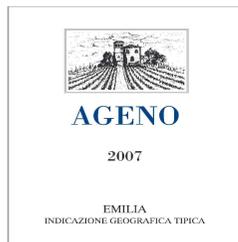


EMILIA BIANCO AGENO

AZIENDA LA STOPPA

Località Ancarano
29029 Rivergaro (Piacenza)
Site internet : lastoppa.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	EMILIA IGT
Encépagement :	Malvasia di Candia Aromatica 60%, Ortrugo et Trebbiano 40%
Nombre bouteilles produites :	13.000
Type de plantation :	Guyot, vignes de 40 ans
Nature du sol :	Limon et argile
Vinification :	Macération sur les peaux pendant 30 jours avec levures indigènes sans soufre
Affinage :	12 mois moitié inox et moitié barrique usées puis 2 ans de bouteilles sans filtrations
Garde :	de 8 à 15 ans
Dégustation :	Vin important avec beaucoup d'expression, nez de fruits confits, d'herbes fraîches un peu salin. En bouche c'est ample avec beaucoup de chair et de la finesse.
Mariage mets-vins :	Sur des viandes blanches, des risotti au fromage

VIGNOBLE D'EMILIE



TREBBIOLO

AZIENDA LA STOPPA

Località Ancarano
29029 Rivergaro (Piacenza)
Site internet :lastoppa.it



EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE

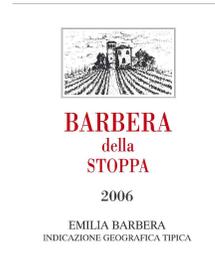


Dénomination :	EMILIA IGT
Encépagement :	60% Barbera, 40% Bonarda
Nombre bouteilles produites :	33.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Vinification :	Macération sur la peau durant 20 jours avec levures indigènes
Affinage :	6 mois cuve inox
Garde :	de 3 à 5 ans
Dégustation :	Important : lui laisser 10 à 15 minutes d'oxygénation afin de le laisser s'exprimer sinon il pourrait paraître agressif. Ensuite il s'exprimera pleinement avec une style mature et une note de pulpe de raisin agréable et fraîche. Vin immédiat avec une rusticité raffinée
Mariage mets-vins :	Charcuterie, viandes rouges mijotées

BARBERA della STOPPA

AZIENDA LA STOPPA

Località Ancarano
29029 Rivergaro (Piacenza)
Site internet : lastoppa.it



EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE



Dénomination :	COLLI PIACENTINI DOC
Encépagement :	100 % Barbera
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Vinification :	Macération sur la peau durant 30 jours avec levures indigènes
Affinage :	12 mois en barriques de 2° et 3° passage, 2 ans de bouteilles, pas de filtration
Garde :	De 8 à 15 ans
Dégustation :	Vin d'un style délicat et épuré avec de jolis tanins et une très belle trame.
Mariage mets-vins :	Charcuterie, risotto aux légumes, poissons mijotés

MACCHIONA

AZIENDA LA STOPPA

Località Ancarano
29029 Rivergaro (Piacenza)
Site internet : lastoppa.it



EMILIE-ROMAGNE



VIGNOBLE D'EMILIE



Dénomination : EMILIA IGT

Encépagement : 50 % Barbera, 50% Bonarda

Nombre bouteilles produites : 30.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Vinification : Macération sur la peau durant 30 jours avec levures indigènes

Affinage : 12 mois en foudres de chêne de Slovenie de 15 et 25 hl, 2 ans de bouteilles, pas de filtration

Garde : de 10 à 20 ans

Dégustation : Vin alliant structure et fruit dans un style délié et fluide. Le nez est fin avec une belle palette aromatique où se mêle le végétal et le fruit mûr. En bouche c'est dense et compact avec des tanins très fins et une finale onctueuse

Mariage mets-vins : Viandes rouges mijotées, fromages de vache