

**NUOVA
MODALITA' ACQUISTO**



RICHIESTA DI VINO

Azienda Vitivinicola Rossi Terre di Cuccagna

AZIENDA VITIVINICOLA
ROSSI
*Terre di
Cuccagna*
VITICOLTORI DAL 1778

COGNOME

NOME

INDIRIZZO RESIDENZA

TELEFONO FISSO

CELLULARE

EMAIL

La consegna avverrà ESCLUSIVAMENTE in VIA LIVIO CAMBI 5 dopo circa 20 giorni lavorativi dalla data dell'ordine
Richieste inviate direttamente all'Azienda Vitivinicola Rossi non verranno accolte

VINI ROSSI

Descrizione	N°. confezioni	Prezzo a confezione (*)
Gutturnio (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Bonarda Secco (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Bonarda Dolce (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Barbera (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Gutturnio Superiore (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 23,00
Cabernet Sauvignon (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 23,00

VINI BIANCHI

Ortrugo Frizzante (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Malvasia Secco (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
Malvasia Dolce (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00
La Caroncella Fermo (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 23,00
Voluptà – VINO ROSATO (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 20,00

SELEZIONI DELLA CANTINA

Gutturnio 1949 (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 36,00
83 Ortrugo EXTRA DRY (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 36,00
Donna Lucia Spumante (confezione da 6 bottiglie da 0,75l)		€ 36,00

(*) tutti i prezzi sono comprensivi di Iva, trasporto e imballo

Data.....



NUOVA MODALITA' DI ACQUISTO



Compilare il presente modulo in **tutti i suoi campi** ed inviarlo a **circolomilano@unicredit.eu**.

Richieste inviate direttamente all'Azienda Vitivinicola Rossi non verranno accolte.



Vi forniremo **l'IBAN dell'Azienda Vitivinicola Rossi** per effettuare il bonifico dell'ammontare totale



Quando i prodotti saranno disponibili per il ritiro il Circolo Milano avviserà il Socio tramite email.



AZIENDA ROSSI TERRE DI CUCCAGNA

L'azienda prende il nome **dall'omonima località situata nel Comune di Ziano Piacentino**, nel cuore della viticoltura piacentina. Il territorio, fortemente vocato alla viticoltura, è formato da dolci colline che si susseguono l'una via l'altra. L'azienda si trova ad una altitudine di **circa 220 m s.l.m.**: l'inverno non è troppo rigido ma permette alle viti di soddisfare il proprio fabbisogno di freddo e le nevicate permettono di rimpinguare le falde sotterranee. L'estate è calda ed asciutta, le temperature sono abbastanza elevate ma le notti rimangono fresche: questo permette di ottenere **uve con un elevato tenore zuccherino e ricche di sostanze polifenoli ed aromatiche**.

L'azienda è composta da **16 ettari terreno** interamente coltivato a vigneto, suddiviso in diversi appezzamenti situati nei pressi della cantina: per la raccolta delle uve si utilizzano ancora metodi antichi e tradizionali.

La **cantina, con capacità di circa 4600 HI**, è composta vasi vinari di diverse tipologie (cemento, acciaio e vetroresina). Questo permette di utilizzare le diverse vasche per ottenere un invecchiamento ottimale del vino.

La famiglia Rossi non mira alla conquista di grandi fette di mercato perché l'obiettivo da sempre perseguito è quello di proporsi al consumatore con un **prodotto in quantità limitata ma qualitativamente superiore**.

In questi anni hanno conseguito diversi riconoscimenti tra cui il "**Douja d'Or**", concorso enologico a carattere nazionale che si tiene tutti gli anni a settembre nella città di Asti.



CIRCOLO MILANO E.T.S.