

LINEA TRANQUILOS



PINOT NEGRO CA' DEL VENTO D.O.C.



PINOT GRIS CA' DEL VENTO D.O.C.

Colli Piacentini D.O.C. Pinot Negro	Colli Piacentini D.O.C. Pinot Gris
Pinot Negro 100%	Pinot Gris 100%
Rojo rubí brillante	Amarillo ambar brillante
Frutado, suave de buen cuerpo	Fino, frutado, ligeramente perfumado
Después de una maceración prefermentativa, a frío, fermentada a una temperatura de 23°C durante 10 días, para exaltar sus frescos y frutados aromas.	Prensado suave, fermentado con levaduras seleccionadas a una temperatura de 16-18° c en tinas de acero para salvaguardar aromas y perfumes. Después del ensamble del vino, pequeña destilación y filtración final.
11,5% vol.	11,5% vol.
75 cl	75 cl
8003153006334	8003971003225
1,3 kg	1,3 kg
CTX6	CTX6
8003153026332	8003971023223
226x152x322	226x152x322
4 pisos x 25 ct. h 143 cm	4 pisos x 25 ct. h 143 cm



CUATRO MOTIVOS para enamorarse de nuestros vinos

LA TIERRA



LA FAMILIA



LA CALIDAD

La historia de la empresa Ferrari y Perini inicia allá por el 1882, cuando el abuelo Perini encuentra al abuelo Ferrari. Nace en aquel año un binomio definido ya desde entonces ganador: un agricultor para hacer el vino y un carpintero para hacer las cubas. Desde aquel entonces y hasta hoy con sus bisnietos, han pasado generaciones de viticultores y formas de relacionarse con las uvas y el vino. El momento más importante del desarrollo empresarial fue el nacimiento de Cantine Quattro Valli en 1952. La elección puesta como base de nuestra filosofía, invocada también en el nombre, consiste en la capacidad de representar de la mejor manera la tipicidad de los vinos de las Colinas de Piacenza. Las "Cantine Quattro Valli" en efecto sólo transforman uvas de propiedad y uvas adquiridas, solo y exclusivamente, en las viñas de las colinas de Piacenza, una tierra particularmente fértil y de grande vocación vitivinícola que crea las condiciones para una oferta enológica de alto nivel. Centro operativo de toda la empresa, "Cantine Quattro Valli" es el centro de una producción difundida en todo el mundo, la garantía de una calidad fuertemente buscada y símbolo incansable de una gran familia unida.



LA TECNOLOGIA



HACE MÁS DE UN SIGLO QUE EL VINO ES NUESTRA PASIÓN



Cantine Quattro Valli s.r.l. via Emilia Parmense, 184 29100 Piacenza Italy Tel. +39 (0)523 571610 www.cantine4valli.it

LINEA TRANQUILOS



GUTTURINO CA' DEL VENTO D.O.C.



BARBERA CA' DEL VENTO D.O.C.

NOMBRE	Colli Piacentini D.O.C. Gutturino	Colli Piacentini D.O.C. Barbera
COMPOSICIÓN AMPELOGRAFICA	Barbera 60% - Bonarda 40%	Barbera 100%
COLOR	Rojo rubí brillante de óptima intensidad	Rojo rubí con reflejos violáceos
SABOR	Suave, estructurado con notas de regaliz y cuero	Frutado, suave y de buen cuerpo
ELABORACIÓN	Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 10 días, sigue una cuidadosa maduración. Vendrá embotellado solo después de 12 meses de estacionado.	Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 10 días. El vino completa su fermentación a 18°C para mantener inalterable su aroma frutado.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	12,5% vol.	12% vol.
TIPO DE BOTELLA	75 cl	300 cl
EAN BOTELLA	8003971003164	8003971013194
PESO BOTELLA	1,3 kg	4,7 kg
EMBALAJE	CTX6	CSX1
CÓDIGO EAN DE EMBALAJE	8003971023162	8003971023131
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)	226x152x322	155x160x406
PALLETS	4 pisos x 25 ct. h 143 cm	1 pisos x 35 ct. h 54 cm



LINEA ESPUMOSOS



GUTTURNIO DELL'ANGELO D.O.C.



BARBERA MAMMOLA D.O.C.



BONARDA SECO D.O.C.



TREBBIANINO VALTREBBIA D.O.C.



ORTRUGO D.O.C.

LINEA ESPUMOSOS



MALVASÍA SECO D.O.C.



MALVASÍA DULCE D.O.C.



MONTEROSSO VAL D'ARDA D.O.C.



BONARDA DULCE D.O.C.

LINEA FRIZZANTI



CA' DEL VENTO ROJO



CA' DEL VENTO BLANCO

BAG EN BOX

NOMBRE	Colli Piacentini D.O.C. Gutturnio Frizzante			Colli Piacentini D.O.C. Barbera Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Bonarda Seco Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Trebbianino Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Ortrugo Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Malvasía Seco Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Malvasía Dulce Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Monterosso Frizzante		Colli Piacentini D.O.C. Bonarda Dulce Frizzante		Ca' del Vento rojo		Ca' del Vento blanco	
COMP. AMPELOGRAFICA	Barbera 60% - Bonarda 40%			Barbera 100%		Bonarda 100%		Ortrugo, Malvasía, Marsanne y Sauvignon		Ortrugo 100%		Malvasía de Candia Aromatico 100%		Malvasía de Candia Aromatico 100%		Malvasía de Candia Aromatico, Sauvignon, Moscato, Trebbiano		Bonarda 100%		Vino de mesa rojo		Vino de mesa blanco	
COLOR	Rojo rubi brillante de óptima intensidad			Rojo rubi con reflejos violaceos		Rojo rubi brillante de óptima intensidad		Amarillo ambar brillante		Amarillo ambar tendiente al verdusco		Amarillo ambar con reflejos dorados		Amarillo ambar con reflejos dorados		Amarillo ambar con reflejos dorados		Rojo rubi brillante de óptima intensidad		Rojo rubí con reflejos violaceos		Amarillo ambar brillante	
SABOR	Fresco y joven, persistente			Frutado, suave y agradablemente brioso		Fresco y joven, persistente		Fino, frutado, ligeramente perfumado		Delicado y característico con un retrogusto floral		Fresco, frutado con un característico aroma		Dulce, aromático, agradable		Fresco, frutado con un característico aroma		Abocado, fresco y joven, persistente		Frutado, suave y persistente		Seco, floral	
ELABORACIÓN	Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 10 días, el vino completa lentamente su fermentación a 18°C para mantener inalterable su aroma. Inicia después la segunda fermentación en autoclave para obtener un vino rústico chispiante.			Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 5 días, el vino completa lentamente su fermentación a 18°C para mantener inalterable su perfume frutado. La segunda fermentación en autoclave, para obtener un vino rústico chispiante.		Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 5 días, el vino completa lentamente su fermentación a 18°C para mantener inalterable su perfume frutado. La segunda fermentación en autoclave para obtener un vino de un rústico chispiante.		Después de un prensado suave y una decantación de 24 hs, el mosto fermenta a 16°C con levaduras seleccionadas. En enero inicia la segunda fermentación lenta en autoclave para obtener un vino delicado, perlado.		Después de un prensado suave y una decantación de 24 hs, el mosto fermenta a 16°C con levaduras seleccionadas. Inicia la segunda fermentación lenta en autoclave para obtener un fino vino perlado.		Criomaceración pelicular durante 24 hs. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura de 16-18°C. El vino es puesto en autoclave donde una segunda fermentación completa su fragancia.		Criomaceración pelicular durante 24 hs. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura de 16-18°C. El vino es puesto en autoclave donde una segunda fermentación deja un residuo azucarado que completa su fragancia.		Criomaceración pelicular durante 24 hs. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura de 16-18°C. El vino es puesto en autoclave donde una segunda fermentación deja un residuo azucarado que completa su fragancia.		Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 5 días el vino completa su fermentación a 18°C para mantener inalterable su aroma frutado. La segunda fermentación en autoclave deja un residuo azucarado que completa su fragancia.		Después de un prensado suave y maceración a una temperatura de 23°C durante 5 días, el vino completa su fermentación a 18°C para mantener inalterable su aroma frutado.		Después de un suave prensado y una decantación de 24 hs, el mosto fermenta a una controlada temperatura con levaduras seleccionadas.	
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	11,5+0,5% vol.			11,5% vol.		11,5% vol.		11% vol.		11% vol.		10,5 % vol.		8% vol.		10,5% vol.		8,5% vol.		11,5% vol.		11 % vol.	
TIPO DE BOTELLA	37,5 cl	75 cl	150 cl	75 cl	150 cl	75 cl	150 cl	75 cl	37,5 cl	75 cl	75 cl	150 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	Box de 3 lt dim. 104x167x215	Box de 5 lt dim. 127x190x260	Box de 3 lt dim. 104x167x215	Box de 5 lt dim. 127x190x260
EAN BOTELLA	8003971003102	8003971003157	8003971005199	8003971003249	8003971005243	8003971003270	8003971005533	8003971003171	8003153006341	8003971003300	8003971003188	8003971004109	8003971003195	8003971003294	8003971003140	8003971040329	8003971050328	8003971040336	8003971050335				
PESO BOTELLA	0,7 kg	1,2 kg	2,2 kg	1,2 kg	2,2 kg	1,2 kg	2,2 kg	1,2 kg	0,7 kg	1,2 kg	1,3 kg	2,2 kg	1,3 kg	1,3 kg	3,2 kg	5,2 kg	3,2 kg	5,2 kg					
EMBALAJE	CTX12	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX12	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX6	CTX4	CTX3	CTX4	CTX3				
CÓDIGO EAN DE EMBALAJE	8003971013101	8003971023155	8003971025159	8003971023247	8003971025241	8003971023278	8003971025531	8003971023179	8003153016340	8003971023308	8003971023186	8003971024107	8003971023193	8003971023292	8003971023148	18003971060324	38003971070327	28003971060338	48003971070331				
DIM. EMBALAJE (mm)	260x197x240	233x156x296	298x199x347	233x156x296	298x199x347	233x156x296	298x199x347	233x156x296	260x197x240	233x156x296	260x160x330	298x199x347	260x160x330	260x160x330	260x160x330	346x215x226	400x198x270	346x215x226	400x198x270				
PALLETS	6 pisos x 16 ct. h 160 cm	4 pisos x 25 ct. h 136 cm	4 pisos x 16 ct. h 155 cm	4 pisos x 25 ct. h 136 cm	4 pisos x 16 ct. h 155 cm	4 pisos x 25 ct. h 136 cm	4 pisos x 16 ct. h 155 cm	4 pisos x 25 ct. h 136 cm	6 pisos x 16 ct. h 160 cm	4 pisos x 25 ct. h 136cm	4 pisos x 19 ct. h 148 cm	4 pisos x 16 ct. h 155 cm	4 pisos x 19 ct. h 148 cm	4 pisos x 19 ct. h 148 cm	4 pisos x 19 ct. h 148 cm	6 pisos x 11 ct. h 150 cm	5 pisos x 12 ct. h 150 cm	6 pisos x 11 ct. h 150 cm	5 pisos x 12 ct. h 150 cm				