SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

www.santagiustina.com

# SANTA GIUSTINA IL TUO VINO.

Situata nei colli Piacentini, sulle alture sovrastanti Pianello Val Tidone, Santa Giustina nasce dalla passione della famiglia Bucciarelli per il territorio e le antiche tradizioni: un luogo magico in cui storia, vino e natura s'incontrano.
Costituita da una moderna cantina inserita in un antico Borgo, l'Azienda si sviluppa su circa 120 Ha. Fra terreni a colture annuali e boschi, "trovano rifugio" 30 Ha di vigneti, ognuno con esposizioni differenti. La particolare conformazione del terreno, a prevalenza argillosa, dona ai singoli vitigni caratteristiche uniche, ulteriormente impreziosite dai sentori e dagli aromi delle specie arboree che crescono spontaneamente nelle vicinanze.
Coltivati con amore e personalità utilizzando un approccio biologico i vigneti a Santa Giustina regalano frutti preziosi.
Da qui nascono vini DOC legati alle tradizioni del territorio cui si uniscono blend internazionali e autoctoni creati in esclusiva da Santa Giustina che vanno a formare un parterre di 16 etichette ognuna con una propria anima e storia.
Per ogni etichetta è stato scelto un colore differente liberamente ispirato dalle suggestioni sensoriali suggerite dai vini.
L'intera collezione è stata concepita come un tutt'uno: attraverso una visione unitaria si ricrea, infatti, il variegato spettro dei colori della natura che circonda il borgo e i vigneti.
Un arcobaleno che conduce dentro le meraviglie di un borgo e della sua cantina.

Posto in una posizione panoramica, dal borgo di Santa Giustina si gode di una vista ineguagliabile sulle colline circostanti, su cui si ergono importanti testimonianze del passato tra cui la suggestiva Rocca d'Olgisio.
Santa Giustina non è solamente una Cantina Vinicola. È un luogo fatto di magiche e naturali alchimie, una location ideale per qualsiasi tipo di evento dai più romantici matrimoni, alle più gioviali cerimonie private, fino alle convention aziendali. Santa Giustina è anche riserva faunistica, un territorio dove l'habitat naturale degli animali locali è rispettato attraverso severi controlli e dove ("unicum" in Italia) le Starne, animale ripreso nel logo, si riproducono naturalmente.

GUTTURNIO
SANTA GIUSTINA
BARBERA
SANTA GIUSTINA
MALVASIA
SANTA GIUSTINA
ORTRUGO
SANTA GIUSTINA

ANRICUS
SANTA GIUSTINA
VILLA SOLDATI
MURI
BARBARO

BONARDA
SANTA GIUSTINA
SUPERIORE
SANTA GIUSTINA
ROSA D'INVERNO
SANTA GIUSTINA
ANRICUS

MALVASIA
2010
SANTA GIUSTINA
1937
SANTA GIUSTINA
STELLATO
SANTA GIUSTINA

GUTTURNIO
SANTA GIUSTINA

# GUTTURNIO

Barbera 60% e Croatina 40%

FRIZZANTE DOC

Vinificazione: accolta delle uve e immediata pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Presa di spuma in autoclave attraverso rifermentazione naturale.

Descrizione: rosso rubino brillante, finemente frizzante. Fragrante al naso con gradevoli sentori di ribes, more uniti a tonalità floreali. Fresco e vivace al gusto con buon equilibrio fra acidità e morbidezza.
Persistenza fruttata, lunga, con chiusura delicatamente ammandorlata. Perfetto con affettati, cacciagione e piatti con sughi rossi.

BARBERA
SANTA GIUSTINA

# BARBERA

Barbera 100%

DOC

Vinificazione: raccolta delle uve e immediata pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi.

Descrizione: rubino di bella concentrazione, sfumato sull'unghia. Naso intenso, fine, fruttato e floreale (si riconoscono la marasca, i mirtilli e la viola).
Di corpo, equilibrato, caratterizzato da gradevole astringenza e morbidezza; giustamente fresco e sapido. Persistenza gusto-olfattiva fruttata, con chiusura appena ammandorlata. Ideale in accompagnamento a primi con sughi ricchi o di carne e secondi piatti al sangue o con salse.

MALVASIA
SANTA GIUSTINA

# MALVASIA

Malvasia 100%

DOC

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice. Macerazione pellicolare a 7-8°C per 18-24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione: giallo paglierino brillante, all'olfatto intenso, complesso, emergono sentori di mentuccia e rosa insieme a vivaci accenti di agrumi e altri frutti.
Apprezzabile equilibrio al palato, diviso tra freschezza agrumata, coerente con l'olfatto, giusta sapidità e piacevole morbidezza. Chiusura pulita, gradevole e di lunga persistenza. Su carni bianche, risotti profumati e primi piatti strutturati.

MALVASIA
SANTA GIUSTINA

# MALVASIA

Malvasia 100%

FRIZZANTE DOC

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice. Macerazione pellicolare a 7°/8° per 18-24 ore. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave attraverso rifermentazione naturale.

Descrizione: giallo paglierino brillante, all'olfatto è intenso, fruttato ed erbaceo con spiccati sentori di menta selvatica, pesca, pera, agrumi. Apprezzabile equilibrio al palato, diviso tra freschezza agrumata e sapidità, piacevolmente petillant e dal retrogusto leggermente abboccato. Su risotto con zucca e salsiccia o con tortelli conditi al burro e salvia.

ORTRUGO
SANTA GIUSTINA

# ORTRUGO

Ortrugo 100%

FRIZZANTE DOC

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice dei grappoli interi.
Macerazione pellicolare a 7-8°C per 18-24 ore.
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Presa di spuma in autoclave attraverso rifermentazione naturale.

Descrizione: giallo paglierino vivace, all'olfatto è fine, intenso con sentori floreali e fruttati (mela golden, glicine e fiori di mandorlo). Vivace, in bocca mostra una gradevole freschezza agrumata sostenuta da una delicata mineralità. Buona struttura e finale molto piacevole, fruttato e sapido. Con antipasti leggeri, tortelli burro e salvia e piatti a base di pesce.
Disponibile solo in versione frizzante.

BONARDA
SANTA GIUSTINA

# BONARDA

Croatina 100%

DOC

Vinificazione: raccolta dalle uve a maturazione ottimale, pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi.

Descrizione: rubino dai riflessi violacei, di bella intensità cromatica. Sentori nitidi e intensi di frutti maturi (ribes nero, lamponi e prugne). Assaggio pieno, di grande piacevolezza, fresco, giustamente sapido e morbido. Equilibrato, di buona struttura. Finale dai ricordi di frutti di bosco. Con salumi e primi e secondi piatti di carne. Disponibile in versione ferma e frizzante, nel quale caso la presa di spuma si ha in autoclave con rifermentazione naturale.

Il
SUPERIORE
SANTA GIUSTINA

# IL SUPERIORE

Barbera 60% e Croatina 40%

GUTTURNIO DOC

Vinificazione: raccolta delle uve, a maturazione ottimale, pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi.

Descrizione: rosso rubino intenso, con vivaci accenti violacei. Naso intenso, fine. Gradevoli sentori di ribes e more si uniscono a tonalità floreali. Di corpo, mostra un bell'equilibrio tra freschezza e tannini setosi; piacevoli l'astringenza, la morbidezza e il calore.
Persistenza fruttata, lunga, con chiusura delicatamente ammandorlata. Con primi e secondi piatti  a base di carne.

Rosa
D'inverno
Santa Giustina

# ROSA D'INVERNO

Cabernet Sauvignon e Merlot

"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"

Vinificazione: raccolta tardiva delle uve e immediata. Pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in barrique di rovere francese per circa 12 mesi.
Affinamento di minimo sei mesi in bottiglia.

Descrizione: rosso rubino di bella concentrazione, con unghia granato. Olfatto elegante, di rose appassite, marmellata di frutti scuri e spezie. In bocca è setoso, morbido, con gradevole astringenza e ottimo equilibrio. Intenso e complesso. Finale lungo, pulito, di ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Con secondi a base di cacciagione e carni rosse, arrosti e stufati.
Da servire a 18-19°C, meglio se aperto in anticipo.

ANRICUS
SANTA CHIUSTINA

# ANRICUS

Ortrugo 60% e Sauvignon 40%

"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice. La vinificazione e la fermentazione si svolgono a bassa temperatura in modo da poter conservare intatti i profumi.

Descrizione: giallo paglierino luminoso, di bella intensità cromatica, ha naso intenso e fine con ricordi di pera williams, mela, glicine e pesca, dimostrando un bilanciamento ottimale tra i sentori del Sauvignon e quelli dell'Ortrugo. Al gusto è fresco, pulito, dotato di piacevole equilibrio e media struttura. Gradevole persistenza gusto-olfattiva. Con pesce, formaggi freschi e carni bianche.

ANRICUS
SANTA GIUSTINA

# ANRICUS

Ortrugo 60% e Sauvignon 40%

"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"
FRIZZANTE

Vinificazione: raccolta delle uve a maturazione ottimale e pressatura soffice. La vinificazione e la fermentazione si svolgono a bassa temperatura in modo da poter conservare intatti i profumi. Presa di spuma in autoclave attraverso rifermentazione naturale.

Descrizione: giallo paglierino brillante, di bella intensità cromatica, con leggero perlage, ha naso intenso e fine con ricordi di pera williams, mela, glicine e pesca, dimostrando un bilanciamento ottimale tra i sentori del Sauvignon e quelli dell'Ortrugo. Al gusto è fresco, pulito, dotato di piacevole equilibrio e media struttura.
Gradevole persistenza gusto-olfattiva. Con pesce, formaggi freschi e carni bianche. Meraviglioso come aperitivo.

VILLA
SOLDATI

# VILLA SOLDATI

Barbera 55%, Croatina 35% e altre uve.

"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"

Vinificazione: elegante uvaggio selezionato dalla nostra cantina, affinamento di 12 mesi in botti di acciaio per barbera e croatina, 8 mesi in barriques per le altre uve.

Descrizione: si presenta di colore rosso rubino con lance granato e buona consistenza. All'olfatto è intenso, persistente, con sentori di confettura e sfumature speziate. Al gusto è di struttura equilibrata con piacevole tannicità. È ottimo in particolare con piatti a base di carne e formaggi di media stagionatura. Da servire a 18-19°C, meglio se aperto con un po' di anticipo.

BARBARO
SANTA GIUSTINA

# BARBARO

Barbera 100%

IGT

Vinificazione: raccolta delle uve e immediata pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in tonneau per 12 mesi. Affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: rosso rubino di media concentrazione. Naso intenso, suadente, offre ricordi di composta di frutta e spezie. Al gusto è snello, elegante, dai ritorni fruttati coerenti con l'olfatto. Notevole equilibrio, piacevole astringenza bilanciata dalla morbidezza.
Finale lungo, gradevole. Con secondi a base di carni rosse, arrosti e stufati. Da servire a 18-19°C, meglio se aperto in anticipo.

I
MURI
SANTA CRISTINA

# I MURI

Barbera 60% e Croatina 40%

GUTTURNIO DOC

Vinificazione: raccolta delle uve e immediata pigiatura soffice. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per circa 20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in tonneau per circa 12 mesi. Affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: rosso rubino, molto concentrato.
Al naso offre intriganti e intensi sentori di spezie dolci, intervallati da caldi toni di frutti di bosco in confettura. Di ottima struttura e complessità, rotondo, mostra un bell'equilibrio e piacevole astringenza.
Lungo e complesso il finale dai ricordi fruttati e speziati. Con secondi a base di cacciagione e carni rosse, arrosti e stufati. Da servire a 18-19°C, meglio se aperto in anticipo.

1937
SANTA GIUSTINA

# 1937

Barbera, Croatina e altre uve

SPUMANTE DRY ROSÈ
"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"

Vinificazione: uve raccolte a mano. Pressate a grappolo intero e fermentazione a bassa temperatura per preservare i profumi al meglio. Seconda fermentazione e presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat per un minimo di sei mesi.

Descrizione: rosa cerasuolo brillante, con perlage fine. Al naso è fragrante, con un piacevole profumo di frutti di bosco. Al gusto si fa notare per la sua fresca piacevolezza, con l'effervescenza a sottolineare la gradevole acidità entrambe bilanciate da una giusta morbidezza. Chiude con un finale fruttato che ricorda i sentori già percepiti al naso. Favoloso come aperitivo, perfetto per festeggiare in allegria, si abbina ottimamente a piatti delicati come risotto ai fiori di zucca o pesce.

2010
Santa Giustina

# 2010

Ortrugo e Chardonnay

SPUMANTE DRY
"RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA"

Vinificazione: uve raccolte a mano. Pressate a grappolo intero, macerazione pellicolare a 7-8° C per circa 18-24 ore. Seconda fermentazione e presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat, per un minimo di 6 mesi.

Descrizione: giallo dorato splendente con fine perlage. All'olfatto è intenso, complesso, emergono sentori di salvia e rosa insieme a vivaci accenti di agrumi (bergamotto) e altri frutti. Ottimo equilibro gusto-olfattivo diviso tra freschezza agrumata, giusta sapidità e piacevole morbidezza, alle quali si aggiunge la piacevole effervescenza. Chiusura pulita, gradevole e di lunga persistenza. Ideale per trascorrere in allegria le vostre serate o festeggiare gli eventi più importanti.
Favoloso con caviale o tartufo.

STELLATO
SANTA GIUSTINA

# STELLATO

Malvasia 100%

MALVASIA PASSITO DOC

Vinificazione: da uve vendemmiate tardivamente, lasciate appassire sui graticci in ambiente con ventilazione naturale e pigiate la settimana prima di Natale. Fermentazione in acciaio e maturazione per 8 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: giallo dorato carico, luminoso, dai riflessi ambrati. All'olfatto è intenso, persistente, offre sentori di scorza di arancia candita, miele, albicocche e frutta secca. Al gusto è dolce, ben bilanciato dalla freschezza e dalla sapidità. Complesso, dal finale lungo caratterizzato dall'ottima corrispondenza gusto-olfattiva.
Con pasticceria secca, crostate, formaggi.

# SANTA GIUSTINA
## LUOGO, NATURA, EMOZIONE.

Un'antica chiesa risalente all'anno mille, una villa padronale, una casa avvolta nell' edera e un vecchio fienile recuperato sono gli elementi che compongono il borgo di Santa Giustina: un gioiello d'inestimabile valore incastonato tra le morbide colline e i vigneti della Val Tidone.
Chiudete gli occhi e immaginate che un intero borgo si vesta a festa solo per voi, trascinandovi in una dimensione incredibilmente emozionante. Merito di una location dall'indiscutibile fascino, dove prestigiosi edifici storici incontrano lo charme di una natura rigogliosa e sincera.
Poiché pensiamo che i luoghi non siano nulla senza le persone, abbiamo creato uno staff attento e preparato, pronto a seguirvi passo a passo nell'organizzazione di un evento.

**La chiesa**: dotata di un'elegante facciata barocca, dopo un attento restauro condotto dalla famiglia Bucciarelli (proprietaria del borgo da oltre 40 anni) è ritornata al suo antico splendore e insieme ad esso ha ritrovato anche le sue funzioni di luogo di culto.
Accogliente e raccolta, quale miglior contesto per celebrare le proprie promesse nuziali?

**Il Fienile**: una grande struttura che ha conservato il fascino della ruralità acquisendo al contempo, grazie al restauro, un'allure contemporanea.
La sala interna caratterizzata da due importanti colonne in granito è in grado di ospitare fino a 60 persone; a queste se ne aggiungono altre 150 sistemate nella terrazza coperta, che si trova al piano superiore.

**Il Borgo**: mille ambientazioni, ognuna caratterizzata da atmosfere differenti in cui è possibile perdersi piacevolmente. Il borgo si presta quindi ad accogliere allestimenti di qualsiasi tipo, rispettando, sempre e comunque, la natura che lo circonda.

SANTA GIUSTINA

Il tuo vino.

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

T&F : +39 0523 994612

info@santagiustina.com
www.santagiustina.com

Santa Giustina

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N.1234/07