

**DALFIUME**  
NOBILVINI

**DALFIUME**  
NOBILVINI

Dalfiume Nobilvini S.r.l.  
Via Madonnina, 3041  
40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
Tel. 051941618 - Fax 051944749  
info@dalfiumenobilvini.it  
[www.dalfiumenobilvini.com](http://www.dalfiumenobilvini.com)



PRODOTTO IN ITALIA  
MADE IN ITALY



VINO  
A TASTE OF  
ITALY



mipaaf  
ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali



# DA 60 ANNI

PORTIAMO QUALITÀ E PASSIONE  
SULLA VOSTRA TAVOLA



Da tre generazioni e con immutata passione percorriamo un viaggio con l'orgoglio e la determinazione di voler perseguire un grande sogno: portare ogni giorno sulla vostra tavola la tipicità, i profumi e i sapori più autentici dell'Emilia-Romagna.



*Abbiamo cercato di trasformare in impresa le migliori espressioni e i valori del nostro territorio, coraggioso e ospitale, per renderle patrimonio di tutti.*

Con uno sguardo alla tradizione e una visione sempre orientata all'innovazione, siamo una realtà tecnologicamente avanzata, capace di soddisfare gusti ed esigenze di un ampio pubblico che desidera bere del buon vino dall'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Il sogno continua...

## WE BRING QUALITY AND PASSION ON YOUR TABLE FOR 60 YEARS

*For three generations, with undiminished passion, we step forward on a journey with pride and determination to pursue a big dream: to bring every day on your table the typical features, perfumes and most authentic flavors of Emilia-Romagna.*

*We tried to turn into enterprise the best expressions and values of our brave and hospitable land, to make everyone's heritage.*

*With an eye to tradition and an increasingly tendency towards innovation, we are a technologically advanced winery, able to satisfy tastes and every request of a wide audience who want to drink good wine with a good value for money.*

*The dream continues...*

### LEGENDA

### LEGEND

vitigno



variety

caratteristiche organolettiche



characteristics

temperatura di servizio



°C serving temperature

invecchiamento



tenuta aging

da servire



serve



**Pignoletto**

Colline di Castel S.Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Vino ricavato in purezza dal monovigneto "Pignoletto", di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo vinoso, sapore asciutto e armonico.

*Wine made from pure single grape "Pignoletto", pale yellow with golden reflections. Has vinous, dry and harmonious taste.*



1-2 anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con gli antipasti, il pesce e le carni bianche. Ottimo come aperitivo.

*It's excellen with appetizers, fish, white meats, and as an aperitif.*



**Pignoletto**

Colline di Castel S.Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico, sapore asciutto e armonico.

*Straw yellow with greenish reflections, delicate and distinctive flavor and harmonious.*



1-2 anni / 1-2 years



10-12° C



Ottimo aperitivo, è eccellente con antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.

*It's indicated as an aperitif, with appetizers, fish dishes, light starters and white meat.*





**Sangiovese**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola. Rotondo al palato è un vino asciutto di carattere deciso, ha un'ottima struttura e ricco di estratto.

*Ruby red color with violet hues, has delicate fragrance reminiscent of violets.  
Round on the palate this wine is dry decided, has a good structure and rich in extract.*



1-3 anni / 1-3 years



16-18° C



E' ideale con carni arrostate, ben condite e speziate, con cacciagione, castrato ai ferri ed anche con formaggi stagionati non piccanti.

*It's ideal with well-seasoned and spicy roast meats, with grilled meat and also with aged cheeses.*



**Cabernet Sauvignon**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Colore rosso rubino tendente al granato, odore vinoso, con profumo caratteristico leggermente erbaceo. Sapore secco, morbido, pieno, armonico.

*Ruby red color with a distinctive aroma and slightly herbaceous. Dry, soft, full, harmonious.*



1-5 anni / 1-5 years



18-20° C



E' un vino da meditazione. Si consiglia con carni arrostate e piatti dal sapore forte.

*It's a meditation wine. It is recommended with roast meat dishes and strong flavor.*





**Trebbiano Romagnolo**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Vino ricavato in purezza dal monovitigno "Trebbiano Romagnolo", di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo vinoso, sapore asciutto e armonico.

*Wine made from pure single grape "Trebbiano Romagnolo", pale yellow with golden reflections. With dry and harmonious taste.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con gli antipasti, il pesce e le carni bianche. Ottimo come aperitivo.

*Excellent with appetizers, fish, white meats and as an aperitif.*



**Albana**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Primo vino bianco ad aver ricevuto la D.O.C.G. Colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo caratteristico. Sapore gradevolmente fruttato.

*First white wine to receive the DOCG Color straw yellow to golden, distinctive aroma. Pleasantly fruity flavor.*



1-2 anni / 1-2 years



10-12° C



Eccellente con gli antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.

*Excellent with appetizers, fish dishes, light starters and white meat.*



**Sangiovese Romagnolo**

Colline a sud di Bologna  
*Hills south of Bologna*



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.

*Ruby red color with purple reflections, vinous and delicate reminiscent of violets. The taste is dry and harmonious, with a slightly bitter aftertaste.*



1-3 anni / 1-3 years



16-18° C



È ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.

*It's ideal with pasta dishes, roasts, boiled and grilled meat.*





**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle province di Bologna e Ravenna  
*Emilia-Romagna plains of the provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vinoso, sapore asciutto ed armonico.

*Straw yellow with golden reflections, vinous, pleasant, dry and harmonic taste.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

*It's excellent with appetizers, light pasta dishes, fish and white meat.*



**Chardonnay**

Emilia  
*Emilia*



Colore giallo paglierino, profumo intenso e caratteristico, sapore sapido e fruttato.

*Pale yellow color, intense aroma and distinctive, dry taste with a slightly bitter taste.*



1-2 anni / 1-2 years



10-12° C



Come aperitivo è indicato con antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.

*It's indicated as an aperitif with appetizers, fish dishes, light starters and white meat.*



**Sauvignon**

Emilia (Colline del Nord Italia)  
*Emilia (Hills Northern Italy)*



Colore giallo paglierino con riflessi dorati e verdognoli, profumo spiccato che ricorda la foglia di fico, fresco, sapore morbido, di buona persistenza.

*Straw yellow color with golden and greenish highlights, strong aroma reminiscent of fig leaf, fresh, smooth taste, enveloping, good persistence.*



1-2 anni / 1-2 years



8-9° C



E' indicato con carni bianche e pesce, con primi piatti abbastanza saporiti.

*It's ideal with pasta dishes, roasts, boiled and grilled meat.*





**Sangiovese romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole  
delle provincie di Bologna e Ravenna

*Emilia-Romagna plains of the  
provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo  
vinoso e delicato che ricorda la viola.  
Il sapore è asciutto e armonico, con leggero  
retrogusto amarognolo.

*Ruby red color with purple reflections, vinous and  
delicate reminiscent of violets. The taste is dry and  
harmonious, with a slightly bitter aftertaste.*



1-2 anni / 1-2 years



16-18° C



E' ideale se accompagnato ai primi  
piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed  
alla carne ai ferri.

*It's ideal with pasta dishes, roasts,  
boiled and grilled meat.*



**Barbera**

Emilia  
Emilia



Colore rosso rubino con tendenza al  
violaceo, sapore asciutto, corposo,  
armonico, giustamente tannico.

*Ruby red color with a tendency  
to purple, dry, full-bodied,  
harmonious, tannic.*



1-2 anni / 1-2 years



16-18° C



E' indicato con primi piatti  
ricchi di condimento e secondi  
di carne saporiti.

*It's indicated with pasta  
and meat dishes.*





**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle province di Bologna e Ravenna

*Emilia-Romagna plains of the provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo vinoso, sapore asciutto ed armonico.

*Straw yellow color with golden reflections, vinous, pleasant, dry and harmonic taste.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con antipasti, primi piatti leggeri, pesce e carni bianche.

*Excellent with appetizers, light pasta dishes, fish and white meat.*



**Sangiovese romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle province di Bologna e Ravenna

*Emilia-Romagna plains of the provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.

*Ruby red color with purple reflections, delicate reminiscent of violets. The taste is dry and harmonious, with a slightly bitter aftertaste.*



1-2 anni / 1-2 years



16-18° C



E' ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.

*It's ideal with pasta dishes, roasts, boiled and grilled meat.*



**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle province di Bologna e Ravenna.

*Emilia-Romagna plains of the provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, gradevole; sapore asciutto ed armonico.

*Pale yellow color, vinous, pleasant; dry, harmonious flavor.*



1-2anni / 1-2 years

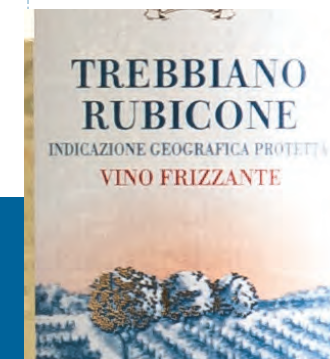


8-10° C



Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, a piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche con carni bianche.

*It's excellent as an aperitif or with appetizers, cold dishes of fish, crustaceans and molluscs. Excellent with white meat.*





**Pignoletto**

Pianure bolognesi  
*Bolognese plains.*



Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, profumo vinoso delicato, leggermente aromatico; sapore asciutto caldo ed armonico.

*Pale straw yellow color with greenish reflections, vinous delicate, slightly aromatic; dry taste warm and harmonious*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



E' ottimo come aperitivo e con antipasti, con primi piatti leggeri, carni bianche e pesce.

*It's excellent as an aperitif and with appetizers, light pasta dishes, white meats and fish.*



**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle provincie di Bologna e Ravenna.  
*Emilia-Romagna plains of the provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino scarico, profumo vinoso, gradevole; sapore asciutto ed armonico.

*Pale yellow color, vinous, pleasant; dry, harmonious flavor.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, a piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche con carni bianche.

*It's excellent as an aperitif or with appetizers, cold dishes of fish, crustaceans and molluscs. Excellent with white meat.*



**Chardonnay**

Emilia (Colline del Nord Italia)  
*Emilia (Hills Northern Italy)*



Colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e fruttato, sapore gradevole ed armonico che lascia la bocca asciutta e pulita.

*Pale yellow color, fresh and fruity, pleasant taste and harmony that leaves the mouth dry and clean.*



1-2 anni / 1-2 years



8-10° C



Ottimo aperitivo, si accompagna agli antipasti, a piatti freddi di pesce, crostacei e molluschi. Piacevole con carni bianche.

*It's ideal with pasta dishes, roasts, boiled and grilled meat.*





**Lambrusco**

Modena



Colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente; profumo vinoso; sapore fresco, armonico e sapido.

*Ruby red color with violet edges, lively sparkle, evanescent; vinous; taste fresh, balanced and tasty.*



1-2 anni / 1-2 years



12-14° C



E' ideale con lasagne, cotiche con fagioli, formaggio Parmigiano Reggiano.

*It's ideal with lasagne, pork rinds with beans, cheese, Parmigiano Reggiano.*



**Lambrusco**

Uvaggio di diversi cloni di Lambruschi  
*Grapes of different clones of Lambrusco*



Colore rosa cerasuolo; profumo con toni di frutta fresca a bacca rossa. Sapore morbido; la spiccata nota dolce si bilancia con l'acidità e la leggera effervescenza naturale.

*Cherry pink color, taste soft; the strong sweet taste is balanced with acidity and slight natural effervescence.*



1 anno / 1 year



10-12° C



È ideale con cibi piccanti. Ottimo con biscotteria secca e ciambelle montate.

*It's ideal with spicy foods. Excellent with dry biscuits and donuts.*



**Lambrusco**

Modena



Colore rosso rubino con orli violacei, spuma vivace, evanescente; profumo vinoso; sapore fresco, armonico, giustamente amabile che lascia la bocca fresca e fruttata.

*Ruby red color with violet edges, lively sparkle, evanescent; vinous; fresh flavor, harmonious. Rightly lovable that leaves your mouth fresh and fruity.*



1-2 anni / 1-2 years



12-14° C



Si accompagna a tutti i tipi di dessert, a biscotteria in generale.

*It's ideal with all kinds of dessert, and biscuits.*





**Prosecco**

Veneto



Colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente. Di buona freschezza con note aromatiche intense. Sapore armonico, pieno e morbido con piacevole retrogusto rotondo.

*Pale straw yellow color. Fine and persistent. Good freshness with intense aromatic notes. Harmonious taste, full and smooth with a pleasant round aftertaste.*



1-2 anni / 1-2 years



6-8° C



Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti, pesce e piatti delicati.

*Excellent as an aperitif or paired with appetizers, fish and delicate dishes.*



**Pignoletto**

Colline di Castel S.Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Colore giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli. Spuma abbondante con perlage fine e persistente. Profumi intensi di fiori e frutta a pasta bianca. Al gusto si presenta armonico, lievemente acidulo ed intensamente fruttato.

*Light yellow colour with vivid greenish tones. Abundantly foamy with persistent and subtle perlage. An intense floral and fruity perfume. To the taste it presents itself as harmonic, slightly acidulous and intensely fruity.*



1-2 anni / 1-2 years



7-9° C



Ottimo aperitivo, è ideale con antipasti, primi piatti leggeri, secondi di carni bianche o pesce, formaggi freschi.

*It makes an excellent aperitif, ideal for appetizers, light first courses, second courses with meat or fish, and fresh cheese.*





**Trebbiano Romagnolo**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Vino ricavato in purezza dal monovigneto "Trebbiano Romagnolo", di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo vinoso, sapore asciutto e armonico.

*Wine made from pure single grape "Trebbiano Romagnolo", pale yellow with golden reflections. With dry and harmonious taste.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con gli antipasti, il pesce e le carni bianche. Ottimo come aperitivo.

*Excellent with appetizers, fish and white meats. and as an aperitif.*



**Albana**

Colline di Castel S. Pietro T. (BO)  
*Hills of Castel San Pietro T. (BO)*



Primo vino bianco ad aver ricevuto la D.O.C.G. Colore giallo paglierino tendente al dorato, profumo caratteristico. Sapore gradevolmente fruttato.

*First white wine to receive the DOCG Color straw yellow to golden, distinctive aroma. Pleasantly fruity flavor.*



1-2 anni / 1-2 years



10-12° C



Eccellente con gli antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.

*Excellent with appetizers, fish dishes, light starters and white meat.*



**Sangiovese Romagnolo**

Colline a sud di Bologna  
*Hills south of Bologna*



Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo vinoso e delicato che ricorda la viola. Il sapore è asciutto e armonico, con leggero retrogusto amarognolo.

*Ruby red color with purple reflections, vinous and delicate reminiscent of violets. The taste is dry and harmonious, with a slightly bitter aftertaste.*



1-3 anni / 1-3 years



16-18° C



È ideale se accompagnato ai primi piatti asciutti, agli arrostiti, ai bolliti ed alla carne ai ferri.

*It's ideal with pasta dishes, roasts, boiled and grilled meat.*





**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle  
province di Bologna e Ravenna.  
*Emilia-Romagna plains of the  
provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino con  
riflessi dorati, profumo vinoso,  
sapore asciutto ed armonico.

*Straw yellow with golden reflec-  
tions, vinous, pleasant, dry and  
harmonic taste.*



1-2anni / 1-2 years



8-10° C



Eccellente con antipasti,  
primi piatti leggeri, pesce  
e carni bianche.

*Excellent with appetizers,  
light pasta dishes, fish and  
white meat.*



**Sangiovese romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle  
province di Bologna e Ravenna.  
*Emilia-Romagna plains of the  
provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore rosso rubino con riflessi  
violacei, profumo vinoso e delicato  
che ricorda la viola. Il sapore è  
asciutto e armonico, con leggero  
retrogusto amarognolo.

*Ruby red color with purple reflections,  
vinous and delicate reminiscent of  
violets. The taste is dry and harmoni-  
ous, with a slightly bitter aftertaste.*



1-2 anni / 1-2 years



16-18° C



E' ideale se accompagnato ai  
primi piatti asciutti, agli arrostiti,  
ai bolliti ed alla carne ai ferri.

*Ideal with pasta dishes, roasts,  
boiled and grilled meat.*



**Trebbiano Romagnolo**

Pianure Emiliano-Romagnole delle  
province di Bologna e Ravenna.  
*Emilia-Romagna plains of the  
provinces of Bologna and Ravenna.*



Colore giallo paglierino scarico,  
profumo vinoso, gradevole;  
sapore asciutto ed armonico.

*Pale yellow color, vinous, pleas-  
ant; dry, harmonious flavor.*



1-2 anni / 1-2 years



8-10° C




Ottimo come aperitivo, si accom-  
pagna ad antipasti, a piatti freddi  
di pesce, crostacei e molluschi.  
Ottimo anche con carni bianche.

*It's excellent as an aperitif or with  
appetizers, cold dishes of fish,  
crustaceans and molluscs.  
Excellent with white meat.*





| Cod.  |  | Gr./Vol. |
|-------|---|----------|
| 20000 | Pignoletto dell'Emilia IGP  | 11,5     |
| 20002 | Pignoletto dell'Emilia IGP Frizzante  | 11,5     |
| 20008 | Trebbiano Rubicone IGP  | 11       |
| 20009 | Trebbiano Rubicone IGP Frizzante  | 11       |
| 20012 | Trebbiano Rubicone IGP Frizz. Amabile   | 8+3      |
| 20004 | Sangiovese Rubicone IGP   | 11,5     |
| 20006 | Lambrusco dell'Emilia IGP Secco Frizz.  | 11       |
| 20007 | Lambrusco dell'Emilia IGP Amabile Frizz.  | 8+3      |
| 20013 | Lambrusco dell'Emilia IGP Rosato Amabile Frizz.                                     | 8+3      |
| 20010 | Barbera dell'Emilia IGP   | 12       |
| 20003 | Vigne Alte Bianco Fermo   | 11       |
| 20005 | Vigne Alte Bianco Frizzante   | 11       |
| 20001 | Vigne Alte Rosso  | 11       |

