

## “I ZENEIZI DELL’OLTREPO”

DEGUSTAZIONE VINO ABBINATA ALLA  
SPECIALITA’ LIGURE FOCACCIA AL  
FORMAGGIO TUTTO COMPRESO 4,00 € A  
PERSONA POSTI LIMITATI TUTTI GIORNI DAL  
LUNEDI’ ALLA DOMENICA PRENOTAZIONE  
OBBLIGATORIA

**Az. Agr. vitivinicola Collina del Sole di Paolo Caorsi**

Loc. Casa Bruggia, 7

27040 Borgo Priolo (PV)

**Tel. 0383/872333 – CELL: 338 97 24 949 -**

[www.collinadelsole.it](http://www.collinadelsole.it) e-mail: [info@collinadelsole.it](mailto:info@collinadelsole.it)



FOCACCIA AL FORMAGGIO

### **VIGNA FILAGNOLI VINO A BASSO CONTENUTO DI SOLFITI**

Vino rosso A BASSO CONTENUTO SOLFITI: 11 mg/litro, (il vino rosso per legge può arrivare fino a 150 mg/litro). E’ ottenuto dall’insieme di tutte le uve presenti nei miei vigneti della mia collina ed il nome è stato scelto in base a delle ricerche catastali, infatti è il vecchio nome dei terreni. Vino rosso “VIGNA FILAGNOLI” ottenuto dalle omonime uve miste: Croatina, Barbera, Pinot Nero, Vespolina e Uva rara. Colore rosso rubino, profumo intenso caratteristico, sapore leggermente tannico corposo, accompagna salumi carni e pollame. VENDEMMIA: di 5 ettari e mezzo di

vigneti, di questo prodotto unico ed esclusivo a mano ed in cassetta. RESA: 75 quintali/ettaro. Bottiglie 30.000 circa.

VINIFICAZIONE: passato in acciaio, macerazione su bucce per 20 giorni e poi vari travasi a seconda della Luna. Anidride solforosa o SOLFITI (  $\text{SO}_2$  ) totale 11 mg per litro. AFFINAMENTO: acciaio 3 mesi. MATURAZIONE: in bottiglia per 4 mesi. E' vino e l'eventuale sedimento non ne compromette la qualità. Va servito a temperatura di 18 - 20°C, previa consigliata decantazione per poterne apprezzare sia l'aroma che il sapore. Bott.da 0,75 l