



## VILLA VENTI

Villa Venti di Roncofreddo (FC)

Villa Venti attraverso i propri vini vuole essere espressione del suo territorio. Coltiva vitigni autoctoni come Sangiovese, Famoso e Centesimino e si adopera per conservare nei vini quella forza che dalle radici arriva in bocca e racconta nel calice di un luogo e di un modo di fare vino.



NUMERO BOTTIGLIE

32.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

7



"SERENARO"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Famoso di Cesena

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione spontanea in acciaio, 4 mesi di macerazione con piccola percentuale di bucce.

**Produzione**

6.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"TRE ALBE"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano, Albana

**Vinificazione e affinamento**

Pressatura a grappolo intero, macerazione e fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in acciaio sulle fecce per 6 mesi.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"SCIRONE"  
RUBICONE BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Famoso di Cesena

**Vinificazione e affinamento**

In parte vinificato in anfore georgiane con macerazione sul 100% di bucce per 6 mesi e in parte in acciaio con macerazione sul 100% di bucce per 20 giorni, fermentazioni spontanee, affinamento per 10 mesi.

**Produzione**

2.700 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"PRIMOSEGNO"  
ROMAGNA SANGIOVESE  
SUPERIORE DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Vinificato in acciaio, affina un anno sulle fecce fini in vasca e poi un anno in bottiglia.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"LONGIANO PARTICELLA 10"  
ROMAGNA SANGIOVESE  
LONGIANO DOC

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentato in acciaio e affinato in tonneau.

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"A" RUBICONE  
ROSSO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Centesimino

**Vinificazione e affinamento**

Anfora georgiana.

**Produzione**

2.600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"NANI" VINO ROSSO  
DA UVE STRAMATURE

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Centesimino

**Vinificazione e affinamento**

Barrique

**Produzione**

800 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero



"APEYRON' VINO  
BIANCO DA UVE  
STRAMATURE

**Tipologia**

Vino Dolce

**Uve col quale è fatto**

Famoso

**Vinificazione e affinamento**

Anfora piccoli contenitori in acciaio

**Produzione**

180 bottiglie

**Formato Vendita**

375 ml

**Tappo**

Sughero