



**Buzzetti**

***Ferme Buzzetti...émotion unique!***

Le Buzzetti Fabio Farm, familiale depuis trois générations, est situé dans la campagne près de Piacenza, une heure de Milan, entre les vignes, les fossiles, les forêts et les ravins.

Les origines de la date de la cave du début du XXe siècle, quand le grand-père Giovanni cultivés vignes et ses motifs. Ses deux fils Pierre était de poursuivre la tradition agricole fixé par son père, donnant à la société une plus entrepreneuriale; Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par son fils Fabio, avec son épouse Sabina, et combine l'innovation et de la technologie à des techniques plus traditionnelles de l'agriculture et de la production de vin.

La ferme a une superficie de 12 hectares, plus de vignes, et offre des produits de haute qualité, des vins blancs et rouges DOC Colli Piacentini et les vins de table typique de la région. Les vins mousseux sont produits avec la méthode ancestrale "sur lie" de la fermentation naturelle en bouteille. Les vignes produisent des raisins sélectionnés typique de la région et le sédiment, avec le possible vin de voile, vient du choix de ne pas filtrer le moût de protéger l'évolution spontanée du vin lui-même. De l'expérience de la cave fait le choix de garder le bouchon couronne, à favoriser la préservation de vin parfait.

La carte des vins comprend les meilleurs Doc Piacenza: Monterosso Val d'Arda (blanc mousseux demi-sec), Ortrugo (blanc sec mousseux), Malvasia sec (blanc pétillant), Malvasia doux (blanc pétillant), Gutturnio (effervescent rouge doux), Bonarda douce (rouge mousseux) et Barbera (rouge mousseux amer).

La cave propose également vins tranquilles: Petrus, Gutturnio réserve Doc 2010 ans 24 mois en fûts de chêne et dédié au fondateur de la société, Solecortus, Monterosso Val d'Arda Doc Colli Piacentini, Lunatia, Doc Colli Piacentini Gutturnio et Niso, Malvasia de raisin.

L'entreprise est toujours ouverte et vous pouvez acheter le vin tout au long de l'année, dans la bonbonne, une bouteille ou une cruche, goûter dans la salle de dégustation, en combinaison avec les viandes et les produits locaux; Les supports sont disponibles pour des visites à la cave historique, avec le domaine du vieillissement du vin, la nouvelle zone de production, avec réfrigéré barils en acier, et de vignes, dont le sol est riche en minéraux et fossiles reste datant géologique Fossilifera Piacenziano.

*Azienda Agricola Buzzetti Fabio*  
loc. Dametti, 4 – Chiavenna Rocchetta  
29018 Lugagnano Val d'Arda (Pc)  
coordinate GPS: N 44.83826° - E 9.80619°  
C.F. BZZ FBA 82 T21 G535 V - P. Iva 01335250336  
cell. 329/4765552 - e-mail [fabiobuzzettivini@libero.it](mailto:fabiobuzzettivini@libero.it)  
e-mail [PEC.fabiobuzzettivini@pec.it](mailto:PEC.fabiobuzzettivini@pec.it)  
web [www.vitivinicolabuzzetti.it](http://www.vitivinicolabuzzetti.it)



*Buzzetti*

Possibilità di consegna a domicilio e le consegne in Italia e all'estero; nella società di accoglienza in inglese, un ampio parcheggio francese e tedesco per le auto, i veicoli ricreativi e gli autobus, un accesso senza ostacoli, il servizio senza fili gratuito DSL, imballaggi personalizzati e le zone di grande relax in natura.

*Azienda Agricola Buzzetti Fabio*  
*loc. Dametti, 4 – Chiavenna Rocchetta*  
*29018 Lugagnano Val d'Arda (Pc)*  
*coordinate GPS: N 44.83826° - E 9.80619°*  
*C.F. BZZ FBA 82 T21 G535 V - P. Iva 01335250336*  
*cell. 329/4765552 - e-mail fabiobuzzettivini@libero.it*  
*e-mail PEC fabiobuzzettivini@pec.it*  
*web www.vitivicolabuzzetti.it*