



DAIMJO - Pinot Nero

Vinificato in bianco, si abbina ad antipasti, risotti.

Temperatura di servizio 8-10 °C

DEDALO - Riesling Italo

Si abbina a primi piatti a base di verdure, frittate, pesce bollito.

Temperatura di servizio 10-12 °C



DAIMJO ROSÈ - Pinot Nero

Breve macerazione. 100% Pinot Nero.

Temperatura di servizio 8-10 °C

DONNA - Bonarda

Raccolta Manuale. Vendemmia tardiva.

100% Croatina autoctona.

Temperatura di servizio 16-18 °C

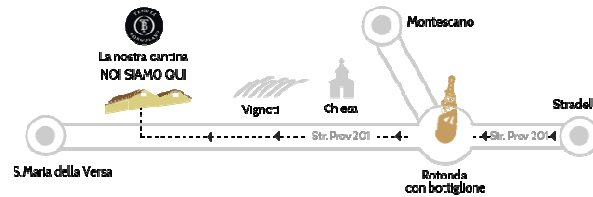
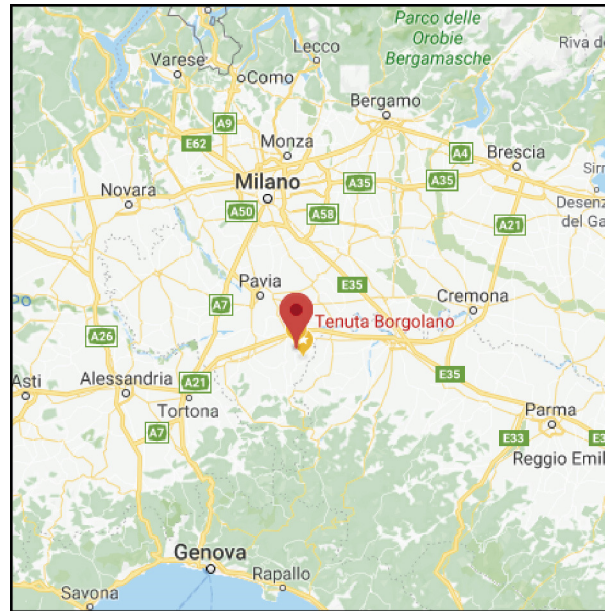


DECAMERON - Buttafuoco

Raccolta Manuale. Vendemmia tardiva.

100% Croatina, Barbera, Uva Rara.

Temperatura di servizio 16-18 °C



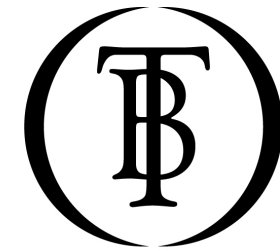
TENUTA BORGOLANO

di Donatella Quaroni

Via Pianazza, 44 - Montescano (PV) - Italia
Tel. e Fax +39.0385.60070 - Mobile +39.339.7265912

e-mail: tenutaborgolano@gmail.com

WWW.TENUTABORGOLANO.IT

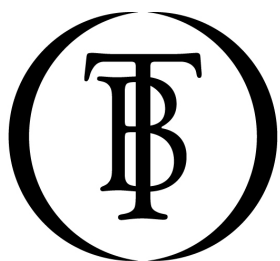


TENUTA BORGOLANO

dal 1903



WWW.TENUTABORGOLANO.IT



TENUTA BORGOLANO

Vignaioli da Sempre

Passione, rispetto, amore.

L'ABC che scandisce il ritmo delle giornate quotidiane nelle nostre vigne.

Passione per il nostro lavoro, **rispetto** per la terra, **amore** per la tradizione di famiglia nel coltivare i vigneti dai quali provengono vini che sono espressione del territorio.

30 ettari, adagiati sulle colline della provincia di Pavia, in Lombardia, il Vecchio Piemonte a sud del Po e al confine con l'Emilia splendidamente esposte al sole, ci accompagnano nell'appennino settentrionale della Lombardia, su e giù per i comuni di Montescano Castana e Montù Beccaria sino a sapere di montagna e addirittura di mare. La nostra storia sa di terra, di fare **agricoltura** nel rispetto della **natura**, credendo fortemente nella necessità di trovare un costante equilibrio tra l'uomo, la terra, le piante e gli animali.

Per questo adottiamo un'agricoltura biologica integrata sostenibile.

Perchè pensiamo che solo così i nostri figli potranno continuare a fare agricoltura.

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra azienda è una realtà storica nel panorama vinicolo della regione. Infatti, siamo alla terza generazione di viticoltori che hanno dedicato la loro passione a questa terra coniugando il rispetto per l'ambiente con una visione della coltura che guarda al **biologico sostenibile** ed a tutte quelle tecniche di coltivazione che abbiano minore impatto ambientale. La nostra filosofia parte dal vigneto. Siamo convinti, infatti, che solo lavorando con attenzione nel rispetto dei principi e ritmi della natura e delle nostre piante sia possibile ottenere uve di qualità. Sposando la convinzione di basse rese, una corretta gestione delle risorse della terra, una vendemmia con una corretta maturazione, aiutiamo il **terroir** ad esprimersi al meglio. Grazie alla conoscenza del nostro suolo e dei nostri vitigni, a una potatura manuale pianta per pianta riusciamo a portare in cantina uve che ci danno grande soddisfazione. La continua attenzione ai metodi di coltivazione biologici sostenibili ci consente di sperimentare e ricercare, anno dopo anno, nuovi metodi di praticare un'agricoltura che ci permettono di avere ancora terreni fertili e vivi ed uve sane. Nelle nostre vigne ritroviamo le uve della tradizione vinicola pavese, con il **Pinot Nero**, la **Croatina**, il **Riesling**, la **Barbera**, principi di questa storia.

VITICOLTURA ECOSOSTENIBILE

Pratichiamo una viticoltura ecosostenibile a basso impatto ambientale perché è meglio per tutti.

La sostenibilità è conveniente, salubre e preserva l'ambiente in cui viviamo. Nella visione di un'economia globale, le moderne tecnologie convivono, non sostituiscono o limitano "l'umanizzazione dell'agricoltura". Nella coltivazione dei nostri vigneti "la mano" dell'agricoltore è insostituibile. Il nostro modo di praticare agricoltura non segue un protocollo convenzionale, ma lo sguardo attento alla nostra terra, alle nostre viti, al nostro cielo e alle persone che sono all'interno di questo equilibrio.

In questo modo raggiungiamo tre obiettivi: contribuiamo ad incrementare il lavoro, inquiniamo meno ed otteniamo importanti frutti in vigna.

Il tutto nel rispetto della sostenibilità.

Da questa ricerca nasce la volontà di eliminare progressivamente l'utilizzo di diserbanti e concimi chimici, contenendo le infestanti meccanicamente e utilizzando per le concimazioni stallatico locale.



DHÉON - Brut

Impareggiabile aperitivo ottimo con i frutti di mare. Pinot Nero 100%.
Temperatura di servizio 6-8 °C

DHÉON - Extra Dry

Ottimo aperitivo, accompagna egregiamente tutti i cibi in particolare piatti di pesce e carni bianche.
Pinot Nero 100%.
Temperatura di servizio 6-8 °C



BURBERA - Vino Rosso

Si accosta ad antipasti caldi, a salumi stagionati, a grigliate in compagnia.
Vino Fermo.
Temperatura di servizio 14-16 °C

BARANDO - Vino Rosso

Accompagna torte salate, salumi, ravioli, arrosti, formaggi mediamente stagionati.
Vino Frizzante.
Temperatura di servizio 14-16 °C



SASSOBIANCO - Bonarda

Accompagna torte salate, salumi, ravioli, arrosti, formaggi mediamente stagionati.
Temperatura di servizio 14-16 °C