



Podere La Berta

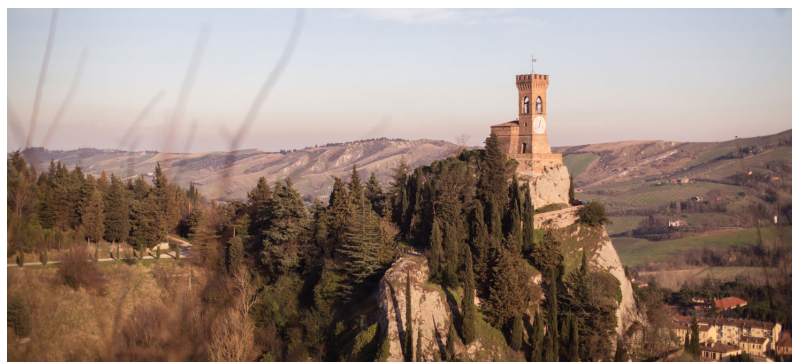
Emilia-Romagna



Via Berta, 13
Brisighella
Ravenna

poderelaberta.com

A Brisighella, su una collina che sorge tra calanchi, vigneti, pini, ulivi e che guarda il mare, c'è una cantina a misura d'uomo che crede nell'artigianalità, nell'autenticità e nella forza della natura



PODERE LA BERTA

Dal 2009 la famiglia Poggiali assume la responsabilità di un percorso iniziato negli anni '70 e avvia un processo di recupero, unendo alla vocazione del territorio intraprendenza, esperienza, visione, costanza, sensibilità e grande attenzione alla qualità.

I tre fratelli Giovanni, Nicolò e Domenico si impegnano con Podere La Berta in un nuovo progetto di valorizzazione dell'identità romagnola.



Berta



Denominazione
Romagna DOC Sangiovese



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Tagliere di salumi, primi piatti con ragù di carne e formaggi



Sangiovese Superiore



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa



Solano



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
Affinamento in acciaio e una parte di massa almeno 10 mesi in barrique



Abbinamenti
Primi piatti con sughi di carne, secondi di carne arrostito o alla griglia



Olmattello



Denominazione
Romagna DOC
Sangiovese Superiore
Riserva



Vitigno
100% Sangiovese



Vinificazione
Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio



Invecchiamento
Affinamento di 24 mesi in barrique di rovere da 225 l, di primo, secondo e terzo passaggio



Abbinamenti
Piatti strutturati come carni rosse in umido e selvaggina



Brut Metodo Classico



Denominazione
Vino Spumante di Qualità



Vitigno
100% Albana



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata




Invecchiamento
Minimo 18 mesi sui lieviti



Abbinamenti
Ottimo come aperitivo oppure con piatti a base di pesce

Albana



 **Denominazione**
Romagna DOCG Albana
Secco

 **Vitigno**
100% Albana



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio




Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio




Abbinamenti
Risotti di pesce, piatti vegetariani, carni bianche

Pagadebit



 **Denominazione**
Romagna DOC Pagadebit

 **Vitigno**
100% Bombino Bianco



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio




Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio



Abbinamenti
Antipasti vegetariani e piatti a base di pesce

Floresco



 **Denominazione**
Romagna DOC Trebbiano

 **Vitigno**
100% Trebbiano



Vinificazione
Fermentazione alcolica in acciaio




Invecchiamento
5-6 mesi in acciaio




Abbinamenti
Primi piatti burro e salvia, piatti vegetariani, carni bianche

Albana Passito



 **Denominazione**
Romagna DOCG Albana
Passito

 **Vitigno**
100% Albana



Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e posizionate nel fruttato ad appassire



Invecchiamento
Il mosto viene trasferito in caratelli di piccole dimensioni dove fermenta e affina per almeno 60 mesi



Abbinamenti
Pasticceria secca, selezione di formaggi

Grappa di Olnatello



Vitigno
100% Sangiovese



Produzione
Distillazione a vapore in alambicco discontinuo

Invecchiamento
In acciaio

Olio Extravergine d'Oliva



Cultivar
Nostrana di Brisighella
e Leccino



Produzione
Raccolta manuale delle olive. Gramolatura a temperatura controllata pari a 25°C, in tempi che variano di anno in anno



Abbinamenti
Zuppe di legumi, carni rosse