillo"

Denominazione: Verdiso Colli Trevigiani I.G.P.
Vitigni utilizzati: Verdiso 100%
È un vitigno autoctono delle nostre colline per una clientela che cerca le origini e le tradizioni della nostra terra
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col (Follina)
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: limoso/ argilloso
Orientamento ed esposizione delle vigne: nord - sud
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha
Epoca della vendemmia: prime settimane di settembre
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 12% vol
Zuccheri residui (g/l): 8
Acidità totale (g/l): 6,5
Ph: 3,20
Estratto secco (g/l): 17
Pressione atmosferica bar a 20°C: 0,8
Abbinamenti: ottimo con piatti a base di pesce, crostacei e antipasti della tradizione
Temperatura di servizio: 8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore
Numero Bottiglie Prodotte: 3300
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg per scatola
Formati: 0,75 l

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: delicati sentori di fiori di glicine.
Sapore: asciutto, leggermente acidulo ma allo stesso tempo sapido e minerale.



Cabernet

3,75 / 22,-

Denominazione: Cabernet Colli Trevigiani I.G.P.
Vitigni utilizzati: Cabernet sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%
Zona ubicazione vigneti: Loc. Col (Follina)
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: est-ovest
Sistema di allevamento: silvoz
Ceppi/ha: 3000
Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha
Epoca della vendemmia: fine settembre
Fermentazione: con le bucce per 5 giorni e poi senza bucce 5 giorni
Fermentazione malolattica: totale e spontanea dopo la fermentazione
Pressatura: soffice
Durata maturazione: 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 65%
Alcol svolto: 12,00% vol
Zuccheri residui (g/l): 6
Acidità totale (g/l): 5
Ph: 3,40
Estratto secco (g/l): 22
Pressione afrometrica bar a 20°C: 0
Abbinamenti: primi piatti in genere e secondi piatti semplici e di carni bianche
Temperatura di servizio: 14°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 5/6 giorni, alla temperatura di 26/28°C; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito, stabilizzato a freddo ed imbottigliato. Si affina in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Colore: rosso rubino con sfumature violacee. Profumo: intenso, leggermente erbaceo, con ricordo di frutta a bacca rossa. Sapore: leggermente erbaceo, rotondo, armonico, vellutato.



Terra Castagnera

Denominazione: Vino rosso
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: est/ovest
Sistema di allevamento: sylvoz
Ceppi/ha: 3.000-3.500
Resa uva q.li/ha: 80 q.li/ha
Epoca della vendemmia: inizi ottobre
Fermentazione: con le bucce per 15 giorni e poi senza bucce 5 giorni
Fermentazione malolattica: totale e spontanea dopo la fermentazione
Pressatura: soffice
Affinamento: 12 mesi in barrique usate di rovere francese
Durata maturazione: 120 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 65%
Alcol svolto: 13% vol
Zuccheri residui (g/l): 2
Acidità totale (g/l): 4,50
Ph: 3,50
Estratto secco (g/l): 28
Pressione afrometrica bar a 20°C: 0,00
Abbinamenti: Da servire in ampi calici a 16-18°C di temperatura in abbinamento a carni grigliate, in umido e alla selvaggina nobile, oppure con i migliori formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in ottobre a cui fa seguito la pigiadiraspatura. Il pigiato inizia la fermentazione/macerazione che dura 15 giorni, alla temperatura di 26/28°C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini; fa seguito la svinatura ed il completamento delle fermentazioni alcolica e malolattica, il tutto in recipienti di acciaio. Mantenuto sulle proprie fecce per qualche mese, il vino viene poi illimpidito in modo naturale e spostato nelle barrique per l'affinamento in legno, questo dura circa 12 mesi. Infine viene imbottigliato e affinato in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: rosso rubino di buona intensità. Profumo: marcati sentori di frutta rossa matura con leggere note vegetali e speziate. Sapore: Pieno e vellutato, di buona tannicità ma gradevolmente morbido e di ottima struttura.



Passito

Denominazione: Vino bianco Passito
Altitudine: 250 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: argilloso
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Ceppi/ha: 3571
Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha
Epoca della vendemmia: inizio settembre, direttamente con i graticci nel vigneto scegliendo i grappoli più spargoli.
Appassimento: naturale su graticci per 6 mesi
Pressatura: dopo pigiatura manuale, torchiatura ripetuta 3 volte
Fermentazione: dopo decantazione statica naturale di 4 giorni, la parte limpida fermenta per tutta l'estate lentamente e solo con il primo inverno successivo viene fatto il primo travaso
Fermentazione malolattica: parziale e spontanea con la fermentazione
Durata maturazione: un anno in acciaio sui propri lieviti e 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Non viene filtrato
Resa di uva in vino: 25%
Alcol svolto: 15,50% vol
Zuccheri residui (g/l): 130
Acidità totale (g/l): 6,50
Ph: 3,60
Estratto secco (g/l): 41
Pressione afrometrica bar a 20°C: 0
Abbinamenti: formaggi stagionati ed erborinati, biscotti secchi
Temperatura di servizio: 14°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Formati: 0,375 l

TECNOLOGIA: L'uva viene raccolta leggermente acerba per avere una buccia più spessa e forte; vengono selezionati i grappoli più spargoli e adagiati direttamente sui graticci in vigna; rimarranno in una stanza della cantina con molta aerazione fino a Marzo (6 mesi di appassimento), durante questo periodo l'uva si disidrata concentrando tutte le sue caratteristiche. A questo punto l'uva viene torchiata ripetutamente ottenendo al massimo il 25 % di mosto, questo viene decantato staticamente e lasciato fermentare con i lieviti indigeni per tutta l'estate, solamente l'autunno successivo viene travasato una volta per poi lasciarlo riposare tutto l'inverno. La primavera seguente viene travasato un'ultima volta e poi imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: giallo dorato. Profumo: molto intenso dovuto alla sua alcolicità, ricorda l'uva sultanina, la frutta secca in generale anche sotto spirito. Sapore: al palato risulta dolce ma non troppo, si percepisce la nota alcolica che finisce con una sfumatura di mandorle.



Gelindo bianco

Denominazione: Vino bianco fermo
Vendemmia: manuale
Macerazione: poche ore
Pressatura: soffice
Fermentazione alcolica: in legno
Fermentazione malolattica: sì
Durata maturazione: 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 12,50% vol
Zuccheri residui (g/l): 2
Acidità totale (g/l): 5,50
Ph: 3,35
Estratto secco (g/l): 22
Pressione afrometrica bar a 20°C: 0
Abbinamenti: i primi piatti sono il suo forte, anche con il pesce.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito una breve macerazione in pressa e successiva pressatura soffice, in seguito la decantazione statica del mosto.

La sua fermentazione avviene in piccole botti di legno a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido e si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore: giallo paglierino con riflessi dorati Profumo: di frutta matura e sfumature vanigliate. Sapore: secco ma a sua volta gentile.



il Rosa di Giorgia

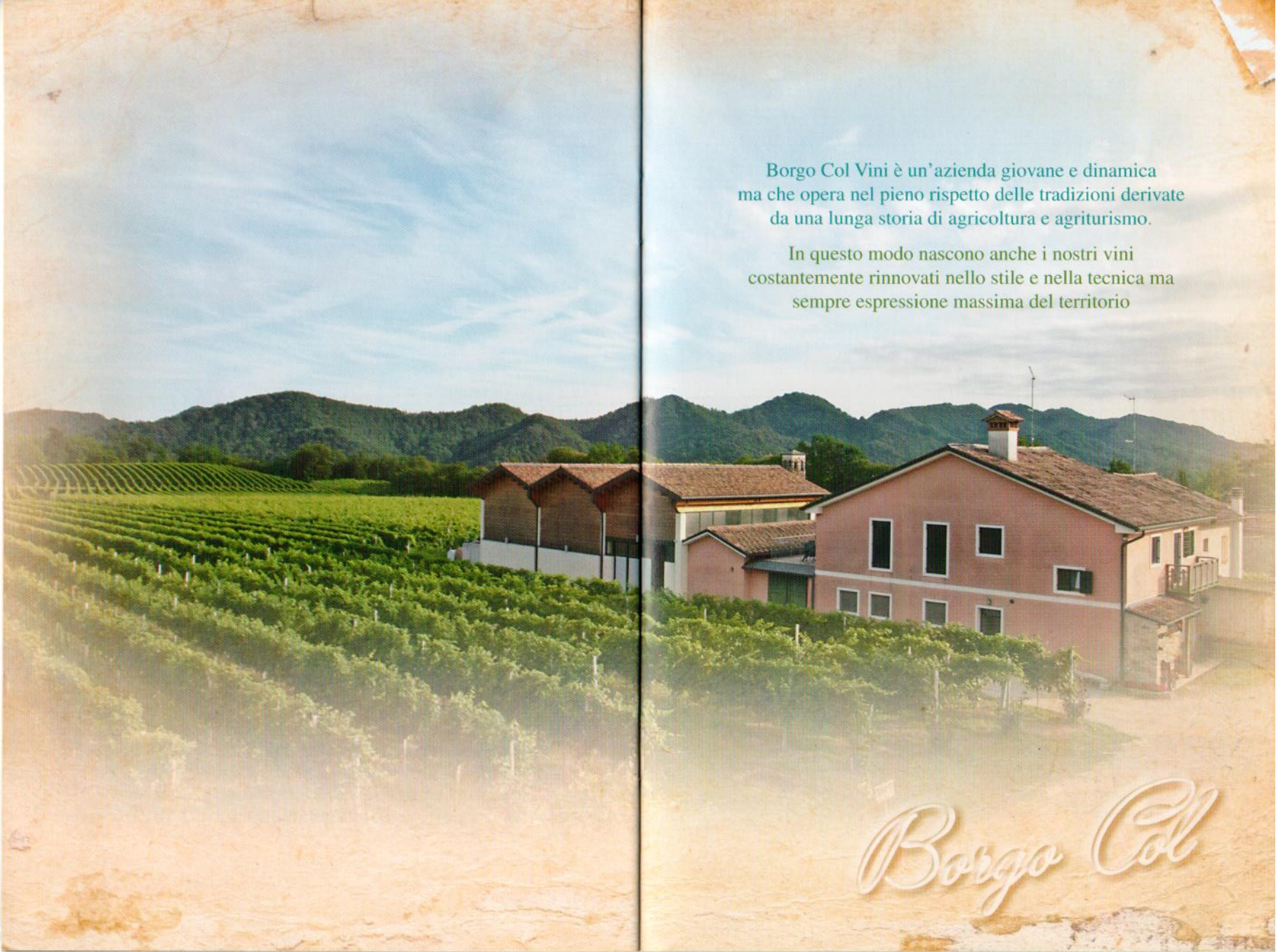
Denominazione: Vino rosato spumante
Vendemmia: manuale
Macerazione: poche ore
Pressatura: soffice
Tecnica di spumantizzazione: metodo charmat
Fermentazione malolattica: no
Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione
Resa di uva in vino: 70%
Alcol svolto: 11,50% vol
Zuccheri residui (g/l): 24
Acidità totale (g/l): 6,70
Ph: 3,05
Estratto secco (g/l): 21
Pressione afrometrica bar a 20°C: 3,5
Abbinamenti: ottimo come aperitivo diverso dal solito, da provare con un risotto alle fragole.
Temperatura di servizio: 6-8°C
Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore
Scatole da 6 bottiglie
Peso: 8,52 Kg. per scatola
Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con uve miste a bacca rossa al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito una breve macerazione in pressa e successiva pressatura soffice, in seguito la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Perlage: fine e continuo. Colore: rosato carico con riflessi rosso rubino. Profumo: fruttato di fragola e ciliegia. Sapore: un gradevole contrasto dolce acido.



5,70 | 32,-



Borgo Col Vini è un'azienda giovane e dinamica
ma che opera nel pieno rispetto delle tradizioni derivate
da una lunga storia di agricoltura e agriturismo.

In questo modo nascono anche i nostri vini
costantemente rinnovati nello stile e nella tecnica ma
sempre espressione massima del territorio

Borgo Col

