



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



GAGLIARDA BONARDA O.P. DOC San Michele Ai Pianoni



Croatina



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-380 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni



Per 18 mesi in legno, almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le note organolettiche

%

14,00 % vol



Rosso rubino intenso.



Profumi fruttati e floreali delicati, con note speziate.



Strutturato, corposo.



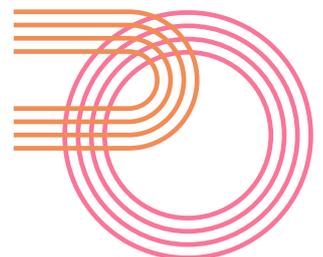
14-16 °C



Ottimo l'accostamento con tutti i piatti di carne, come stufati, brasati, carni alla griglia, arrostiti.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINAORLANDO

WINE & EVENTS



PYNOS

PINOT NERO O.P. RISERVA DOC San Michele Ai Pianoni



Pinot Nero 100%



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni



Per 18 mesi in fusti di rovere, almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le note organolettiche



14,00 % vol



rosso intenso brillante.



Vino intenso, netto, con cadenze fruttate di more e di marasca, di liquirizia e spezie.



Brillante, con buona consistenza, si caratterizza per il grande equilibrio, la struttura corposa e la lunga persistenza.



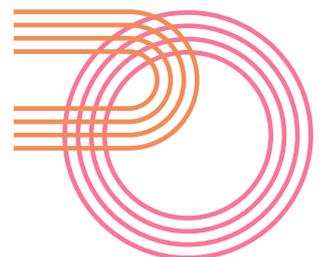
12-14 °C



Ottimo l'accostamento con primi piatti importanti, con la carne in genere e la cacciagione da piuma. Bene anche con i formaggi stagionati.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



PROFONDO ROSSO O.P. RISERVA DOC San Michele Ai Pianoni



Croatina 45% - Barbera 45% - Uva rara/vespolina 10%



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni



Almeno 24 mesi in barrique per acquisire complessità e longevità, almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le note organolettiche



14,50 % vol



Rosso intenso



Vino di grande corpo dalla cadenze fruttate e speziate.



Armonico e molto persistente, sostiene egregiamente un invecchiamento anche prolungato.



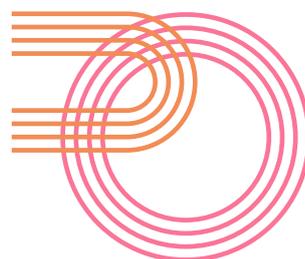
14-16 °C



si accompagna bene ai secondi piatti a base di selvaggina, arrosti e grigliate. Sostiene l'accostamento con i formaggi molto stagionati.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



BARBERA ROSSO PROV. PV IGT "SENZA SOLFITI" San Michele Ai Pianoni



Barbera



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-380 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 25 giorni



Maturazione in acciaio. Affinamento almeno 4 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le note organolettiche



13,50 % vol



Rosso rubino intenso



Profumi fruttati di mora, con note speziate.



Vino strutturato, vivo e brillante.



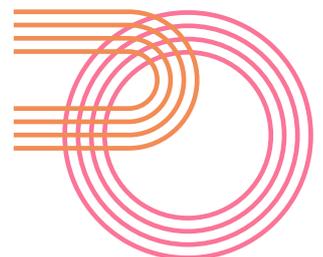
14-16 °C



Ottimo accostamento con tutti i piatti di carne, come stufati, brasati, carni alla griglia, arrosti.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ROSSO DEI PIANONI ROSSO IGT PROV. PV San Michele Ai Pianoni



Croatina 45% - Barbera 45% - Pinot Nero 10%



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-380 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni



Maturazione 6 mesi in acciaio. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le note organolettiche



14,00 % vol



Rosso intenso



Molto fruttato e leggermente speziato.



Vino fermo, dall'aroma intenso. Struttura robusta e complessa.



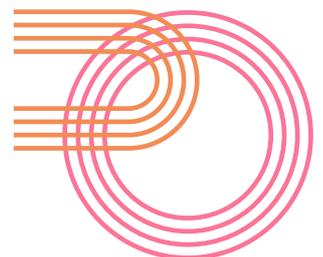
14-16 °C



Ottimo accostamento con primi piatti con sugo di carne, ma anche con stufati, brasati, carni alla griglia, arrosti.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ARGENTO VIVO BIANCO PROV. DI PV ANCESTRALE San Michele Ai Pianoni



Riesling Italico e Renano



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Breve macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Prima che essa sia completata il vino vien e imbottigliato con residuo zuccherino e lieviti ancora attivi. In bottiglia ha luogo una fermentazione secondaria che termina quando lo zucchero si esaurisce. Questo è il più antico (o ancestrale, anno 1531) processo conosciuto per produrre vini frizzanti.



Per 6 mesi in bottiglia in locali termoconizionati per completare le note organolettiche.



13,50 % vol



Giallo delicato



Note di fiori e di lievito. La presenza dei residui di fermentazione determina la caratteristica di opacità.



Fine perlage e aroma delicato.



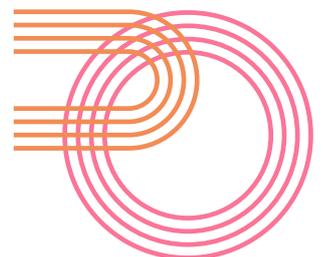
6-8 °C



Perfetto come aperitivo e con i dessert



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ROSA, ROSAE PINOT NERO ROSATO P.PV IGT San Michele Ai Pianoni



Pinot Nero 100%



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione lenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata



Maturazione per 6 mesi in acciaio. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia in locali termocondizionati per completare le note organolettiche.



13,50 % vol



Rosato delicato



Piacevoli sentori fruttati



Aroma elegante, intenso, netto.



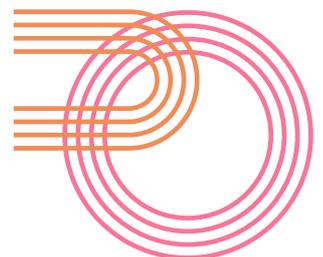
8-10 °C



Eccellente come aperitivo, ottimo con le carni bianche e il pesce.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ZOLLE BIANCHE e Sole e Vento RIESLING OLTREPO' PAVESE DOC San Michele Ai Pianoni



Riesling Italico e Renano



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Breve macerazione a freddo e successiva pressatura soffice. Il mosto viene chiarificato tramite decantazione, successivamente fermenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata.



Maturazione per 6 mesi in acciaio. Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia in locali termocondizionati per completare le note organolettiche.



14,00 % vol



Giallo



Note fruttate e leggermente speziate fino a sentori minerali.



Vino secco, delicato, struttura corposa e ben equilibrata, buona acidità.



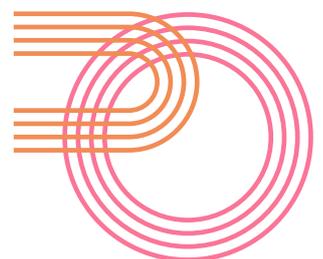
8-10 °C



Adatto con antipasti magri, primi piatti a base di verdure, frittiture, crostacei e pesce (ottimo con il salmone). Interessante l'abbinamento con la cucina orientale.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



ALLEGRO CON BRIO PINOT NERO ROSATO P.PV IGT ANCESTRALE San Michele Ai Pianoni



Pinot Nero



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Pressatura soffice, la breve permanza sulle bucce conferisce un colore rosa brillante. La fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata. Prima che essa sia completata il vino viene imbottigliato con residuo zuccherino e lieviti ancora attivi. In bottiglia ha luogo la fermentazione secondaria. Questo è il processo più antico per produrre vini frizzanti ("ancestrale", anno 1531). Seque affinamento 6 mesi in bottiglia in posizione orizzontale in locali termocondizionati



%

13,5 % vol



Rosato intenso.



Note di fiori e di lievito.



Fine perlage e aroma delicato. La presenza dei residui della fermentazione determina l'opacità nel bicchiere se la bottiglia viene agitata.



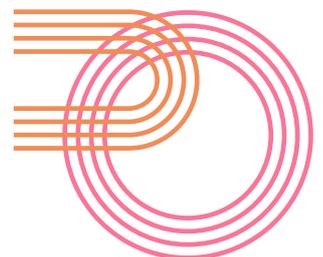
6-8 °C



perfetto come aperitivo e con i dessert.



0,750 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it



ROMINA ORLANDO

WINE & EVENTS



GLORIA

MOSCATO PASSITO IGT PROV.PV San Michele Ai Pianoni



Moscato 100%



Pianoni, Oltrepò Pavese, 350-400 m. s.l.m.



Calcareo, argilloso



Guyot, con raccolta manuale e selezione dei grappoli



Fermentazione lenta in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata



Maturazione in legno almeno per 12 mesi per completare le doti organolettiche. Il prodotto esce dalla cantina non prima di 4 anni dalla vendemmia.

%

15 % vol



Giallo intenso dorato.



Sentori floreali e fruttati e delicate note speziate.



Vino dolce, armonico e delicato, di grande struttura e persistenza.



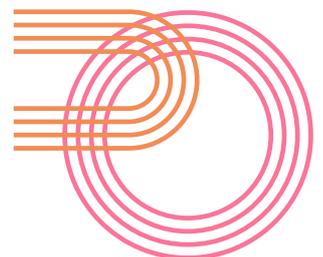
10-12 °C



Ideale l'accostamento con dolci alla mandorla e pasticceria secca. Perfetto con i formaggi erborinati, ma anche da solo come vino da meditazione.



0,500 ml



www.rominaorlando.it

info@rominaorlando.it