

## PODERE PAVOLINI DI TERZONI GRAZIANO: LA QUALITÀ E' INNOVAZIONE

Da tre generazioni l'Azienda Terzoni, coltiva i vigneti di proprietà, posti sulle colline della Val d'Arda in località Paolini di Bacedasco Alto, nel comune di Vernasca, dove hanno sede anche la Cantina e l'Azienda agricola.

L'Azienda è stata guidata, per oltre mezzo secolo, da Luigi, che, secondo le usanze del tempo, ha prodotto e commercializzato vini, per lo più sfusi, del territorio DOC - Colli Piacentini.

Negli anni 80 il figlio, Graziano, rientrato dagli studi ad Alba, dove aveva conseguito il diploma di Enotecnico, e con l'applicazione delle nuove teorie e conoscenze, è stato promosso Enologo sul campo. La passione, trasmessa da padre in figlio, e lo spirito di innovazione si sono fuse verso l'unico obiettivo di valorizzare le uve prodotte in questo territorio, poco note alle grandi folle, ma da sempre apprezzate e vocate alla produzione di uve di eccellente qualità. I vigneti si estendono su una superficie di 5 ettari collinari, con pendenze variabili dal 5 al 12% e altezze comprese fra 200 e 350 metri s.l.m. La cura della campagna è affidata all'esperienza di Luigi che, con amore e sentimento, segue tutte fasi della crescita delle uve. Da queste uve Graziano produce circa 30.000 bottiglie di vino, suddivise tra vini rossi e bianchi; spumanti metodo classico, fermi e passiti.

Con la voglia di sperimentare e il pungolo di capire, Graziano Terzoni ha accumulato una considerevole esperienza, maturata anche per le collaborazioni con grandi Enologi e Ricercatori curiosi.

Questo bagaglio di conoscenze acquisite è il fondamento della notevole personalità e della qualità dei vini dell'Azienda dei Terzoni, apprezzate e riconosciute ben oltre i confini provinciali.

Tipicità e tradizione. Questi, alcuni dei suoi vini. LADY GIO' V.S.Q. Metodo Classico Brut 2010

VITIGNO:

- Chardonnay

PRODUZIONE:

- raccolta manuale in casse da 20 Kg in settembre
- vinificazione in bianco con pressatura delle uve intere
- fermentazione in acciaio a 15°C
- affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi
- tirage nel mese di marzo
- affinamento sui lieviti minimo 45 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage fine e intenso, all'olfatto si presenta con sensazione di miele di acacia confermate nel retrogusto, persistente e vellutato dalla decisa acidità.

ABBINAMENTI:

- A tutto pasto LADY GIO' rosé V.S.Q. Metodo Classico Brut 2010

VITIGNO:

- Rosé de Blanc et Noir

PRODUZIONE:

- raccolta manuale in casse da 20 Kg in settembre
- vinificazione in bianco con pressatura delle uve intere
- fermentazione in acciaio a 15°C
- affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi
- tirage nel mese di marzo
- affinamento sui lieviti minimo 45 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage intenso e fitto, profumi floreali accompagnati da delicate note fruttate, fra le quali si distinguono: il mughetto, la pesca bianca, le ciliegie mature. L'aroma è reso ancor più complesso da sentori di crosta di pane e salvia. Al gusto è piacevolmente acido, con retrogusto lungo, nel quale compaiono sentori di scorze d'arancio

ABBINAMENTI:

- A tutto pasto LES ROIS V.S.Q. Metodo Classico Pas Dosé Special cuvée

VITIGNO:

- Blanc de Noirs

PRODUZIONE:

- raccolta manuale in casse da 20 Kg in settembre
- vinificazione in bianco con pressatura delle uve intere
- fermentazione in acciaio a 15°C
- affinamento sulle fecce nobili per 7 mesi
- tirage nel mese di marzo
- affinamento sui lieviti minimo 45 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Al profumo si presenta con un richiamo di fragoline selvatiche con note dolci di panna e lime. Gusto nobile e austero con retrogusto asciutto ed importante

**ABBINAMENTI:**

- A tutto pastoper maggiori info: Podere Pavolini  
Az. Agr. Graziano Terzoni, loc. Pavolini, 3 - Bacedasco Alto  
29010 Vernasca (PC)  
Tel-Fax +39-0523-895407  
info@poderepavolini.it  
www.poderepavolini.it