



VILLA POGGILO

Philosophy of wine



WWW.VILLAPOGGIOLO.IT





"Il vino si affina con cura sapiente ed amorosa in cantina ma si costruisce nella vigna"

E' con questa filosofia che la famiglia Dalfiume, nome presente nel settore vitivinicolo da tre generazioni, acquisisce la Villa Poggiolo, un'azienda agricola estesa per 80 ettari, quasi interamente coltivati a vigneto, sulle prime colline di Castel San Pietro Terme.

L'attenta selezione dei cloni varietali, l'ideale esposizione e la composizione del terreno, il particolare microclima della zona fanno sì che si producano vini di elevata qualità, tutti rigorosamente a Denominazione di Origine Controllata o ad Indicazione Geografica Tipica.

Tutte le operazioni agronomiche all'interno della Villa Poggiolo vengono eseguite nel rispetto del Reg. CEE 1257/99, regolamento che limita l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi sia in termine di tipo che di quantità, l'apporto di elementi nutritivi chimici e le operazioni agronomiche da eseguire al terreno. Il tutto mirato a proteggere il più possibile l'ambiente ed ottenere un prodotto più naturale.

Due sono le direttrici che guidano la famiglia Dalfiume nella coltivazione del vigneto e nella preparazione dei vini: la ricerca della massima qualità attraverso le più moderne tecnologie e le più attente ricerche, e la tipicità dei prodotti nel rispetto della tradizione.

La giusta scelta dell'epoca vendemmiale in base agli indici di maturazione, i tempi differenziati di raccolta per avere in cantina tipologie diverse e ben distinte, l'immediata pressatura soffice dopo la raccolta mediante presse pneumatiche, la pulizia dei mosti a freddo prima della fermentazione, il controllo computerizzato e costante delle temperature, l'utilizzo di lieviti selezionati ed il controllo continuo dei mosti effettuato da esperti enologi, garantiscono l'ottenimento di vini di ottimo prestigio.

Botti di rovere da invecchiamento affiancano vasche in acciaio isoterme per la perfetta conservazione dei vini ed un impianto di imbottigliamento all'avanguardia garantiscono un prodotto di assoluta qualità. L'arte di vinificare bene è da sempre gusto, sensibilità, armonia di aromi e di profumi in un unico equilibrio; proprio quello che potrete trovare assaggiando i vini di Villa Poggiolo.





"The wine is aged with wise and loving care in the cellar but it builds into the vineyard."

Is with this philosophy that the family Dalfiume, in the wine industry for three generations, becomes Villa Poggiolo, a farm expanded to 80 acres, almost entirely cultivated with vineyards, on the hills of Castel San Pietro Terme.

The careful selection of clones of the grape variety, the ideal exposure and composition of the soil, the microclimate of the area makes it possible to produce high quality wines, all made to DOC or IGT.

All agricultural operations inside Villa Poggiolo are performed in accordance with EEC Regulation 1257/99, that regulation restricts the use of synthetic chemicals both in terms of type and quantity, the nutrient and chemical the agronomic operations to be performed on the ground.

All aimed to protect the environment as much as possible and to obtain a more natural product.

There are two guidelines that guide the family in the cultivation of Dalfiume vineyard and in the preparation of wines: the highest quality research through the latest technology and the most careful research, and identity of the products with respect for tradition.

The right choice at the time harvest in accordance with the indices of maturation, the different times of collection in the cellar for different types and distinct, the immediate pressing after harvesting using pneumatic presses, cleaning the cold musts before fermentation the computer-controlled constant temperatures, the use of selected yeasts and continuous control of musts performed by wine experts, guarantee the achievement of wines of great prestige.

Oak barrels for aging alongside steel tanks isothermal for the perfect wine storage and a bottling plant will warrant a top quality product.

The art of making wine is always good taste, sensitivity, harmony of flavors and fragrances in a unique equilibrium which is what we will find tasting the wines of Villa Poggiolo.





Colli d'Imola Pignoletto frizzante D.O.C.



Denominazione del prodotto : Colli d'Imola Pignoletto frizzante D.O.C.

Vitigno: Pignoletto

Produzione: 75-80 hl per ettaro

Luogo di produzione:

Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Criomacerazione delle vinacce e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato e caratteristico leggermente aromatico. Sapore asciutto e gradevolmente frizzante.

Tenuta dell'invecchiamento: 1-2 anni

Temperature di servizio: 10-12° C

Da servire:

Come aperitivo e compagno ideale di spuntini o pasti veloci.



Product name: Colli d'Imola Pignoletto frizzante D.O.C.

Grape variety: Pignoletto

Productivity: 75-80 hl per hectare

Place of production :

Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

Cold maceration of the marc and subsequent fermentation in white, temperature control grape must.

Organoleptic properties:

Straw yellow with greenish hues , delicate and lightly aromatic characteristic . The flavor is dry and pleasantly crisp .

Maturation and aging process: 1-2 years

Temperature of serving: 10-12° C

How to serve wine:

As an aperitif and ideal companion for snacks or quick meals.

Colli d'Imola Pignoletto D.O.C.

 **Denominazione del prodotto:** Colli d'Imola Pignoletto D.O.C.

Vitigno: Pignoletto

Produzione: 75-80 hl per ettaro

Luogo di produzione:

Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Criomacerazione delle vinacce e successiva fermentazione in bianco termocondizionata del mosto fiore.

Caratteristiche organolettiche:

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

Tenuta dell'invecchiamento: 1-2 anni

Temperature di servizio: 10-12° C

Da servire:

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

 **Product name:** Colli d'Imola Pignoletto D.O.C.

Grape variety: Pignoletto

Productivity: 75-80 hl per hectare

Place of production:

Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

Cold maceration of grape marc and subsequent fermentation in white thermo-conditioning of the juice.

Organoleptic properties:

Straw yellow with greenish hues, delicate, characteristic, dry and harmonic taste.

Maturation and aging process: 1-2 years

Temperature of serving: 10-12° C

How to serve wine:

As excellent as an aperitif, it is excellent with appetizers, fish dishes, light first courses and white meats.



Colli d'Imola Pignoletto D.O.C.





Scrigno Villa Poggiolo ®



Denominazione del prodotto: Scrigno Villa Poggiolo ®

Vitigno: Uve Pignoletto

Luogo di produzione:

Collinare da uve provenienti dall'azienda Agricola Tenuta Poggiolo di Castel San Pietro Terme

Vinificazione:

La fermentazione del mosto fiore, ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, avviene alla temperatura controllata di 15/16° C per conservarne i profumi e gli aromi. La presa di spuma si ottiene in autoclave (metodo Charmat), con l'utilizzo di lieviti altamente selezionati raggiungendo una pressione fino a 5,5 bar. Durante questa fase, si formano le caratteristiche aromatiche e gustative tipiche dei grandi spumanti.

Caratteristiche organolettiche:

Spumante vivace, con un perlage brillante, fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. La spumantizzazione raffina i profumi fruttati tipici del Pignoletto. Gusto morbido, fruttato, fresco ed elegante.

Affinamento in bottiglia: Almeno quattro mesi

Temperatura di servizio: 7/9° C

Da servire:

Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, con menu a base di pesce e carni bianche.



Product name: Scrigno Villa Poggiolo ®

Grape variety: Grapes Pignoletto

Place of production: Hill from grapes by the Tenuta Castel San Poggiolo Pietro Terme

Fermentation: The fermentation of the juice obtained from the pressing of the grapes takes place at a controlled temperature of 15/16° C to preserve the flavors and aromas. The foaming is obtained in an autoclave (Charmat method), with the use of highly selected yeasts reaching a pressure up to 5.5 bar. During this phase, we form the aroma and flavor typical of the great sparkling wines.

Organoleptic properties:

sparkling wine lively, with an perlage brilliant, end and persistent. Color pale straw yellow. the sparkling wine refines the fruity aromas typical of Pignoletto. Taste soft, fruity, fresh and elegant.

Maturation and aging process: At least four months **Temperature of serving:** 7/9° C

How to serve wine: Excellent as an aperitif, for starters, with a menu of fish and meat white.

Scigno Villa Poggiolo ® Magnum

 **Denominazione del prodotto:** Scigno Villa Poggiolo ®

Vitigno: Uve Pignoletto

Luogo di produzione:

Collinare da uve provenienti dall'azienda Agricola Tenuta Poggiolo di Castel San Pietro Terme

Vinificazione:

La fermentazione del mosto fiore, ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, avviene alla temperatura controllata di 15/16° C per conservarne i profumi e gli aromi. La presa di spuma si ottiene in autoclave (metodo Charmat), con l'utilizzo di lieviti altamente selezionati raggiungendo una pressione fino a 5,5 bar. Durante questa fase, si formano le caratteristiche aromatiche e gustative tipiche dei grandi spumanti.


Caratteristiche organolettiche:

Spumante vivace, con un perlage brillante, fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. La spumantizzazione raffina i profumi fruttati tipici del Pignoletto. Gusto morbido, fruttato, fresco ed elegante.

Affinamento in bottiglia: Almeno quattro mesi

Temperatura di servizio: 7/9° C

Da servire: Ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti, con menu a base di pesce e carni bianche.

 **Product name:** Scigno Villa Poggiolo ®

Grape variety: Grapes Pignoletto

Place of production: Hill from grapes by the Tenuta Castel San Poggiolo Pietro Terme

Fermentation: The fermentation of the juice obtained from the pressing of the grapes takes place at a controlled temperature of 15/16° C to preserve the flavors and aromas. The foaming is obtained in an autoclave (Charmat method), with the use of highly selected yeasts reaching a pressure up to 5.5 bar. During this phase, we form the aroma and flavor typical of the great sparkling wines.

Organoleptic properties:

sparkling wine lively, with an perlage brilliant, end and persistent. Color pale straw yellow. The sparkling wine refines the fruity aromas typical of Pignoletto. Taste soft, fruity, fresh and elegant.

Maturation and aging process: At least four months **Temperature of serving:** 7/9° C

How to serve wine: Excellent as an aperitif, for starters, with a menu of fish and meat white.



Scigno Villa Poggiolo ® Magnum





"FRANCO" Colli d'Imola D.O.C. Chardonnay



Denominazione del prodotto: "FRANCO" Colli d'Imola Chardonnay D.O.C.

Vitigno: Chardonnay

Produzione : 75-80 hl per ettaro.

Luogo di produzione:

Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Fermentazione in bianco del mosto fiore a temperatura controllata.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro, profumo fruttato, intenso e persistente. Sapore morbido ed armonico, pieno e caratteristico.

Tenuta dell'invecchiamento: 1-2 anni

Temperature di servizio: 10-12° C

Da servire:

Come ottimo aperitivo, è eccellente con gli antipasti, piatti di pesce, primi leggeri e carni bianche.



Product name: "FRANCO" Colli d'Imola Chardonnay D.O.C.

Grape Variety: Chardonnay

Productivity: 75-80 hl per hectare

Place of production:

Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

White fermentation grape must at a controlled temperature.

Organoleptic properties:

Light straw yellow color, fruity, intense and persistent. Smooth and harmonious, full and characteristic.

Maturation and aging process: 1-2 years

Temperature of serving: 10-12° C

How to serve wine:

As excellent as an aperitif, it is excellent with appetizers, fish dishes, light first courses and white meats.

Romagna Sangiovese D.O.C.

 **Denominazione del prodotto:** Sangiovese di Romagna D.O.C.

Vitigno: Sangiovese

Produzione: 65-70 hl per ettaro

Luogo di produzione:

Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Macerazione delle vinacce per 5-8 giorni con follature giornaliere fino a completo esaurimento degli zuccheri.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino con riflessi violacei.


Caratteristico odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola. Sapore asciutto, armonico con leggero retrogusto amarognolo.

Tenuta dell'invecchiamento: 1-3 anni

Temperatura di servizio: 18-20° C

Da servire:

Si accompagna ai primi piatti asciutti ed agli arrostiti di carne bianca, ai bolliti ed alla carne ai ferri.

 **Product name:** Romagna Sangiovese D.O.C.

Grape variety: Sangiovese

Productivity: 65-70 hl per hectare

Place of production:

Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

Maceration last more than 5-8 days with daily punching and controlled temperature, until the sugar on the skins are depleted

Organoleptic properties:

Ruby red color with violet hues. Characteristic vinous aroma with a delicate bouquet reminiscent of violets. Dry and harmonious taste with a slightly bitter after taste.

Maturation and aging process: 1-3 years

Temperature of serving: 18-20° C

How to serve wine:

It goes well with pasta dishes and roast white meat, with boiled and grilled meat.



"FRANCO" Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore.



"FRANCO" Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore



Denominazione del prodotto: "FRANCO" Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore

Vitigno: Sangiovese

Produzione: 65-70 hl per ettaro

Luogo di produzione: Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Si effettua la vinificazione in rosso con macerazione protratta per 8-10 giorni per ottenere il giusto contenuto di estratto e colore. Ai fini dell'ottenimento dell'aroma caratteristico del vitigno, si procede al controllo della temperatura tra i 20 ed i 25° C.

Caratteristiche Organolettiche:

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

Tenuta dell'invecchiamento: 1-3 anni

Temperatura di servizio: 16-18° C

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



Product name: "FRANCO" Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore

Grape Variety: Sangiovese

Productivity: 65-70 hl per hectare

Place of production: Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

Perform vinification with maceration lasted for 8-10 days to get the right amount of extract and color. For the purpose of the aroma typical of the vine, we proceed to the control of the temperature between 20 and 25 ° C.

Organoleptic properties:

Ruby red color with violet hues. It has characteristic odor aroma with delicate fragrance reminiscent of violets. Round on the palate is a dry wine with a strong character, has an excellent structure and rich in extract.

Maturation and aging process: 1-3 years

Temperature of serving: 16-18° C

How to serve wine: This wine is ideal for drinking with roast meat well seasoned and spicy , with hunting animals , grilled mutton and also with cheese not spicy .

Colli d'Imola Cabernet Sauvignon D.O.C.

 **Denominazione del prodotto:** Colli d'Imola Cabernet Sauvignon D.O.C.

Vitigno: Cabernet

Produzione: 65-70 hl per ettaro

Luogo di produzione:

Colline a sud di Bologna nell'azienda agricola di proprietà "VILLA POGGIOLO"

Vinificazione:

Macerazione protratta oltre i 13-15 giorni con follature giornaliere e temperatura controllata intorno ai 20-25° C, fino a completo esaurimento degli zuccheri sulle vinacce. Successivamente il prodotto subisce un invecchiamento di circa 12 mesi in botti di rovere della capacità di circa 7000 litri.

Caratteristiche organolettiche:


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

Tenuta dell'invecchiamento: 1-5 anni

Temperatura di servizio: 18-20° C

Da servire:

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

 **Product name:** Colli d'Imola Cabernet Sauvignon D.O.C.

Grape variety: Cabernet

Productivity: 65-70 hl per hectare

Place of production:

Hills south of Bologna on the farm owned by "VILLA POGGIOLO"

Fermentation:

Maceration last more than 13-15 days with daily punching and controlled temperature of 20-25 ° C, until the sugar on the skins are depleted. Then the product is aged for 12 months in oak barrels capacity of about 7000 liters.

Organoleptic properties:

Ruby red, tending to garnet with aging, winey, slightly herbaceous with a distinctive aroma. Dry flavor soft, full and harmonious.

Maturation and aging process: 1-5 years

Temperature of serving: 18-20° C

How to serve wine:

Is a meditation wine. It is recommended with roast meat dishes and strong flavor.



Colli d'Imola Cabernet Sauvignon D.O.C.





“BALLANZONE” Passito

 **Denominazione del prodotto:** “BALLANZONE” Passito

Vitigno: Albana

Produzione: 15 hl per ettaro

Luogo di produzione: Colline di Castel S.Pietro T. nell'azienda agricola di proprietà “VILLA POGGIOLO”.

Vinificazione:

Dopo un'accurata cernita, solo i grappoli perfettamente sani e al massimo della maturazione vengono raccolti e lasciati ad appassire su graticci in ambiente ventilato e asciutto. Al termine dell'appassimento, le uve vengono pigiate a mezzo di una pressa soffice. Segue quindi la fermentazione in barrique in ambiente termo controllato. Al termine della fermentazione il vino viene sottoposto ad un ciclo di batonnage per circa 4 mesi poi viene lasciato affinare per ulteriori 14 mesi in botti di rovere acquisendo naturalmente aromi e sapori encomiabili.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo oro con sfumature ambrate. Profumo caratteristico con fragranza di frutta appassita di vaniglia e di miele. Sapore dolce, armonico, pieno e vellutato.

Tenuta dell'invecchiamento: 8 anni

Temperatura di servizio: 8-10° C

Da servire: L'equilibrato rapporto alcool zuccheri ed il gradevolissimo sapore consentono un ottimo abbinamento con la pasticceria secca ma anche con formaggi saporiti.

 **Product name:** “BALLANZONE” Passito

Grape variety: Albana

Productivity: 15 hl per hectare

Place of production: Hills of Castel San Pietro T. (BO) on farm property “VILLA POGGIOLO.”

Fermentation:

After a careful selection, only the grapes perfectly healthy and at the peak of ripeness are harvested and left to dry on racks in a ventilated and dry place. At the end of the drying, the grapes are crushed in the middle of a soft press. This is followed by the barrel fermentation in thermo-controlled environment. At the end of fermentation, the wine undergoes a cycle of lees stirring for about 4 months and then is aged for a further 14 months in oak barrels, acquiring aromas and flavors of course laudable.

Organoleptic properties:

Golden yellow in color with shades of amber. Characteristic bouquet with dried fruit fragrance of vanilla and honey. Sweet, harmonious, full and velvety.

Maturation and aging process: 8 years

Temperature of serving: 8-10° C

How to serve wine: The balanced relationship alcohol sugars and pleasant flavor provide an excellent combination with pastries but also with cheeses.

" PRINCIPE " Vino Novello

 Il primo sapore della nuova vendemmia si gusta nella fragranza del PRINCIPE Vino Novello Colli d'Imola D.O.C.


Deve la sua personale originalità alle uve attentamente selezionate di vitigni nobili, quali SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, BARBERA.

E' ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica: grappoli interi, perfettamente sani e maturi vengono fatti sostare in tini di acciaio inox in ambiente saturo di anidride carbonica. Durante questo periodo avviene la fermentazione intracellulare, a temperatura ambiente, per estrarre le sostanze aromatiche più delicate presenti nella buccia.

Dopo qualche giorno l'uva viene pressata dolcemente ed il mosto fatto fermentare a temperatura controllata, viene poi separato dalle fecce e lasciato affinare in tini di acciaio inox per un breve periodo al termine del quale è pronto per essere imbottigliato.

Nasce un vino dal bouquet fragrante, fruttato, con sentore caratteristico della macerazione carbonica. Il colore rosso rubino brillante piuttosto carico, suggerisce il brio e la vivacità del suo carattere. Il sapore è fresco, piacevolmente morbido ed equilibrato, si esalta con piatti leggeri e con le allegre compagnie.

E' un vino da bere giovane e viene commercializzato già un mese dopo la vendemmia.

 The taste of the new harvest is in the fragrance of the wine IL PRINCIPE Vino Novello DOC Colli d'Imola

It owes its originality to the grapes carefully selected of noble grape varieties, such as Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera.

Is obtained by the technique of carbonic maceration: whole grapes, healthy and ripe are made to stand in stainless steel vats in an environment saturated with carbon dioxide. During this period, the fermentation intracellular, at room temperature, is extracting the grape most delicate aromatic substances in the peel.

After a few days, the grapes are gently pressed and the juice is fermented at a controlled temperature, is then separated from the lees and left to age in stainless steel vats for a short period after which it is ready to be bottled.

Comes a wine with a bouquet fragrant, fruity, with hints characteristic of carbonic maceration. The brilliant ruby red color rather load, suggests the liveliness and spirit of his character. The taste is fresh, pleasantly soft and balanced, is enhanced with light dishes and happy company.

This is a wine to be tasted young and it is marketed early as a month after the harvest.



" PRINCIPE " Vino Novello





Distribuito da Dalfiume Nobilvini S.r.l.
Via Madonnina, 3041 - 40024
Castel San Pietro Terme (BO)
Tel: 051 941618 * Fax: 051 944749
www.villapoggiolo.it