



CANTINA BASSOLI
CB



Coltiviamo i nostri vitigni dal 1922, nei territori a nord ovest di Carpi, dove la campagna lambisce la città.
All'inizio l'uva era raccolta a mano e vinificata nelle botti di legno;
oggi il processo si è migliorato ma la passione è stata tramandata di padre in figlio.
Curiamo il nostro patrimonio nel rispetto dell'ambiente e attendiamo pazientemente ogni anno i frutti della nostra terra,
per darvi un vino pieno di storia e tradizione!

LA STORIA

A photograph of a wine bottle, a glass of red wine, and a cork on a wooden surface. The bottle is dark with a white label, lying on its side. The glass is filled with red wine, and the cork is placed next to it. The background is a dark, textured surface.

La nostra cantina è proiettata verso il futuro.

I macchinari obsoleti, sono stati sostituiti con nuove macchine all'avanguardia, ma senza dimenticare gli insegnamenti acquisiti nel tempo, affinando nel mentre l'esperienza dei tecnici enologi.

Oggi grazie a innovazione e professionalità, vi vogliamo suggestionare ed emozionare, creando nuove tradizioni, senza spezzare mai il filo che ci lega ai nostri avi e alla nostra terra.

L'INNOVAZIONE

Ancestrale



CANTINA BASSOLI

linea Ancestrale

Ancestrale è una parola molto evocativa, la quale, riporta alla mente un sapere legato ai nostri antenati, qualcosa che trova radici in un passato lontano ma con un valore infinito, senza tempo e senza compromessi.

Ancestrale è il metodo fermentativo per produrre vini frizzanti e spumanti, usato dai nostri predecessori, quando la natura dettava i tempi del vino, prima dell'arrivo delle moderne tecnologie. Non stupisce dunque che, malgrado, o forse grazie alle sue origini popolari e semplici, sia diventato di moda e molto ricercato da appassionati enofili, alla ricerca di tutto ciò che ha un sapore autentico, unico e naturale.



Ancestrale di Sorbara

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "ANCESTRALE"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio dicembre.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: fior di ciliegio, Luminoso e con fine perlage.

Profumo: note di lamponi e agrumi.

Sapore: asciutto, fresco con spiccata acidità.

Si consiglia come aperitivo, con pesce fritto o crudo, salumi, gnocco fritto e crescentine!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.



Ancestrale lambrusco bianco

Denominazione: lambrusco bianco dell'Emilia "ANCESTRALE"

Tipologia: vino bianco frizzante.

Vinificazione: mosto fiore vinificato in bianco, pigiatura soffice, fermentazione alcolica, rifermentazione naturale in bottiglia su lieviti autoctoni. Affinamento in bottiglia. Unico imbottigliamento a inizio dicembre.

Uve: Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco.

Sistema di allevamento: G.D.C (Geneva Double Curtain), Sylvoz.

Terreno: sciolto e limoso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, luminoso e con fine perlage.

Profumo: note di pesca e mela verde.

Sapore: asciutto e fresco.

Si consiglia con piatti a base di pesce e carni bianche !

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.



LAMBRUSCO DI SOBBARA
DOP
manfreina
CANTINA BASSOLI

Linea Martinotti



La linea è un omaggio al celebre Enologo Martinotti, il quale inventò il metodo a Cuve close, divenuto oggi, il più utilizzato per produrre Lambruschi di alta qualità.

Abbiamo deciso di ringraziare questa grande figura dell'enologia Italiana, selezionando i migliori vitigni da lambrusco emiliani, in particolar modo dalla città di carpi, creando un vino elegante, fine ma allo stesso tempo gioioso e determinato.

Il Balista



Denominazione: lambrusco Modena DOC "BALISTA"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15 C°. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma), in "cuve close".

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce - Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente color corallo.

Profumo: note di frutta rossa matura, seguita da sfumature leggermente erbacee, bouquet lineare e piacevole.

Sapore: piacevolmente sapido, fresco ed equilibrato.

*Ottimo per aperitivi con affettati, salumi, formaggi o pasta.
Ideale per secondi come arrostiti e carni alla griglia!*

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 11 g/l

Acidità totale: 7,5 g/l

Il Ciacaron



Denominazione: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "CIACARON"

Tipologia: vino rosso frizzante DOP.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora intenso con spuma croccante e compatta.

Profumo: note di melograno, ribes, more e leggermente vinoso.

Sapore: sapidità e rotondità sono perfettamente bilanciati, nel finale rimane asciutto e pulito.

Perfetto con i tipici sapori emiliani quali affettati e salumi, per aperitivi, Carni Rosse, Formaggi, Pasta e Zuppe!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 10 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l

Il Fenomen



Denominazione: Pignoletto Doc "FENOMEN"

Tipologia: vino frizzante bianco.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Pignoletto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: pera Williams e pane tostato, con leggeri sentori di frutta esotica.

Sapore: fresco, asciutto con note di pesca bianca e mela Golden.

Perfetto come aperitivo, si accompagna a formaggi, pesce, crostacei, riso e risotti!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 8 g / l

Acidità totale: 5,9 g / l

Il Manfreina



Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "MANFREINA"

Tipologia: vino frizzante rosè.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa fiore di pesco con spuma fine e ricca alla mescita.

Profumo: note di viola, ciliegia e lamponi.

Sapore: Setoso e intenso con acidità non stucchevole.

Perfetto come aperitivo, si sposa alla pizza e a raffinati piatti a base di pesce, crostacei e antipasti delicati!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 12 g / l

Acidità totale: 8 g / l

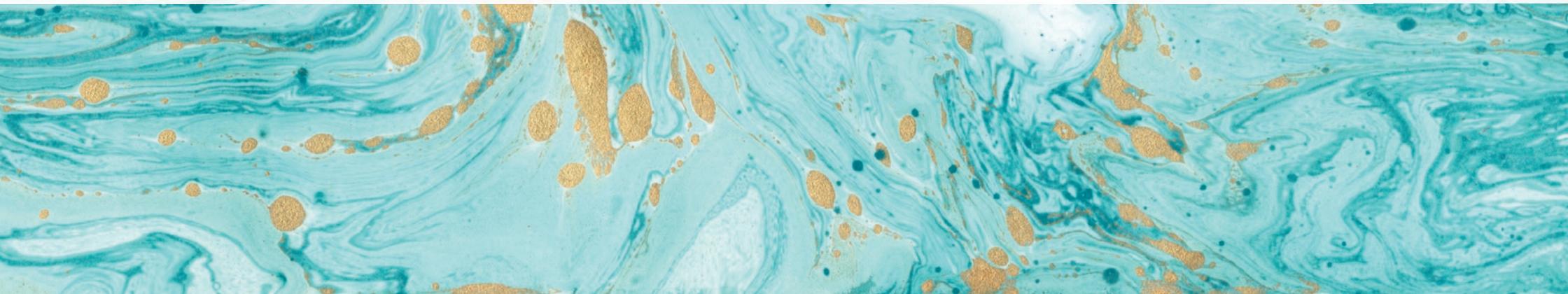


LINEA MEDAL



La linea Medal nasce dalla selezione delle migliori uve modenesi;
è un omaggio alla nostra terra e alla nostra città!

Questi vini sono la massima espressione della qualità del nostro territorio, i quali vengono presentati
in etichette che ne esaltano l'importanza, distaccandosi dallo stile emiliano, ma valorizzandolo nel gusto.



Medal Gold



Denominazione: Lambrusco di Modena DOC "GOLD"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, pulizia dei mosti prima della fermentazione, aggiunta di lieviti e presa di spuma.

Uve: Lambrusco Salamino di Santa Croce - Lambrusco di Sorbara

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente corallo.

Profumo: note intense di frutta rossa, fragole, lamponi e ciliegie.

Sapore: secco, molto fruttato, rotondo; tannini delicati accompagnati da una piacevole acidità.

Ottimo con salumi di vario genere, cappelletti in brodo, lasagne e tortelli di zucca!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 10/12 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 10 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l

Medal Platinum



Denominazione: Lambrusco Modena DOC "PLATINUM"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 15 C'. Fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati. Rifermentazione (presa di spuma), in "cuve close".

Uve: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: Rosso rubino intenso, con spuma alta e persistente color corallo.

Profumo: note di frutta rossa matura, seguita da sfumature leggermente erbacee, bouquet lineare e piacevole.

Sapore: piacevolmente sapido, fresco ed equilibrato.

Si consiglia con antieasti e risotti!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 11 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l



Medal Ambra

Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "AMBRA"

Tipologia: vino rosè frizzante.

Vinificazione: breve macerazione in pressa soffice e fermentazione a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati.

Uve: Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: luminoso ed elegante rosa corallo, con spuma bianca compatta.

Profumo: sentori di fragoline di bosco e ribes, accompagnati da note floreali.

Sapore: si presenta secco, asciutto, piacevolmente fine e fruttato con una nota inspettata acida sul finale.

Ottimo per antipasti come crostini, bruschette o con carni bianche e pesce crudo!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 9 g / l

Acidità totale: 6,50 g / l

Medal Perla



Denominazione: Pignoletto DOC "PERLA"

Tipologia: Vino bianco frizzante.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata a 16°C. Rifermentazione in autoclave a 15/16 C° mediante l'uso di ceppi di lieviti altamente selezionati.

Uve: Pignoletto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con screziature verdognole.

Profumo: raffinata sinfonia di frutta bianca e vaniglia con un leggero sentore di gelsomino e basilico.

Sapore: fresco con un tocco di agrumi e mandorla.

Vino da tutto pasto, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

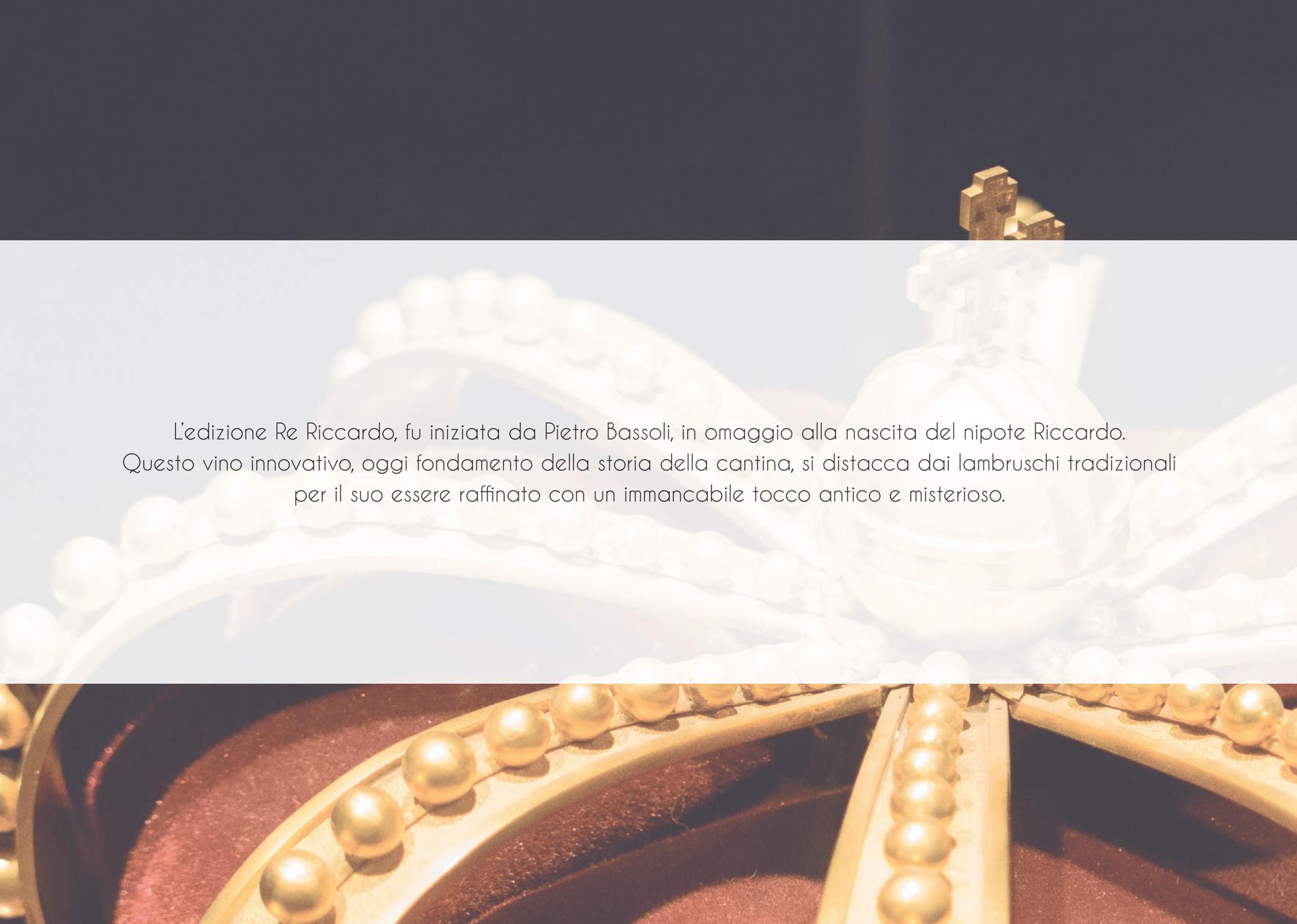
Formato: 0,75 l.

Residuo zuccherino: 11 g / l

Acidità totale: 6,2 g / l



LINEA RE RICCARDO



L'edizione Re Riccardo, fu iniziata da Pietro Bassoli, in omaggio alla nascita del nipote Riccardo. Questo vino innovativo, oggi fondamento della storia della cantina, si distacca dai lambruschi tradizionali per il suo essere raffinato con un immancabile tocco antico e misterioso.

Re Riccardo - Perla



Denominazione: bianco dell'emilia IGT "PERLA"

Tipologia: vino bianco frizzante.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a temperatura controllata e aggiunta di lieviti selezionati. Seconda fermentazione in "cuve close".

Uve: Trebbiano e Pignoletto.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: note di pesca bianca, mela Golden, con leggeri sentori di frutta esotica.

Sapore: setoso e intenso con acidità non stucchevole.

Ottimo per aperitivi e antipasti delicati.

Piatti di pesce al forno o in umido. Formaggi stagionati!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 7,5 g / l

Acidità totale: 6,5 g / l

Re Riccardo - Platinum



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia I.G.T. "PLATINUM"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata, svinatura del mosto e refrigerazione. Lenta fermentazione in "cuve close".

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce, Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso rubino con orli violacei. Spuma fine e persistente.

Profumo: delicati sentori di frutti e fiori rossi, avvolgente freschezza e accattivanti note minerali. Note di rose sul finale.

Sapore: sentori di frutti di bosco, dalla fragola al lampone alla mora con note di viola sul finale.

Ottimo con la cucina emiliana, salumi, bolliti e pasta all'uovo!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l / 1,5 l

Residuo zuccherino: 18 g / l

Acidità totale: 7 g / l

Re Riccardo - Gold



Denominazione: Lambrusco dell'Emilia I.G.T. "GOLD"

Tipologia: Vino rosso frizzante.

Vinificazione: pigiatura tradizionale con macerazione 48 ore a 10/12 C'. Fermentazione a bassa temperatura su mosto decantato con lieviti selezionati. Rifermentazione in "cuve close".

Uve: lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosso intenso con spuma alta e persistente.

Profumo: note dolci e fresche di frutti rossi come marasche, fragole e lamponi. Sentori di geranio e rosa.

Sapore: fresco con discreta sapidità, al palato risulta asciutto con una piccola nota minerale.

Ottimo con la arrosti, selvaggina e pasta all'uovo!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 12/14 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 12 g/l

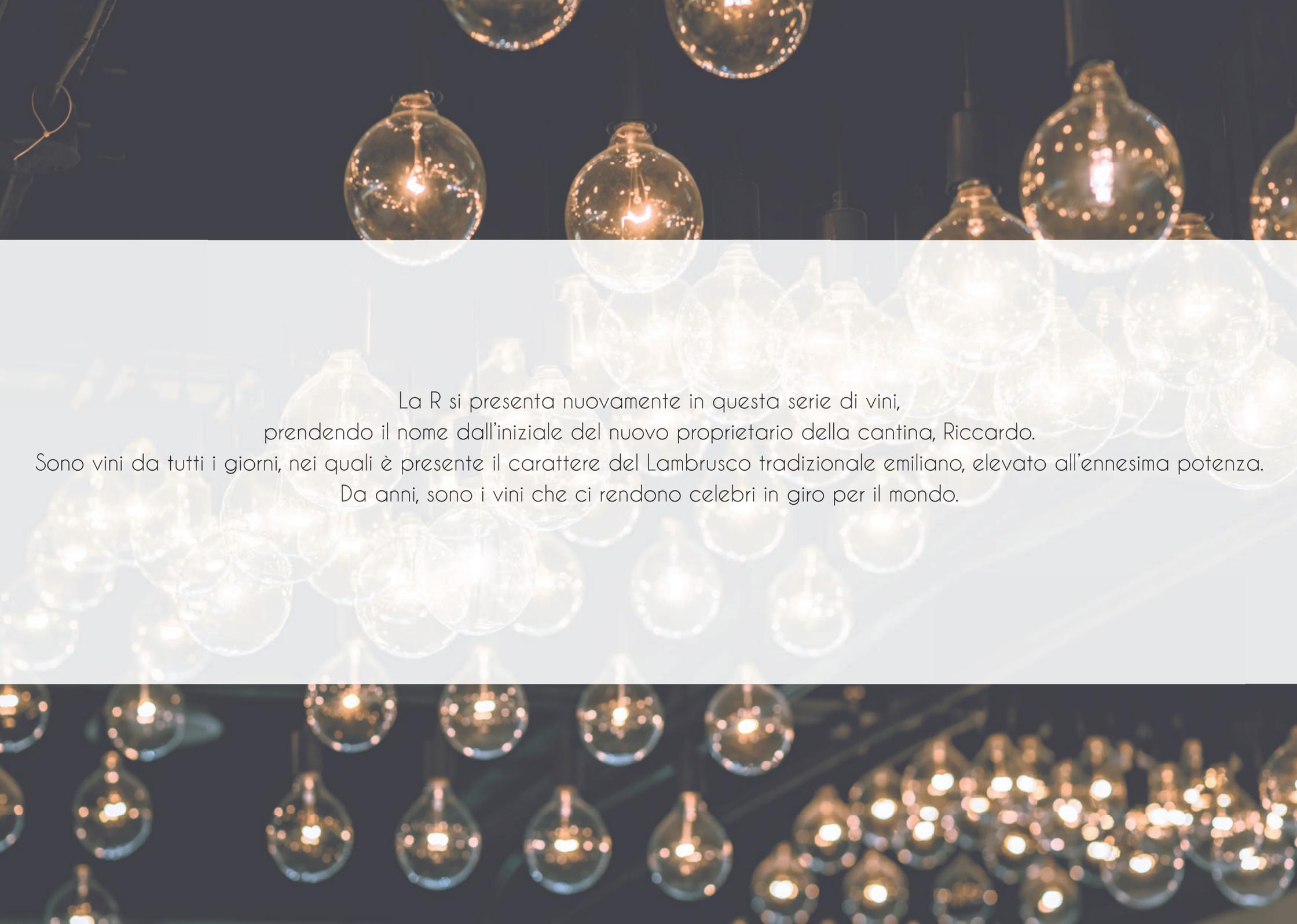
Acidità totale: 6 g/l

Ricco e sfarzoso...





LINEA R



La R si presenta nuovamente in questa serie di vini,
prendendo il nome dall'iniziale del nuovo proprietario della cantina, Riccardo.
Sono vini da tutti i giorni, nei quali è presente il carattere del Lambrusco tradizionale emiliano, elevato all'ennesima potenza.
Da anni, sono i vini che ci rendono celebri in giro per il mondo.



R Royal

Denominazione: Lambrusco di Modena DOC. "ROYAL"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve per non estrarre tannini sgradevoli, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione e finale presa di spuma.

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce - Lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora con spuma evanescente color granato.

Profumo: sentori di frutta di sottobosco.

Sapore: si presenta asciutto, sapido nel finale persiste una nota di amarena e lampone.

Si consiglia con piatti di pasta all'uovo e selvaggina al forno!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 11 g / l

Acidità totale: 6 g / l

R Romantic



Denominazione: Lambrusco dell'emilia IGT "ROMANTIC"

Tipologia: vino rosso frizzante.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, pressatura soffice, pulizia dei mosti, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione, presa di spuma a temperatura controllata.

Uve: Lambrusco Salamino di S. Croce, Lambrusco Maestri e Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: porpora acceso con spuma rosa vivace.

Profumo: note di more, leggermente vinoso molto floreale.

Sapore: tondo, corposo si percepisce la frutta caramellata e fiori di arancio.

Si consiglia con piatti a base di carne, ottimo con lasagne!

Gradazione: 8% VOL

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 42 g / l

Acidità totale: 7,5 g / l

R Rose'



Denominazione: Lambrusco di Sorbara DOP "ROMANTIC"

Tipologia: vino rosè frizzante.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, pulizia dei mosti, fermentazione con lieviti selezionati e presa di spuma in autoclave.

Uve: lambrusco di Sorbara.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso e sabbioso.

Colore: rosa corallo con spuma compatta ed evanescente.

Profumo: note di fragola e frutta di sottobosco.

Sapore: asciutto, fresco con acidità non stucchevole, pulito nel finale.

Si consiglia con piatti tipici della cucina modenese, come tortelli vecchia Modena, e piatti a base di aceto balsamico!

Gradazione: 11% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8/10 C°

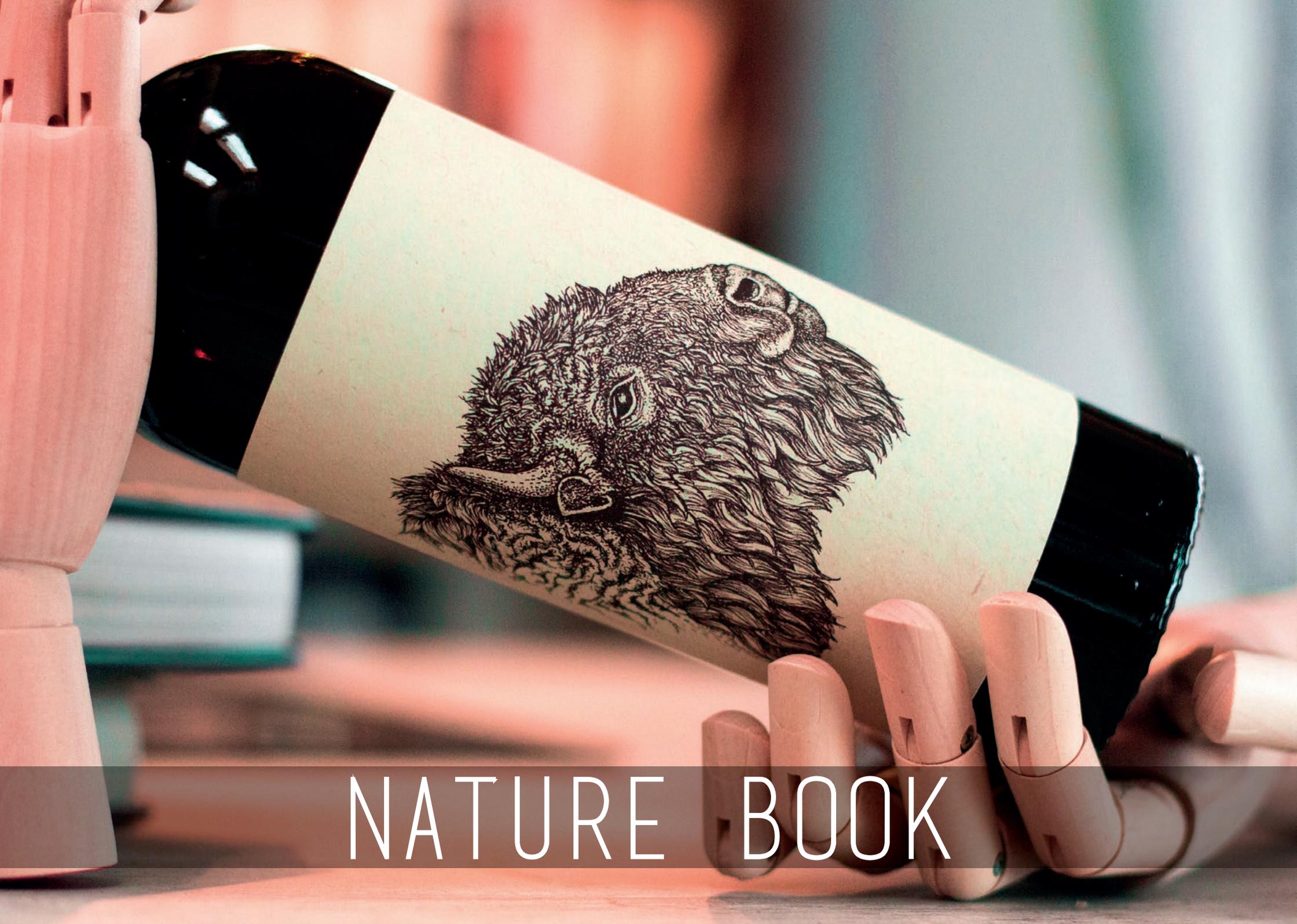
Formato: 0,75 l

Residuo zuccherino: 12,5 g / l

Acidità totale: 8 g / l



*Leggero,
spensierato...*



NATURE BOOK



Questi vini nascono da una accurata selezione di uve provenienti dalla zona collinare emiliano romagnola.

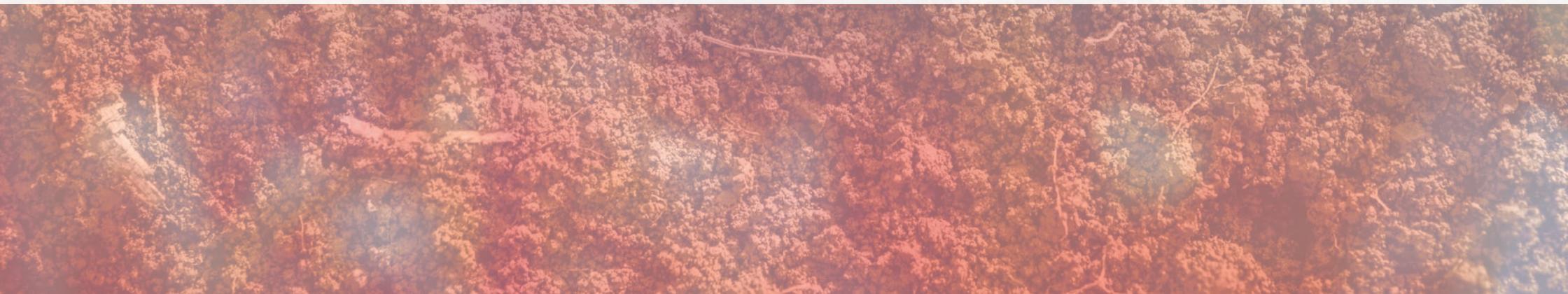
Sono vini che esprimono al massimo il carattere della nostra regione agreste e sincera.

Si presentano di buon corpo e mai stucchevoli. Gli animali vogliono rappresentare la naturalezza di questi vini, ma allo stesso tempo vogliono spiegare le loro caratteristiche:

Il primo è robusto come la forza e la determinazione del bue che tira l'aratro,

il secondo è elegante come il volo di una farfalla

ed il terzo è sinuosamente equilibrato come le curve di un cavalluccio marino.



IL BOVE



Denominazione: Barbera dell'Emilia IGT

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: 10 giorni di macerazione, fermentazione a temperatura controllata a 16-18 C°, affinamento in botti di acciaio per sei mesi.

Uve: Barbera.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: calcareo e argilloso.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature viola.

Profumo: sentori di ciliegie con sfumature di melograno e cannella.

Sapore: rotondo, asciutto e leggermente vinoso.

Ottimo per carni delicate e aperitivi a base di salumi!

Gradazione: 12,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 16/18 C°

Formato: 0,75 l

IL PAPILIO



Denominazione: Sangiovese Rubicone IGT.

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: dopo una pressatura soffice e una macerazione di 10 giorni a 23° C, questo vino termina lentamente la sua fermentazione a 18° C, per mantenere tutta la sua fragranza e le sue note fruttate.

Uve: Sangiovese.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: argilloso.

Colore: rosso limpido con sfumature color porpora.

Profumo: profondi sentori di tabasco e foglie di tabacco.

Sapore: si presenta lungo, di struttura elegante, con spiccati sentori di vaniglia e pane tostato.

Ottimo con carni speziate, maiale brasato e pasta fresca!

Gradazione: 12,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 16/18 C°

Formato: 0,75 l

IL MARE EQUUS



Denominazione: Pinot Grigio dell'Emilia IGT.

Tipologia: vino bianco fermo.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, pulizia dei mosti prima della fermentazione e aggiunta di lieviti selezionati, affinamento in botti d'acciaio per 6 mesi.

Uve: Pinot grigio.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: calcareo e argilloso.

Colore: color giallo fieno con sfumature dorate

Profumo: delicati sentori di melone, pesca e fior d'arancio.

Sapore: immediatamente si percepisce una leggera nota di gelsomino nel finale il bergamotto avvolge tutto il palato.

*Ottimo con piatti di pesce in tutte le sue declinazioni;
consigliato anche con piatti speziati e piccanti !*

Gradazione: 12% VOL.

Temperatura di servizio: servire fresco, 8/10 C°

Formato: 0,75 l



Curato nel design...





BASSOLI
Fiandrina De Bocchi

linea le dame



Le dame rappresentano un omaggio alle donne della famiglia Pio,
la quale ha regnato sulla città di Carpi per decenni.

Questo omaggio nasce per diffondere la particolare importanza che ha la donna nella nostra cittadina,
famosa per la moda e la continua ricerca di stili.

Abbiamo scelto le tre che hanno costruito la nostra città,
dedicandogli vini di grande importanza e spessore, nel corpo e nel gusto.

Dama F. De Bocchi



Denominazione: vino rosso "DE BOCCHI"

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, macerazione di circa dieci giorni, fermentazione a temperatura controllata a 18/20 C°, affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

Uve: Nero D'Avola e Merlot.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: sabbioso.

Colore: rosso intenso con riflessi granati.

Profumo: note legnose con una leggera fragranza di prugna cotta e vaniglia.

Sapore: armonico, caldo, speziato tannini non aggressivi.

Si consiglia con arrostiti, formaggi stagionati e risotti!

Gradazione: 14% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 16/18 C°

Formato: 0,75 l

Dama B. Casati



Denominazione: vino bianco "CASATI"

Tipologia: vino bianco fermo.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve per non estrarre tannini sgradevoli, aggiunta di lieviti selezionati prima della fermentazione e finale affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

Uve: Trebbiano, Charnonnay.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: sabbioso.

Colore: giallo paglierino.

Profumo: sentori di pera e mela golden.

Sapore: si presenta asciutto, sapido nel finale persiste una nota di frutta matura.

Si consiglia con piatti delicati a base di pesce, carni bianche oppure con zuppe di verdure!

Gradazione: 12,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 8-10 C°

Formato: 0,75 l

Dama C. Orsini



Denominazione: vino rosso "ORSINI"

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: vendemmia tardiva a fine settembre, macerazione di circa dieci giorni, fermentazione a temperatura controllata a 18/20 C°, affinamento in botti d'acciaio per sei mesi.

Uve: Sangiovese e Merlot.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: sabbioso.

Colore: rosso legnoso con riflessi violacei.

Profumo: note vinose con fragranza di viole e mirtili.

Sapore: asciutto, rotondo, leggermente tannico con un retrogusto piacevolmente amarognolo.

Si consiglia con selvaggina, arrostiti e zampone!

Gradazione: 13,5% VOL.

Temperatura di servizio: servire a 16-18 C°

Formato: 0,75 l



Elegante e naturale...

Via Canalvecchio 8/C 41012 Carpi (MO)
P.IVA 03679070361
Tel: +39 059660192 www.cantinabassoli.it



CANTINA BASSOLI
CB



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/13