

# ***NATALE 2022***

*Proposte Regalo  
ed Eventi*



# Tradizione & Innovazione

Ventiventi è una giovanissima realtà nata in provincia di Modena dal sogno della famiglia Razzaboni, di Mirandola.

A conduzione familiare, la cantina si trova al centro di 45 ettari di proprietà, di cui 30 vitati con vitigni autoctoni tipici delle nostre terre Modenesi e vitigni internazionali.

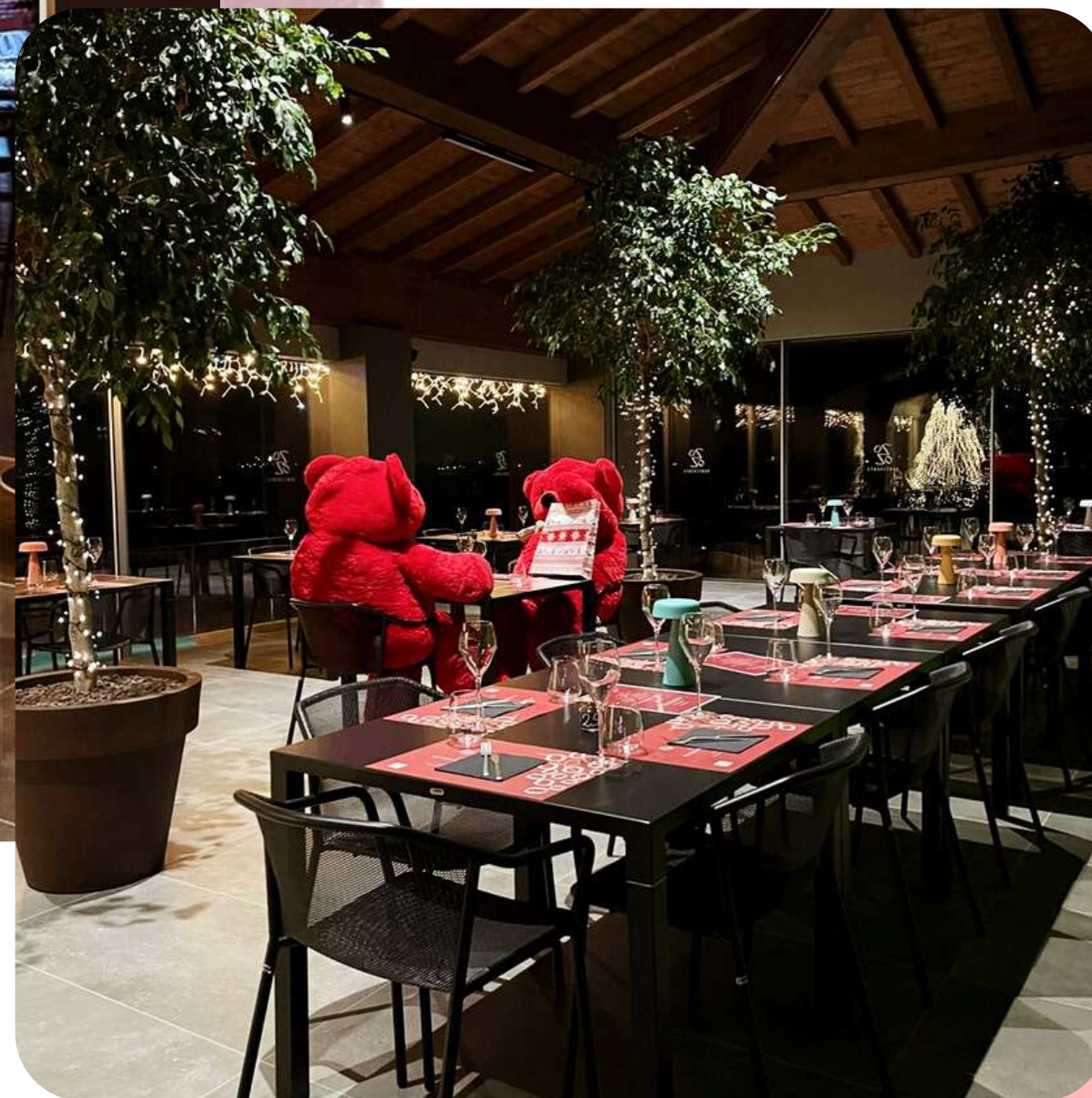
Siamo certificati Biologici e come metodo di produzione delle nostre etichette ci concentriamo prevalentemente sul Metodo Classico. Questo ci permette di andare ad esaltare tutte le note organolettiche del frutto.

I prodotti che vi presentiamo di seguito, sono il risultato di un progetto che dal giorno zero è volto a racchiudere insieme creatività, innovazione e tradizione.





*Organizza il tuo  
evento di  
Natale insieme  
a noi!*





*Rendi speciali i tuoi pranzi o cene Natalizie*

***Richiedi un preventivo!***

# Proposte Regalo



# Le nostre etichette



## **BLANC DE BLANCS - PINOLETTO DOC** **SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO, BIOLOGICO** *100% prodotto con uve Pignoletto*

**Colore:** Giallo paglierino ;

**Gusto:** Avvolgente e gustoso, note fruttate e contrastato da incisiva mineralità. Il perlage fine e persistente ne esalta la freschezza.

**Profumo:** Fresco e delicato, caratterizzato da sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche, tendenzialmente balsamiche

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con piatti delicati e con la cucina di mare.

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi.

Prezzo  
unitario

Prezzo u. da 3  
a 5 cartoni  
(18-35 Bott)

Prezzo u. da 6  
a 10 cartoni  
(36-60 Bott)

Prezzo u. >10  
cartoni (>60  
bott)

€ 11,05  
+ IVA

€ 9,60  
+ IVA

€ 9,02  
+ IVA

€ 8,70  
+ IVA



## **LAMBRUSCO SALAMINO DI S. CROCE DOC** **SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO, BIOLOGICO** *100% prodotto con uve Salamino di S. Croce*

**Colore:** Rosso rubino intenso ;

**Gusto:** Ampio e complesso, contraddistinto da un'ottima freschezza ed una gradevole e avvolgente spuma, spiccano note succose e cremose ;

**Profumo:** Delicato e fine, con sentori floreali , frutti di bosco e note speziate ;

**Abbinamenti gastronomici:** Grazie alla sua tipica freschezza è un vino versatile, perfetto per accompagnare la cucina tipica Emiliana ( Gnocco fritto, tigelle e affettati) ;

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi.

€ 11,05  
+ IVA

€ 9,60  
+ IVA

€ 9,02  
+ IVA

€ 8,70  
+ IVA

# Le nostre etichette



## **RICANTO ROSATO - ROSATO DELL'EMILIA IGT**

**FERMO, BIOLOGICO**

*100% prodotto con uve Lambrusco di Sorbara*

**Colore:** Petalo di rosa, con riflessi salmonati ;

**Gusto:** Ampio e di grande freschezza. Sapidità e mineralità donano persistenza e sapore ;

**Profumo:** Delicato e fine, con sentori floreali e di frutto di bosco e complessato da note minerali ;

**Abbinamenti gastronomici:** Grazie alla sua freschezza è un vino versatile, ideale per accompagnare piatti della cucina tipica Emiliana, ma anche perfetto in abbinamento con piatti di mare saporiti.

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi.

Prezzo  
unitario

Prezzo u. da 3  
a 5 cartoni  
(18-35 Bott)

Prezzo u. da 6  
a 10 cartoni  
(36-60 Bott)

Prezzo u. >10  
cartoni (>60  
bott)

€ 11,05  
+ IVA

€ 9,60  
+ IVA

€ 9,02  
+ IVA

€ 8,70  
+ IVA



## **RICANTO BIANCO - BIANCO DELL'EMILIA IGT**

**FERMO, BIOLOGICO**

*100% prodotto con uve Traminer*

**Colore:** Giallo intenso ;

**Gusto:** Ingresso cremoso e sapido, che trova un'ottima riconducibilità al naso. Il finale è più secco e va a marcare maggiormente le note varietali mantenendo la leggerezza di bevuta;

**Profumo:** Al naso prevale la componente più aromatica caratterizzata da note floreali, di frutta matura e pasticceria. La % di barrique incornicia il tutto con cenni di vaniglia senza prevalere sul vitigno ;

€ 11,05  
+ IVA

€ 9,60  
+ IVA

€ 9,02  
+ IVA

€ 8,70  
+ IVA

# Le nostre etichette



## **VENTIVENTI ROSE' - LAMBRUSCO DI MODENA DOC**

**SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO, BIOLOGICO**

*100% prodotto con uve Lambrusco di Sorbara*

**Colore:** Rosa Tenue, buccia di cipolla ;

**Gusto:** Avvolgente e gustoso, incisiva mineralità bilanciata da una soffice cremosità ;

**Profumo:** Frutti rossi accompagnati da ceni salmastri, note floreali e da un lieve sentore di orzo tostato . Ricco di raffinati aromi varietali tipici del vitigno ;

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale da servire con piatti delicati e con la cucina di mare. Si sposa perfettamente anche con crudi e piatti locali ;

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi.

	Prezzo unitario	Prezzo u. da 3 a 5 cartoni (18-35 Bott)	Prezzo u. da 6 a 10 cartoni (36-60 Bott)	Prezzo u. >10 cartoni (>60 bott)
<b>0.75 L</b>	€ 15,60 + IVA	€ 14,00 + IVA	€ 12,71 + IVA	€ 12,20 + IVA

<b>1.5 L</b>	€ 33,20 + IVA	€29,10 + IVA	€27,50 + IVA	€26,15 + IVA
--------------	------------------	-----------------	-----------------	-----------------



## **VENTIVENTI BRUT**

**SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO, BIOLOGICO**

*85% prodotto con uve Chardonnay e 15% Lambrusco di Sorbara*

**Colore:** Giallo Paglierino brillante, con delicati riflessi verdolini ;

**Gusto:** Buona struttura e buon corpo. Ingresso teso con finale più complesso e avvolgente. La spiccata mineralità e la notevole freschezza rendono vivace e avvolgente;

**Profumo:** Fresco aroma di frutta bianca, con cenni di lievito, note di petalo di rosa, pompelmo e accenni di pasticceria. Complessato dalle delicate note derivanti dalla spumantizzazione. Ampia mineralità ;

**Abbinamenti gastronomici:** Consigliato per piatti strutturati, pesce e crudità ma anche per aperitivi leggeri ;

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi.

<b>0.75 L</b>	€ 15,60 + IVA	€ 14,00 + IVA	€ 12,71 + IVA	€ 12,20 + IVA
---------------	------------------	------------------	------------------	------------------

<b>1.5 L</b>	€ 33,20 + IVA	€29,10 + IVA	€27,50 + IVA	€26,15 + IVA
--------------	------------------	-----------------	-----------------	-----------------



# Le nostre etichette



## **VENTIVENTI PAS DOSE' - DOSAGGIO ZERO**

### **SPUMANTE METODO CLASSICO, BIOLOGICO**

*65% prodotto con uve Pinot Bianco, 20% Chardonnay e 15% Lambrusco Sorbara*

**Colore:** Giallo vivo brillante, con delicati riflessi verdolini;

**Gusto:** ; Spiccata cremosità bilanciata dalla mineralità. Avvolge il palato in modo morbido e delicato rinfrescando la bocca ed asciugandola

**Profumo:** Note Floreali, con cenni di frutta bianca e sentori agrumati

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale da abbinare a piatti strutturati. Ottimo in accompagnamento con affettati e formaggi locali.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi.

Prezzo unitario

Prezzo u. da 3  
a 5 cartoni  
(18-35 Bott)

Prezzo u. da  
6 a 10  
cartoni (36-  
60 Bott)

Prezzo u. >10  
cartoni (>60  
bott)

€ 15,60  
+ IVA

€ 14,00  
+ IVA

€ 12,71  
+ IVA

€ 12,20  
+ IVA



## **HAPPY SELVAGGIO ANCESTRALE - LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT**

### **FRIZZANTE, BIOLOGICO**

*100% prodotto con uve Lambrusco Sorbara*

**Colore:** Rosa Chiaretto ;

**Gusto:** L'ingresso è dominato dalla componente acida e fresca chiudendo poi nel finale con una spiccata sapidità accompagnata dalle note succose e fruttate dell'uva.

**Profumo:** Sentori di frutta rossa, lieviti e fiori ;

€ 11,90  
+ IVA

*Progetto nato in collaborazione con l'associazione **AstronaveLab**.  
Una parte del ricavato della vendita di queste etichette andrà direttamente  
all'associazione .*



# Completa la tua box Natatizia

*Per rendere ancora più speciali i tuoi omaggi, scegli i nostri astucci o le box da 3 e 6 bottiglie.*

*I prezzi sotto indicati sono per ordini inferiori a 100 Bottiglie , per ordini superiori a tale quantità potete richiedere un preventivo senza impegno all'indirizzo mail : [info@ventiventi.it](mailto:info@ventiventi.it)*

Box Singole € 1,40 + Iva

Cofanetti Magnum € 2,20 + Iva

Box da 3 bottiglie € 3,20 + Iva



*Crea momenti da ricordare  
insieme a noi!*





***Buon Natale  
da tutto il team Ventiventi !***



**Contatti :**

Mail : [info@ventiventi.it](mailto:info@ventiventi.it)

Cell : 344 0330771

Sito Web : [www.ventiventi.it](http://www.ventiventi.it)