



Buzzetti

Granja Buzzetti...emoción única!

La Granja Buzzetti Fabio, por tres generaciones de gestión familiar, está situado en el campo cerca de Piacenza, a una hora de Milán, entre viñedos, fósiles, bosques y barrancos.

Los orígenes de la bodega data de principios del siglo XX cuando el abuelo Giovanni cultivan viñedos y sus motivos. Sus dos hijos Pedro era continuar la tradición agrícola establecido por su padre, dando a la compañía una más empresarial; Hoy la empresa está dirigida por su hijo Fabio, con su esposa Sabina, y combina la innovación y la tecnología a las técnicas más tradicionales de la agricultura y la producción de vino.

La finca tiene una superficie de 12 hectáreas, la mayoría de viñedos, y ofrece productos de alta calidad, vinos blancos y tintos DOC Colli Piacentini y los vinos de mesa típica de la zona. Los vinos espumosos se producen con el ancestral método "sur lie" de fermentación natural en botella. Los viñedos producen uvas seleccionadas típica de la zona y el sedimento, con la posible vino velo, proviene de la elección no filtrar el mosto para proteger a la evolución espontánea del vino en sí. De la experiencia de la bodega hace la elección de mantener el tapón corona, para favorecer la perfecta conservación de vino.

La carta de vinos incluye los mejores Piacenza Doc: Monterosso Val d'Arda (espumoso blanco semiseco), Ortrugo (blanco seco espumoso), Malvasía seco (espumoso blanco), dulce Malvasia (espumoso blanco), Gutturnio (espumoso tinto dulce), Bonarda dulce (rojo brillante) y Barbera (rojo brillante amargo).

La bodega también ofrece vinos tranquilos: Petrus, Gutturnio reserva Doc 2010 envejecido 24 meses en barricas de roble y dedicado al fundador de la compañía, Solecortus, Monterosso Val d'Arda Doc Colli Piacentini, Lunatia, Gutturnio Doc Colli Piacentini y Niso, un Malvasia pasas.

La compañía siempre está abierta y se puede comprar el vino a lo largo del año, en la bombona, botella o jarra, saborearlo en la sala de degustación, en combinación con las carnes y los productos locales; los titulares están disponibles para las visitas a la histórica bodega, con la zona de crianza del vino, la nueva área de producción, con el acero de barriles refrigerados, y viñedos, cuyo suelo es rico en minerales y restos fósiles que data geológica 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
e-mail PEC.fabiobuzzettivini@pec.it
web www.vitivinicolabuzzetti.it



Buzzetti

Posibilidad de entregas a domicilio y entregas en Italia y en el extranjero; en compañía de bienvenida en Inglés, amplio estacionamiento francés y alemán para coches, casas rodantes y autobuses, acceso sin barreras, servicio gratuito inalámbrico DSL, empaque personalizado y áreas de gran relajación en la naturaleza.

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.vitivinicolabuzzetti.it