



**DONELLI**  
1912



**DONELLI**  
1912



Donelli face parte din cele mai mari case viticole din Italia. A luat naștere în 1913 și de atunci mereu acordă o foarte mare atenție teritoriului și tradiției armarilor mereu inovative viticole. Calitatea produselor și cultura dinamică și atentă a firmei sunt bazele rezultatelor importante obținute în toți acești ani.

Activitatea și plantațiile cu viță de vie se găsesc între provinciile Modena și Reggio Emilia. Vin de viță este cultivat pe 10 hectare. Societatea deține și o crama pentru învecchirea vinurilor. Butoaiele sunt din sticlă din Slovacia și au o capacitate de 18.000 litri. Producția Donelli este prezentă în mai multe țări: în special în comunitățile EUROCEA, în țări de zădărnici, Donelli are o constantă creștere, grație capacității de a înțui tendințele pieței și de a satisface cererile consumatorilor mereu atenți și exigenti.

Controlul total al filierei, sistemul de cultive, conținutul cercetării și dezvoltării, garanțarea clienților un serviciu atent și sigur, ceea ce îi permite să dețină prestigioase colaborări și sponsorizări: de exemplu, Donelli este furnizorul exclusiv pentru vin și otel bulgarilor al scateriei Ferrari Marlboro pe circuitele de formula 1.



**LAMBRUSCO D.O.C. GRASPAROSSA DI CASTELVETRO**  
- rosu frizante amabile -

Solul de straguri folosit pentru acest vin spumant este 90 % lambrusco grasparossa di castelvetro și 10% Malva genova. Terenul unde este cultivat viță este argilos, caldare. Acest vin Lambrusco are culoare roșu rubiniu intens cu reflexe de granat. Are un parfum amplit, floral și persistent cu tenta de fructe roșii și condimente. Gustul este fructat, plăcut și bine echilibrat tonic. Temperatura de servire 10-13 grade. Ideal să însoțească primele feluri, perfect pentru carne, atât roșu cât și albă.

**LAMBRUSCO D.O.C. REGGIANO BOTTIGLIA SCAGLIETTI**  
- rosu frizante amabile -

Acest vin este o cultivă extraordinară și reprezintă o excelentă producție Donelli, îmbunătățită prin o etichă elegantă creată și semnată de Sergio Scaglietti, mășcă autoritară din cărul genoa - un născut careva dintre cele mai facinate autorități Ferrari, necombinate însă Lambrusco DOC Reggiano este obținut din soiurile de straguri 57% lambrusco Marani, lambrusco maestri și Montebio, 30% lambrusco salaminio și 13% uncellita, culori la sfârșitul lunii septembrie. Se produce în provincia Reggio Emilia. Are culoare roșu rubiniu intens, cu nuanțe violacee, iar spuma este fină, de culoare violacee. Gustul este fin, tipic, fructat, bine aromatizat, cu o mare persistență în parfum amplit, persistent, floral, cu tenta de fructe roșii. Este ideal pentru a însoți mancarurile din carne de porc, salămurile și parmezana, frișuri și lasagna. Temperatura de servire 10-13 grade.



**ROSÉ SPUMANTE BRUT - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**  
- Rosé Spumante Brut -

Este un vin spumant sec, de calitate, obținut 100% din soial de straguri pinasco, culori la sfârșitul lunii august, început de septembrie. Fermentația stragurilor are loc în vase de oțel la temperatura constantă de 18 grade. Are o culoare roz intens, iar spuma este fină și persistentă. Gustul său este sec, echilibrat și delicat tonic, cu un parfum fructat, persistent. Ideal să însoțească felurile de mâncare pe baza de pește, fructe de mare și branzeturi. Temperatura de servire 8-10 grade.

**PROSECCO SPUMANTE - BOTTIGLIA SCAGLIETTI**  
- bianco spumante brut -

Este un vin spumant sec, de calitate, obținut 100% din soial de straguri pinasco, culori la sfârșitul lunii august, început de septembrie. Fermentația stragurilor are loc în vase de oțel la temperatura constantă de 18 grade. Are o culoare galben pai cu reflexe verzăci, iar spuma este fină și persistentă. Gustul său este proaspăt, aromatic cu un bun echilibru acide și are un parfum tipic, delicat aromat și foarte fin. Ideal să însoțească felurile de mâncare pe baza de pește, fructe de mare crustacee, carne albă și branzeturi. Temperatura de servire 8-10 grade.



**LAMBRUSCO ROSSO IGT EMILIA**  
- rosu frizante amabile -

Acest vin spumant este obținut din soiurile de straguri lambrusco Marani, lambrusco maestri, lambrusco salaminio și lambrusco Grasparossa, culori la sfârșitul lunii septembrie. Se produce în provinciile Modena și Reggio Emilia. Culoarea sa este un roșu rubiniu cu reflexe violacee, iar spuma este fină, de culoare violacee. Are un parfum amplit, floral, cu tenta de capsună și cireș. Gustul său este fin, plăcut și echilibrat cu prospețime. Este ideal ca aperitiv și poate însoți toate mancarurile. Temperatura de servire: 10-13 grade.

**LAMBRUSCO ROSATO IGT EMILIA**  
- rosu frizante amabile -

Acest vin spumant este obținut din soiurile de straguri lambrusco Marani, lambrusco maestri, lambrusco salaminio și lambrusco Grasparossa, culori la sfârșitul lunii septembrie. Se produce în provincia Modena și Reggio Emilia. Are o culoare roză brillant, iar spuma este fină, de culoare roză. Se distinge prin parfumul său floral, cu tenta de violet, un gust fin, sec și elegant, cu reziduu de fructe roșii cu tenta de prospețime. Este ideal ca aperitiv și poate însoți toate mancarurile. Temperatura de servire 8-11 grade.



**LAMBRUSCO BIANCO IGT EMILIA**  
- bianco frizante amabile -

Acest vin spumant este obținut din soiurile de straguri lambrusco Marani, lambrusco maestri, lambrusco salaminio și lambrusco Grasparossa, culori la sfârșitul lunii august și început de septembrie. Se produce în provincia Modena și Reggio Emilia. Are un gust fin și elegant, fructat cu tenta de prospețime, cu un parfum amplit, floral, iar spuma sa este fină, de culoare galben pai. Este ideal ca aperitiv și poate însoți toate mancarurile - optin pentru felurile pe baza de pește, carne albă și branzeturi. Temperatura de servire 8-10 grade.

**SUCURILE DE STRAGURI SPUMANTE DONELLI**  
- 100% NATURALE, FARA ALCOOL -

Aceste băuturi spumante fără alcool, 100% naturale, fără adău de zahăr conservanți sau coloranți, sunt obținute din soiurile de straguri lambrusco și Sangiovese. În plus, Party Juniors este bogat în săruri minerale precum potasiu, calciu și sodiu. Parfumul proaspăt și fructat le dă un gust plăcut, dulce și intens. Temperatura de servire ideală este de 8 - 10 grade. Este optin pentru persoanele care nu consumă alcool și pentru copii.

