



SANTA GIUSTINA PRESS RELEASE

Az. Agricola Santa Giustina

Loc. Santa Giustina - Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy

T&F : +39 0523 994612 info@santagiustina.com

www.santagiustina.com FB: /aziendasantagiustina





SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.



MARZO 2015_

LA GRANDE

CUCINA

Rubrica "Santa Giustina
Gotturnio Frizzante 2013



Nel bicchiere di Luca

GUTTURNIO GLAMOUR

Due vitigni per un vino dalle origini antiche ma dal sapore contemporaneo. Frizzante, fermo, superiore o riserva, ha in serbo ottima bevibilità e grandi capacità di abbinamento a tavola di Luca Gardini

Attenti a quei due era una serie televisiva degli anni Sessanta-Settanta, interpretata da Roger Moore, per molti lo 007 per antonomasia, e dal non meno famoso Tony Curtis. L'elemento innovativo, per l'epoca, era quello di costruire una serie ad episodi che abbinasse freschezza, qualità ed eccellenza interpretativa. La viticoltura (salvo qualche raro caso nell'ambito delle bollicine) non fa dell'assemblaggio, ovvero dell'unione di due o più vitigni, il proprio elemento fondante. Per raggiungere il vertice della drink parade oggi si ricorre al monovarietale: singolo vitigno, magari di un singolo vigneto, che in cantina viene cullato da accorgimenti che vanno dall'attento al maniacale. Forse però si dimentica che lo zoccolo duro (o meglio, il bicchiere mezzo pieno) della viticoltura italiana è rappresentato dalla categoria dei vini del quotidiano. Che eleggono vitigni autoctoni, declinati in maniera da enfatizzarne tipicità e bevibilità. A questa categoria appartiene un grande vino, frutto dell'unione di due tipologie di uva: il Gotturnio, somma di barbera e bonarda (detta anche croatina). E dopo la matematica? Un po' di storia. E se quella della Doc di questo nettare è piuttosto recente (primi anni Ottanta), per quella vera, legata alla sua genesi, bisogna andare molto più indietro: il nome si rifà innanzitutto alla coppa, chiamata *gutturium*, che veniva usata in occasione delle feste nei fastosi tempi della Repubblica prima e dell'Impero Romano poi. Al di là del contenitore, anche il contenuto doveva avere grandi doti, in particolare modo quelle legate alla beva. Attitudini



2 Santa Giustina Gutturio Frizzante 2013



3 La Tosa Gutturio Superiore Vignamorello 2013



1 Romagnoli Gutturio Superiore Colto Vitato della Bellaria 2013

di bevibilità e abbinabilità mostrate anche dal vino attuale. La cui zona di produzione è limitata alle colline del Piacentino (Val Nure, Val Tidone, Val Trebbia e Val d'Arda). Tra l'altro in differenti declinazioni: frizzante, superiore, classico superiore, riserva e classico riserva. E nei bicchieri? Se la variante frizzante è contraddistinta da un'immediatezza fruttata, quella superiore abbinata alle sensazioni di piccoli frutti scuri alcune nuance che ricordano la terra e la radice di liquirizia. La riserva è più complessa. Luca Gardini, sommelier Campione del Mondo 2010, comunica il vino ascoltandolo

1 ROMAGNOLI, VILLI DI VIGOLZONE, PIACENZA
Il colore rubino annuncia profumi ritici che ricordano la rosa appassita, la preonja e la mora. In bocca, uno spiccato richiamo a ribes e fragolina di bosco. Abbinamento: arista di maiale, anguilla in umido con polenta. www.cantineromagnoli.it

2 SANTA GIUSTINA, PIANELLO VAL TIDONE, PIACENZA
Barbera al 60% e croatina al 40%. Il sorso è piacevolmente fresco e fruttato. Finale ammandorlato. Abbinamento: salame piacentino e tartare di carne di cavallo. www.santagiustina.com

3 LA TOSA, VIGOLZONE, PIACENZA
Dal vigneto prende il nome, mentre dalle terre limose ricava il suo timbro adulto. Abbinamento: antra arrosto e formaggi stagionati come il Castelmagno. www.latosa.it

Dalle Langhe al Garda
**TRA CANTINE
E FRANTOI**

Hellon Journal

Il vino dell'arte per
**CANCARLO
MORELLI**



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

12/11/2015

La guida Vignaioli e vini d'Italia 2016, ecco le 46 "new entry"

Giovedì 12 November 2015
Chi siamo
Articoli dal 4.4.11
Contatti
cerca...

Home
Servizi speciali
Photogallery
I nostri consigli
Video
Archivio dal 05.04.2011

Siamo online da
3157 giorni 12 ore 15 minuti

ESPERIENZA È
PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL
BUSINESS

Home
Archivio
La guida

23
117

La guida Vignaioli e vini d'Italia 2016, ecco le 46 "new entry"

on 23 Ottobre 2015. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La guida](#)

È il racconto di 200 storie diverse. Da Nord a Sud. Uomini e donne uniti dalla passione per il mondo del vino. Da lunedì sarà in edicola la guida "Vignaioli e vini d'Italia 2016", curata da Luciano Ferraro e Luca Gardini.

Una "fotografia" del mondo più bello e più buono dell'enologia italiana. Racchiude al suo interno duecento cantine e i loro prodotti di punta, alcuni quasi sconosciuti. E quest'anno, la Guida contiene al suo interno ben 46 nuove cantine e produttori. Dallo studioso di storia antica che ha resuscitato un vecchio palmento sull'Etna, i fratelli campioni del Sauvignon friulano, la signora dell'Amarone che vive come un artigiana del Rinascimento, il grande produttore che abbatte le case per esaltare il paesaggio, l'eretico della Franciacorta protagonista di un racconto giallo, la donna che ha inventato il Merlot più caro d'Italia, l'enologo che pianta le viti sulle mura di un castello, l'ex studente che cura le piante di isole della laguna veneziana, l'ex manager che ha lanciato la più piccola doc d'Italia. E altri ancora.

Ecco le 46 new entry. Sette dal Veneto, altrettanti dalla Toscana, 5 dal Friuli Venezia Giulia, 4 da Lombardia, Emilia Romagna e Sicilia, 3 dal Piemonte, 2 da Umbria, Puglia e Calabria, 1 da Valle d'Aosta, Alto Adige, Lazio, Marche, Campania, Basilicata.

Nel corso della presentazione della Guida (sabato 23 ottobre nella sala Buzziati del Corriere, in via Balzan a Milano) saranno consegnati tre premi: al vignaiolo dell'anno, Beppe Rinaldi, detto «Citrico», intellettuale agricolo e barolista anarchico; al giovane vignaiolo Giovanni Neri, 23 anni, di Casanova di Neri; e alla vignaiola innovatrice Silvia Maestrelli, che è riuscita a trasferire i colori del cielo dell'Etna nei vini.

I NUOVI INGRESSI

- Ermes Pavese Ermes Pavese
- Valter Fissore Elvio Cogno
- Giancarlo Scaglione Forteto della Lujà
- Oriando Pecchenino Pecchenino
- Maddalena Berni Serini Berni Serini
- Enrico Gatti Gatti
- Mario Falcoetti Quadra
- Pietro Cussalli Beretta Lo Sparviere
- Elena Walch Elena Walch
- Simone Cecchetto Ca' di Rajo
- Arturo Stocchetti Cantina del Castello
- Marinella Camerani Corte Sant'Alda
- Elisa Dilavanzo Maestri Vini
- Ivo Nardi Perlage
- Laura Albertini Terre di pietra
- Matteo Bisci Venissa
- Ferdinando e Mario Zarusso I Civi
- Damjani Podveršic Damjani Podveršic
- Silvan Primosic Primosic
- Cristian e Michele Specogna Specogna
- Lorenzo Mucchetti Vignai da Doline
- Anselmo Chiarli Cielo Chiarli

FLASH NEWS

Lunedì, 09 Nov 2015
"Fondo latte", il ministro Maurizio Martina firma il decreto

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 14 Nov 2015
Food, vino, birra, attrezzature, vegan e gluten free: a Vicenza la terza edizione di

1 2 3 4 5 6 7 8 9
10 11 12

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

OTTOBRE 2015_ CRONACHE DI GUSTO

<http://www.cronachedigusto.it/archivio-dal-05042011/366-la-guida-vignaioli-e-vini-ditalia-2016-ecco-le-46-new-entry.html>



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



LUXGALLERY

IL PORTALE DEL LUSSO

LUXGALLERY > ARTE E CULTURA > LIBRERIE > VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA 2016

28 OTTOBRE 2015

Vignaioli e Vini d'Italia 2016

Presentata la Guida del Corriere della Sera

Pulisci il tuo Mac OS X

Un Mac pulito è un Mac più veloce. Scarica CleanMyMac 3 ora!

Dopo aver premiato i 50 migliori vini italiani nell'ambito della Best Italian Wine Awards 2015, il super sommelier Luca Gardini torna ad essere protagonista come autore di un'autorevole guida vini targata Corriere della Sera: Vignaioli e vini d'Italia 2016.

Nel mese delle guide, abbiamo visto quelle ristoranti targate L'Espresso, Gambero Rosso, TripAdvisor e Identità Golose, e quelle vini di L'Espresso, Gambero Rosso e Slow Wine, siamo pronti ora a scoprire la **terza edizione** della pubblicazione edita da Corriere della Sera e scritta da Luca Gardini, per l'appunto, in collaborazione

Vignaioli e Vini d'Italia 2016 è una raccolta di eccellenze ma anche di storie e le storie di **200 vignaioli e produttori made in Italy**, noti ma anche famiglie aristocratiche, con la descrizione dei loro vini, la passione e la grande bottiglia.

Cosa si trova nella **Guida Vignaioli e Vini d'Italia 2016**? La descrizione aziende selezionate, curata da Luca Gardini, ma anche indicazioni pratiche un'appendice su come conservare le bottiglie, in appartamento o in stanze

- Camillo Donati Camillo Donati
- Enio Ottaviani Fratelli Ottaviani
- Gaia Bucciarelli Santa Giustina
- Antonella D'Isanto I Balzini
- Gian Annibale Rossi di Medelana Castello del Terriccio
- Massimo Ferragamo Castiglion del Bosco
- Alessandro Mori Il Marroneto
- Filippo Mazzei Mazzei
- Francesco Rossi Ferrini La Sala
- Edoardo Ventimiglia Sassotondo
- Angela Velenosi Velenosi
- Bernardo e Nicolò Barberani Barberani
- Roberto e Emma Di Filippo Di Filippo
- Maria Camilla Pallavicini Principe Pallavicini
- Pasqualino Di Prisco Di Prisco
- Giuseppe Pizzolante Leuzzi Cupertinum
- Bruno Vespa Futura
- Rosa Padula e Matteo Trabocca Tenuta Parco dei Monaci
- Francesco de Franco A' Vita
- Salvatore Caparra Caparra & Siciliani
- Diego e Alberto Cusumano Cusumano
- Augusto Reina Duca di Salaparuta
- Silvia Maestrelli Tenuta di Fessina
- Salvo Foti I Vigneri

OTTOBRE 2015_ LUX GALLERY

Presentazione Guida
Corriere della Sera
http://www.luxgallery.it/vignaioli-e-vini-d-italia-2016-62530.php?refresh_cens





SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.



MARZO 2015_
VINIT

Portale web Enogastronomico
Pagina dedicata
a Santa Giustina

http://www.vinit.net/vini/cantine/Emilia+Romagna/Piacenza/Pianello_Val_Tidone/Santa_Giustina_4844.html

Santa Giustina

Pianello Val Tidone (Piacenza)
Emilia Romagna
Loc. Santa Giustina - Arcello



Dati di produzione e vendita

Anno di fondazione: 2005
Superficie vitata: 40.00 ha
Bottiglie prodotte: 150000
Vendita diretta: Sì
Reperibilità del prodotto: internazionale
Export: Altri paesi europei, America settentrionale
Contatti e Ospitalità
Referente: Francesca Iachia
Visite in azienda: Sì
Lingue parlate: Francese, Inglese.

Un piccolo borgo sui colli piacentini, una riserva di faunistico-venatoria immersa in una rigogliosa vegetazione, una chiesetta dell'XI secolo riportata all'antico splendore dalla famiglia Bucciarelli, proprietaria della tenuta da oltre 40 anni.

Non si tratta di una località turistica ma di Santa Giustina, l'azienda vitivinicola collocata sulle colline sovrastanti Pianello Val Tidone, che produce alcuni dei vini più apprezzati della tradizione enologica della provincia di Piacenza.

Orgogliosa padrona di casa è Gaia Bucciarelli, "Donna del vino" che da 10 anni amministra la tenuta capitanando una squadra di eccellenti professionisti dove le "quote rosa" sono predominanti. Caso assai raro nel mondo del vino, infatti, Santa Giustina è un'azienda dove l'elemento femminile è predominante, a dimostrazione che la passione per il territorio e per la cultura del buon vino non conoscono sesso o età. Sviluppata su circa 100 ha di terreni, di cui 30 dedicati ai vigneti, Santa Giustina è una cantina che unisce al rispetto delle tradizioni anche un'elevata attenzione per la sostenibilità dei processi produttivi, una filosofia che abbraccia l'intera filiera, dal vigneto alla cantina.

Tutti i vigneti sono immersi all'interno di una riserva faunistica di 100 ha, per questo le sostanze chimiche sono praticamente bandite.

All'interno della cantina si trovano moderni impianti per la vinificazione e la prima maturazione in acciaio: apparecchiature all'avanguardia che permettono di seguire la produzione con metodi naturali.

Anche la moderna zona di affinamento in bottiglia è stata progettata per avere in maniera naturale condizioni di temperatura e umidità ottimali.

Qui prendono vita vini realizzati esclusivamente da uve provenienti dai vigneti dell'azienda collocati nelle immediate vicinanze della cantina. Le diverse esposizioni permettono la coltivazione di differenti vitigni da cui nascono uve bianche come l'autocotone Ortrugo, la Malvasia di Candia e il Sauvignon Bianco. I rossi invece sono Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Barbera e Croatina. Questo ultimo è la base della Doc Gutturno, il vino rosso principe della produzione piacentina che Santa Giustina vinifica nelle classiche versioni Ferma e Fritzanze.



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



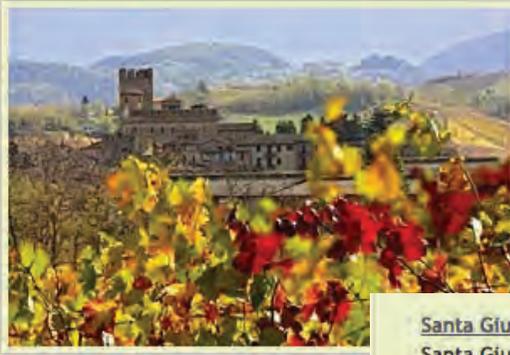
Kyle Phillips's Italian Wine Review (IWR)

The authoritative online consumer newsletter about the wines of Italy

MONDAY, AUGUST 17, 2009

Ortrugo: An Exciting Discovery

One learns interesting things at Vinitaly.



One evening this April I was tasting Ortrugo in the Enoteca Regionale Emilia Romagna's stand, when Marco Lusignani began to

in the Colli Piacentini, and the first wine said the varietal was introduced to the area by Marco Lusignani who had cuttings in his saddle bag: The wine was strong enough to stop and plant his cuttings, and the name is a dialect word that sounds like "Ortrugo".

Santa Giustina

Santa Giustina Ortrugo Vivace Colli Piacentini DOC 2008
Lot 270209

Fairly charged greenish brassy yellow with greenish reflections and brassy highlights and fine perlage that settles. The bouquet is quite savory, with something from the yeasts that brings to mind the white of a banana peel, and tart minerality; it represents an extreme in terms of its savoriness. On the palate it's bright, full, and bitter, with quite a bit of sea salt that is supported by a creaminess that is again from the yeasts and brings to mind a grain of Parmigiano that has melted on the tongue. Grasping at straws, but this is what I come to. It's particular, and one of those wines you will either like or not at all. If you do, it will work well with creamy first course dishes, and also with white meats or fish. But you have to like the style.

1 star

AGOSTO 2009_ Kyle Phillips Italian Wine Review

<http://italianwinereview.blogspot.it/2009/08/ortrugo-exciting-discovery.html>





MARZO 2015 Piacenza 24

Piacenza 24 > Attualità > Val Tidone

Vinality, premio Pop Wine al gutturnio frizzante Santa Giustina di Pianello

Pianello Val Tidone (Piacenza) - lunedì 30 marzo 2015 -



Gutturnio frizzante

È il Gutturnio frizzante dell'Azienda Agricola Santa Giustina, di Pianello Valtidone, a rappresentare i vini piacentini nella classifica PopWine 2015, il premio creato all'interno di Vinality che seleziona le 50 migliori etichette italiane al di sotto dei 15 euro. Creato da Luca Gardini in collaborazione con Gazza Golosa, il magazine dedicato all'enogastronomia della Gazzetta dello Sport, il premio vuole essere un contributo agli appassionati del buon vino, a dimostrazione di come non siano il prezzo ma la passione e la competenza a fare la differenza. Mercoledì 25 marzo, all'interno della sala Tulipano del centro congressi Vinality la premiazione si è aperta con i saluti ufficiali del ministro delle politiche Agricole Maurizio Martina, che ha definito il PopWine "un'iniziativa che mette in evidenza come il vino italiano sappia esprimere grandissime potenzialità in tutti i segmenti di mercato, dimostrando un rapporto tra la qualità e il prezzo che raramente in altri Paesi produttori raggiunge questi livelli". Gardini e gli esperti sommelier di Gazza Golosa, hanno assaggiato, studiato e valutato oltre 150 vini provenienti sia da colossi italiani che da piccoli e medi produttori. Tra tanti il Gutturnio di Santa Giustina, si è aggiudicato l'importante premio, grazie alla sua "adorabile e piacevole bevibilità" caratteristica che rappresenta al meglio una cultura del vino legata ai semplici e autentici piaceri della tavola e della vita. A ritirare il premio, la titolare Gaia Bucciarelli, una "Donna del vino" che, abbandonate le vesti da avvocato ha inseguito la sua passione trasformando un antico borgo immerso nelle colline della Valtidone in una moderna cantina vitivinicola.

Articolo dedicato alla vittoria del premio POP Wine 2015
[http://www.piacenza24.eu/Attualita-C3%A0/65084-Vinality.+premio+Pop+Wine+al+gutturnio+frizzante+Santa+Giustina+di+Pianello.html](http://www.piacenza24.eu/Attualita/C3%A0/65084-Vinality.+premio+Pop+Wine+al+gutturnio+frizzante+Santa+Giustina+di+Pianello.html)



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



GAZZETTA DI PARMA

FEBBRAIO 2014
GAZZETTA
DI PARMA

Andrea Grignaffini parla
della Malvasia Stellato
Passito 2009

Il Vino di Andrea Grignaffini GAZZETTA DI PARMA
GIOVEDÌ 20 FEBBRAIO 2014



Malvasia Passito Stellato 2009: armonia di gusti

■ Sui Colli Piacentini in prossimità di Pianello Val Tidone, in un antico borgo risalente all'anno mille, ha sede l'azienda vinicola Santa Giustina. I principi della coltivazione biologica in vigna continuano nelle varie fasi di vinificazione nella nuova moderna cantina.

Fiore all'occhiello del Santa Faustina è il Malvasia Passito Stellato 2009, un piacevolissimo vino dolce, non stuc-

chevole, ma cremoso, armonico, morbidosissimo.

Nel bicchiere brilla il colore giallo dorato intenso con nuance ambrate. All'olfatto sprigiona profumi dai richiami esotici, albicocca, agrumi canditi, frutta secca e delicate note speziate (C). In bocca si dipana in una trama di freschezza e sapidità seguito da un finale di dolcezza aromatica (C).

Legenda: prezzo medio in enoteca

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre i 100€



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

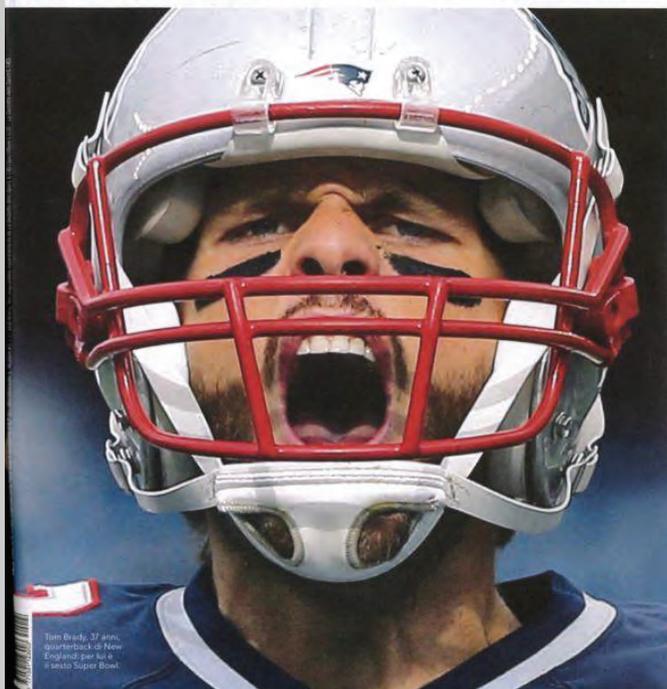
SW

SPORTWEEK

La Gazzetta dello Sport

IL MITO AMERICANO

PERCHÉ TUTTO QUELLO CHE SUCCEDDE NEGLI USA CI PIACE COSÌ TANTO? CE LO SPIEGA ANCHE LA STORIA DI TOM BRADY (CHE DOMANI GIOCHERÀ IL SUPER BOWL)



Tom Brady, 37 anni, quarterback di New England per sei e il sexto Super Bowl.



in cantina

DI LUCA GARDINI

TESORI UNICI DEL TERRITORIO

IN VAL TIDONE, SULLA STRADA DEI VINI DEI COLLI PIACENTINI: ECCO LE VARIETÀ (AUTOCTONE) DI SANTA GIUSTINA

Luoghi unici, come dimostra una chiesa dell'anno Mille collocata in uno dei punti più belli della Val Tidone, vini tipici, realizzati in gran parte ricorrendo alle varietà autoctone, e un concetto di azienda vitivinicola nel senso più ampio del termine. Tutto questo è Santa Giustina. Qui la famiglia Buceiarelli coltiva quei 20 ettari di vigneto, inseriti in una "metratura" più ampia - circa 120 ettari - che comprende anche quelle porzioni di bosco che svolgono una funzione essenziale per la termoregolazione delle piante. I vitigni sono scelti dal ricco catalogo di varietà autoctone del Piacentino, che prevedono: Ortrugo, Bonarda, Barbera e Malvasia. I grappoli internazionali sono coltivati solo per completare i vini dell'azienda. In cantina si sceglie di declinare il vitigno in modo da permettergli di esprimersi al meglio, per questo, accanto alle classiche versioni "ferme", non mancano quelle frizzanti e varianti spumantizzate.

LE SCELTE

GUTTURNO FRIZZANTE 2012
(BARBERA (40%)
E SICOATINA (40%))
PER SENSAZIONI
CHE RICHIAMANO
LA MORA E LA CHINA,
GRANDI CAPACITÀ
DI ASSINAMENTO.
€ 8,50

ORTRUGO FRIZZANTE 2012
Sorso floreale
(glicine) e fruttato
(pera). Ottimo con i
frutti di mare. € 6,50

MALVASIA 2013
All'assaggio ricorda
rosa, menta e frutta a
pasta gialla. Ideale con
i piatti di ispirazione
orientale. € 7



GIUGNO 2015 SPORT WEEK

Tesori Unici del Territorio
Gutturmo Frizzante



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

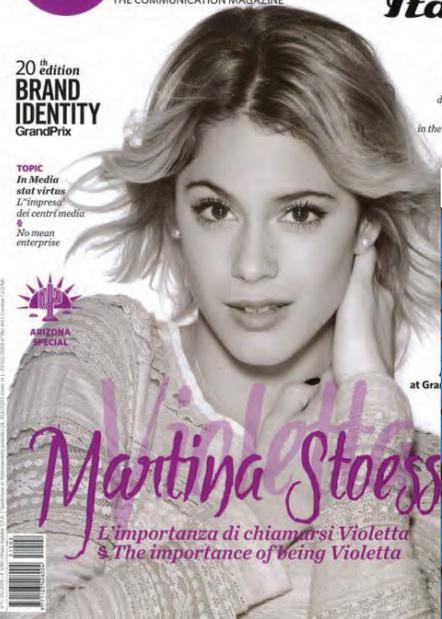


Publicità Italia
THE COMMUNICATION MAGAZINE

20th edition
BRAND IDENTITY
GrandPrix

MEDIA
Dentro le Audi
Le misurazioni
del terzo millennio
Standard
in the third millennium

TOPIC
In Media
stat virtus
L'impresa
dei centri media
No mean
enterprise



SPECIALE • BRAND IDENTITY GRANDPRIX

1st Prize Brand Naming

Suino Divino



CREDITS

Client:
Az. Agricola Santa
Giustina

Agency:
Sara Molinaroli

1st Prize Corporate Identity

**Santa Giustina.
Il Tuo Vino**



CREDITS

Client:
Az. Agricola Santa
Giustina

Agency:
Sara Molinaroli

FEBBRAIO 2015 PUBBLICITA' ITALIA

Santa Giustina e Suino Divino
vincono alla Brand Identity



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



[Home](#) [Le Guide dei Grass](#) [Eventi](#) [La Confraternita](#)



La Confraternita

2015 GUIDA E SITO CONFRATERNITA DEI GRASS

<http://www.igrass.it/home2/guide/-dettaglio-cantina.asp?id=12>

[Torna all'elenco](#)

RECENSIONI

GUIDA ALLE CANTINE

Azienda Agricola Santa Giustina

<http://www.santagiustina.com>
Loc. Arcello di Pianello V.T. (PC)
tel. 0523 994612

Per arrivarci: Da Piacenza prendere per San Nicolò-Rottofreno. A San Nicolò girare a sinistra per Gragnano-Pianello, e appena prima di Mottaziana girare a sinistra per Tavernago, poi proseguire fino ad Arcello.

L'azienda agricola Santa Giustina sta puntando sulla valorizzazione del territorio e delle varietà autoctone, ed è spinta dalla passione di Gaia Bucciarelli. I vini sono ottenuti da uno scrupoloso e attento lavoro in vigna che prosegue poi in cantina grazie all'esperienza e all'abilità dell'enologo Carlo Saviotti. I vini prodotti sono molto gradevoli ed hanno un ottimo rapporto qualità/prezzo. Tra le etichette vogliamo segnalare il Colli Piacentini Gutturmo I Muri, tra i vini bianchi ricordiamo la Malvasia. Da visitare la cantina, che ha sede in un borgo rurale, deliziosa location per eventi di ogni tipo, immersa com'è tra le vigne e dominante sulla Val Tidone. Imperdibile il Suino Divino Day, celebrato ogni anno a maggio.



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



Guida Vinibuoni d'Italia Touring 2016 – Tutte le 468
Corone e le 184 Golden

LUGLIO 2015_ WINING

<http://www.wining.it/guida-vinibuoni-ditalia-touring-2016-tutte-le-468-corone-e-le-184-golden/>

va Bissoni 2010

Corona Emilia Igc Malvasia 2014

Merlotta Colli d'Imola Doc Pignoletto 2014

San Valentino Azienda Agricola Biodinamica Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Terra di Covignano 2012

Santa Giustina Gutturnio Doc Frizzante 2014

Torre Fornello Colli Piacentini Doc Malvasia Una 2013

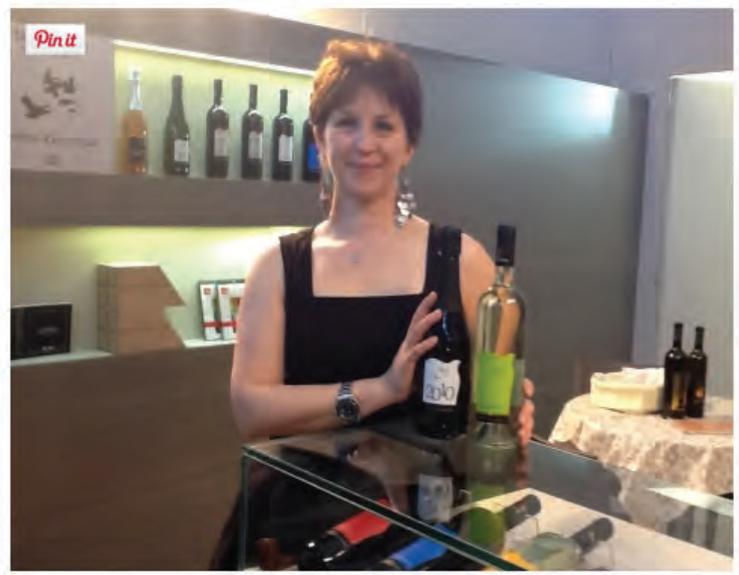


Avvinando

il blog scende in cantina

27 mar Da Santa Giustina in cerca di ortugo

Nonostante il prodotto di punta sia il Gutturnio, da ottimi piacentini, qui si può provare uno spumante molto particolare (nonché buono): il 20-10, fatto con uve di ortugo vitigno autoctono (con la doc) della zona. Se non piace la bollicina c'è anche la versione ferma, amabile e molto beverina.



MARZO 2014
AVVINANDO
TGCOM24

Articolo Vinitaly deidcato
all'ortugo



2015_ VINI E VINO

Portale Web dedicato al Vino
Presentazione Santa Giustina

<http://www.vinievino.com/cantina/piacenza/pianello-val-tidone/santa-giustina-2247.html>

HOME > CANTINE > EMILIA-ROMAGNA > PIACENZA > PIANELLI



SANTA GIUSTINA

SANTA GIUSTINA

L'Azienda Agricola Santa Giustina è situata sulle colline sovrastanti Pianello Val Tidone, sui Colli Piacentini, ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare.

È costituita da un piccolo borgo, il cui nucleo più antico risale all'Anno Mille, e dalla cantina di moderna costruzione, terminata nel 2003. Santa Giustina è collocata in una zona, tutta coltivata biologicamente, con un clima caratterizzato dalle forti escursioni termiche e dall'adeguata ventilazione.

L'Azienda si sviluppa su circa 100 Ha, fra terreni a colture annuali, boschi e vigneti: la proprietà è anche riserva privata di caccia. Zona anticamente riconosciuta per la vocazione del terreno alla produzione di Gutturmo.

9 Santa Giustina
Loc. Santa Giustina
29010 Pianello Val Tidone (Piacenza)
Italia

📞 VISUALIZZA NUMERO DI TELEFONO

✉️ CONTATTACI

Atollo



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



ilGolosario

Guida alle cose buone d'Italia

Santa Giustina

Annicus (b - ortrugo, sauvignon) - Colli Piacentini Ortrugo -
Malvasia Ferma

TOP HUNDRED Colli Piacentini Gutturnio Frizzante Top
Hundred 2006: Colli Piacentini Gutturnio Vivace 2004*

Il Monsignore, al secolo Gianni Borelli, patron dell'Altra
Isola, trattoria radiosa di Milano, ci aveva sfidato:
assaggiate questo Gutturnio vivace! È una goduria! Aveva
ragione. Con la cassoeula era un capolavoro, ma non era da
meno anche con risotti, bollito misto, formaggi. Di un bel
colore rosso rubino intenso, ha spuma ricca, rosea, al naso
è uno spettacolo per i suoi profumi puliti e invitanti di frutta
rossa, in bocca regala un sorso pieno, di bella struttura, e
con finale piacevolmente ammandorlato.

INDIRIZZO

Loc. Santa Giustina Arcello
Pianello val tidone, Piacenza
Emilia romagna

TELEFONO

0523994612; 3355781384

E-MAIL

info@santagiustina.com

WEB

www.santagiustina.com



2015_ IL GOLOSARIO

Portale dedicato al Vino
di Paolo Massobrio

http://www.ilgolosario.it/index.php?cl-D=4750&stackID=14811&bl-D=14499&btask=passthru_stack&ccm_token=1445355164:b6e734beba805dd0816e5217eab6232e&method=getSocial



SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



Palazzo Mezzanotte, Milano • 12 e 13 novembre 2006



il Golosario

TOP HUNDRED 2006

i migliori 100 vini d'italia

Emilia Romagna

Gutturnio Vivace 2004

Santa Giustina Arcello

Marco Gatti
Club di Papillon

Paolo Massobrio
Club di Papillon





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



ITALIANA SOMMELIER

Concorso Vini Rossi 2009

GERMANIA

AZ. AGR. SANTA GIUSTINA
MIGLIOR GUTTURNIO IN CONCORSO

Vino: VILLA SOLDATI GUTTURNIO DOC

Isernhagen, aprile 2009

Il Presidente Generale
Gabriele Bacciotini

Il Presidente Germania
Tomasella Arcangelo





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti
Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato

d'intesa con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



**38° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.**

“PREMIO DOUJA D'OR”

Conferito al vino

Colli Tracentini Ortrugo Frizzante

2009

Presentato da

Santa Giustina di Rucciarelli & C.

Pianello Val Tidone

(PC)

Diploma e Medaglia



Asti, 11 Settembre 2010



Il Presidente

Mario Sacchi
Mario Sacchi





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti

d'intesa con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



41° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.

“Premio Douja d'Or”

Conferito al vino

Gutturnio Superiore 2011 Il Superiore

Presentato da

Santa Giustina di Gaia Bucciarelli & C.

Pianello Val Tidone (PC)

Asti, 7 settembre 2013

Diploma e Medaglia

Il Presidente
Mario Sacco





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti

d'intesa con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



42° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.
“Premio Douja d’Or”



Conferito al vino

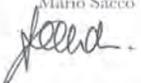
Colli Piacentini Malvasia 2013

Presentato da

*Santa Giustina di Gaia Bucciarelli & C.
Pianello Val Tidone (Pc)*

Asti, 13 settembre 2014

Diploma e Medaglia

Il Presidente
Mario Sacco






SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.



CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE

Verona, 26/30 MARZO 2014

Diploma di Gran Menzione

COLLI PIACENTINI DOC MALVASIA PASSITO "STELLATO" 2009
AZIENDA AGRICOLA SANTA GIUSTINA DI GAIA BUCCIARELLI & C.
PIANELLO VAL TIDONE (PC)

Giuseppe Martelli
Presidente delle commissioni di valutazione

Ettore Riello
Presidente del comitato organizzatore

Qualità. Due secoli di esperienza.

VERONAFIERE





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

Azienda Speciale per la promozione e per la regolazione del mercato
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti

d'intesa con
Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino



43° Concorso Nazionale Vini
a D.O.C. e a D.O.C.G.
“Premio Douja d’Or”



Conferito al vino

Gullurnio Frizzante 2014

Presentato da

Santa Giustina di Gaia Bucciarelli & C.
Pianello Val Tidone (PC)

Asti, 12 settembre 2015

Diploma e Medaglia

Il Presidente
Erminio Renato Gorla






SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.





SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

