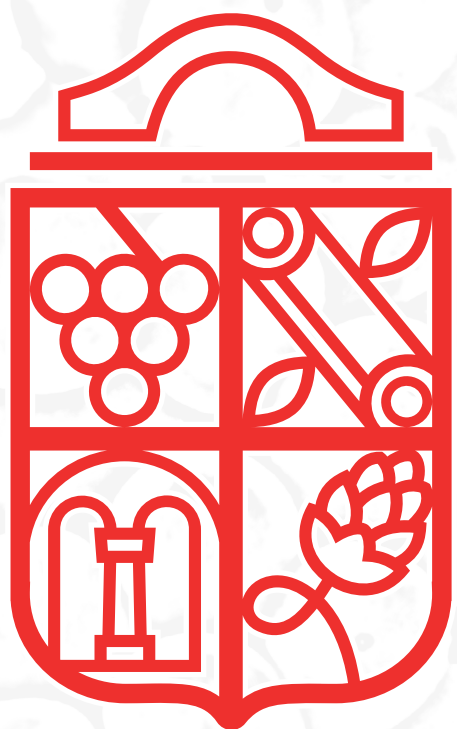




PONTE DEL LOSCO

**GUARDA IL CALOR DEL SOL CHE SI FA VINO,
GIUNTO A L'OMOR CHE DELLA VITE COLA**

PURGATORIO XXV 76-77 DANTE ALIGHIERI



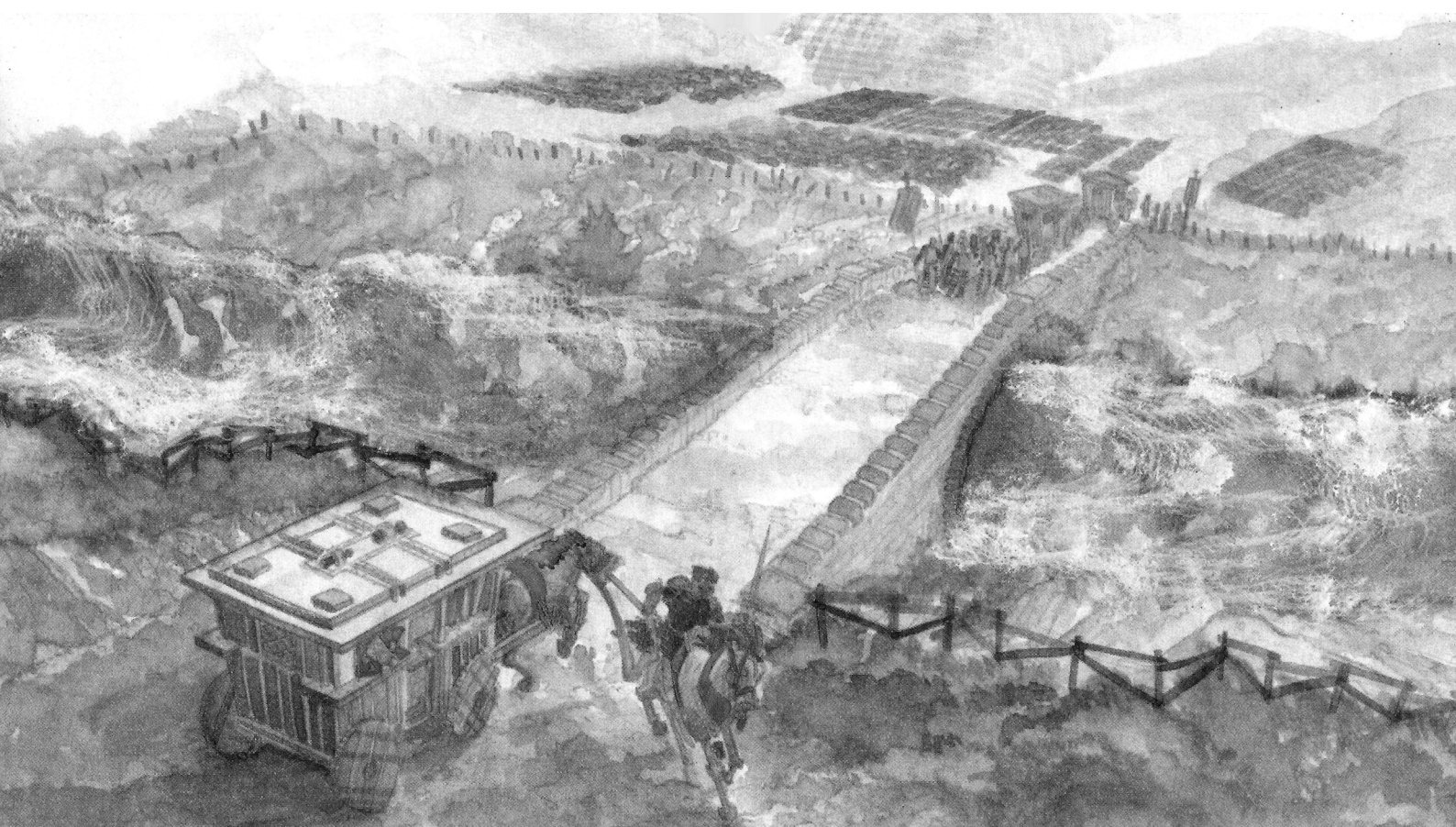
PONTE DEL LOSCO

L'azienda agricola **Ponte del Losco** si trova al confine fra la provincia di Modena e quella di Bologna, un tempo fra domini bizantini e longobardi, poi fra Stati Estensi e Stato della Chiesa.

Proprio su questa linea di confine, su cui oggi sorgono i nostri vigneti, si trovavano i possedimenti della famiglia degli **Aldighieri**, a cui apparteneva la moglie di **Cacciaguida**, antenato del celebre poeta Dante.

*The **Ponte del Losco** farm is located on the border between Modena and Bologna, once between Byzantine and Lombard domains, then between the Este States and the State of the Church.*

*Precisely on this border line, on which our vineyards stand today, were the possessions of the **Aldighieri** family, to which the wife of **Cacciaguida**, ancestor of the famous poet Dante, belonged.*





PONTE DEL LOSCO

Immersi nel cuore della zona viticola del **Pignoletto** e del Lambrusco di **Sorbara**, i nostri vigneti sono coltivati a cordone speronato, nel rispetto dell'equilibrio fisiologico della pianta. In questo modo siamo in grado di ottenere uve sempre di grande qualità e di trasformarle in vini che esprimano l'essenza del nostro **territorio**.

*Immersed in the heart of the **Pignoletto** and Lambrusco di **Sorbara** wine-growing area, our vineyards are cultivated with spurred cordon, respecting the physiological balance of the plant. In this way we are always able to obtain high quality grapes and transform them into wines that express the essence of our **territory**.*



ALDIGHIERI

PIGNOLETTO DOC SPUMANTE BRUT



VITIGNO

GRECHETTO GENTILE

PROVENIENZA

NONANTOLA (MODENA)
DA VIGNETI ALL'INTERNO
DELLA DOC PIGNOLETTO

ALCOOL

12% VOL

ZUCCHERI

8 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 – 10° C

FORMATO

75 CL

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

GIALLO PAGLIERINO
CON RIFLESSI VERDOGNOLI

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE

PROFUMO

INTENSO E ARMONICO
CON SENTORI DI ROSA

PALATO

MORBIDO E
LEGGERMENTE FRUTTATO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

IDEALE COME APERITIVO O COME
VINO A TUTTO PASTO CON PIATTI
LEGGERI DI CARNI BIANCHE E
MENÙ A BASE DI PESCE

GRAPE VARIETY

GRECHETTO GENTILE

PRODUCTION AREA

NONANTOLA (MODENA)
VINEYARDS IN THE DOC
PRODUCTION AREA

ALCOHOL

12% VOL

SUGAR

8 G/L

SERVING TEMPERATURE

6 – 10° C

SIZE

75 CL

TASTING NOTES

COLOR

STRAW-YELLOW WITH
GREENISH HIGHLIGHTS

PERLAGE

FINE AND LASTING

NOSE

INTENSE AND BALANCED,
WITH A HINT OF ROSE

PALATE

SMOOTH AND
SLIGHTLY FRUITY

SERVING SUGGESTIONS

IDEAL AS AN APERITIF AND
PERFECT FOR PAIRINGS WITH
LIGHT DISHES OF WHITE MEAT
AND FISH



CACCIAGUIDA

SORBARA DOC FRIZZANTE SECCO



VITIGNO

LAMBRUSCO DI SORBARA

GRAPE VARIETY

LAMBRUSCO DI SORBARA

PROVENIENZA

NONANTOLA (MODENA)
DA VIGNETI ALL'INTERNO
DELLA DOC SORBARA

PRODUCTION AREA

NONANTOLA (MODENA)
VINEYARDS IN THE DOC
PRODUCTION AREA

ALCOOL

11% VOL

ALCOHOL

11% VOL

ZUCCHERI

12 G/L

SUGAR

12 G/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 – 15° C

SERVING TEMPERATURE

14 – 15° C

FORMATO

75 CL

SIZE

75 CL

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE

ROSSO VIVACE,
POCO INTENSO

TASTING NOTES

COLOR

BRIGHT RED,
MODERATELY DEEP

SPUMA

FINE E RICCA ALLA MESCITA

MOUSSE

FINE AND RICH WHEN POURED

PROFUMO

GRADEVOLE E PERSISTENTE
CON SENTORI DI VIOLA

NOSE

PLEASANT AND PERSISTENT,
WITH A HINT OF VIOLET

PALATO

ASCIUTTO, FRUTTATO,
FRESCO E BRIOSO

PALATE

DRY, FRUITY,
FRESH

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

VERSATILE NELLA MAGGIOR PARTE
DEGLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI.
SI ABBINA PREFERIBILMENTE CON
PASTA ASCIUTTA, BOLLITI E SALUMI

SERVING SUGGESTIONS

VERSATILE IN MOST FOOD
PAIRINGS. IT GOES PREFERABLY
WITH PASTA, BOILED MEAT
AND COLD CUTS





Azienda Agricola
Ponte del Losco
di Roberto Bruni
Via Provinciale Est 135, Nonantola (MO)
Partita IVA 03796770364
Email info@pontedellosco.it

www.pontedellosco.it