

VILLA POGGIOLO



LA FAMIGLIA



L'amore per il vino.
Passione di famiglia da 3 generazioni.

La famiglia Dalfiume si dedica alla produzione vinicola dal 1949. Oltre settant'anni di passione e determinazione, che hanno visto la storia aziendale e quella familiare fondersi fino a confondersi l'una con l'altra, nel corso dei quali si è fatto di un sogno l'opera comune di tre generazioni.

«Nel fare i nostri vini dimentichiamo il trascorrere del tempo. Stagione dopo stagione, anno dopo anno, continuiamo a cercare nel nostro territorio la sua espressione migliore. Con la stessa dedizione di chi ci ha preceduto e la responsabilità di custodirla per chi verrà.»
Davide Dalfiume

LE ORIGINI



Villa Poggiolo nasce nel 1990, da un incontro destinato a lasciare il segno. Quello dei fratelli Dalfiume con una dolce collina di Castel San Pietro Terme, nel cuore dell'Emilia-Romagna.

UN LUOGO SCELTO PER DIVENTARE CASA.
TERRA DA COLTIVARE.
IDENTITÀ DA RACCONTARE.

Franco e Gianni Dalfiume acquistano Tenuta Poggiolo, trasformando quella collina nella casa viticola della famiglia e dando vita a un progetto preciso: creare vini capaci di esprimere l'eccellenza del territorio, custodendone l'integrità e interpretandone la tradizione.

Da allora, ogni bottiglia racconta lo stesso legame.
Tra famiglia, terra e vino.

LA TENUTA



70 ettari.
Una terra sospesa tra Emilia e Romagna







Un territorio naturalmente vocato alla viticoltura, dove esposizione, microclima e fertilità del suolo creano le condizioni ideali per dare vita a vini profondamente legati alla loro origine.

È qui che la famiglia Dalfiume ha scelto di investire, riconoscendo il grande potenziale di una terra fatta di tradizione e storia, ma anche di ricerca e innovazione, preservandone sempre il carattere più autentico.

Qui, tutto parte dalla vigna.
Dalla cura di ogni singola pianta.

Da gesti quotidiani che seguono il ritmo delle stagioni e custodiscono, anno dopo anno, il valore della terra.

Dedizione, pazienza e passione accompagnano ogni vendemmia, dalla vigna alla cantina, nel rispetto delle migliori tradizioni agronomiche ed enologiche.

Perché è dalla terra, e dal tempo che scegliamo di dedicarle, che nasce l'identità dei nostri vini.

I NOSTRI VINI



I vini Villa Poggiolo nascono per accompagnare i momenti che meritano di essere ricordati.

Vini raffinati, eleganti e autentici, espressione di produzioni selezionate, pensate per chi ricerca nel vino identità, territorio e qualità, destinate alla ristorazione e alle migliori enoteche.

I NOSTRI VINI

VINI BIANCHI

Il legame con il territorio trova nei nostri vini bianchi una delle sue espressioni più autentiche. Al centro, il Pignoletto, vitigno simbolo di Bologna, che Villa Poggiolo interpreta in tre diverse versioni. Si parte da Scrigno Villa Poggiolo Spumante Brut, fiore all'occhiello della selezione: elegante, fine e contemporaneo. Il percorso prosegue con il Pignoletto Frizzante, fresco e vivace, e con il Pignoletto Fermo, espressione più essenziale e autentica del vitigno. A completare la gamma, uno Chardonnay Colli d'Imola DOP, che affianca la tradizione con un carattere elegante e riconoscibile.



PIGNOLETTO DOP COLLI D'IMOLA
SCRIGNO SPUMANTE BRUT

Perlage fine, brillante che in bocca conferisce volume e persistenza. Gusto morbido, fruttato, fresco, con un'ottima armonia tra residuo zuccherino ed acidità, che equilibra perfettamente il gusto amarognolo tipico del Pignoletto.



PIGNOLETTO DOP COLLI D'IMOLA PIGNOLETTO FRIZZANTE

Eleganza e finezza si percepiscono fin dal primo assaggio. Il perlage fine e persistente solletica il palato ed il bouquet floreale esalta l'anima raffinata in un equilibrio perfetto.



PIGNOLETTO DOP COLLI D'IMOLA

Al naso sorprende la cascata di petali profumati che si intrecciano elegantemente ai sentori di frutta. Al palato è pieno ed equilibrato e regala un finale intenso che invita a sorseggiarlo fino all'ultima goccia.



COLLI D'IMOLA DOP CHARDONNAY FRANCO

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Colpisce all'olfatto l'esplosione di profumi che variano dai fiori ai frutti a pasta bianca, con leggeri sentori agrumati. Il gusto rispecchia perfettamente le sensazioni olfattive, lasciando al palato una sensazione avvolgente.

I NOSTRI VINI

VINI ROSSI

Nei rossi, il legame con la Romagna si racconta attraverso il suo vitigno più identitario: il Sangiovese, interpretato da Villa Poggiolo in tre diverse espressioni.
Dal Sangiovese Romagna DOP, autentico e immediato, si passa al Franco Sangiovese Superiore, più intenso e strutturato, fino a LXX Riserva Settanta, vertice della selezione: un Sangiovese Superiore Riserva caratterizzato da profondità, complessità ed eleganza. A completare la gamma, il Cabernet Sauvignon Colli d'Imola DOP, espressione di carattere e struttura delle nostre colline.



ROMAGNA DOP SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA LXX RISERVA

Elegante e possente, celebra 70 anni di attività della famiglia Dalfiume. Colore rosso intenso quasi coprente. Frutto rosso surmaturo ma ancora croccante e polposo, sottofondo di spezie, frutta secca e liquirizia. Gusto avvolgente, pieno e vellutato dal corpo imponente e solido, in perfetto equilibrio tra acidità e note tanniche.



ROMAGNA DOP SANGIOVESE SUPERIORE FRANCO

Dalla struttura imponente, seduce il naso con un'armonia di profumi che vanno dai frutti rossi a sfumature minerali, alternando spezie dolci e mirtilli. Palato sontuoso, ampio, dove i tannini dell'invecchiamento si armonizzano con la freschezza e la finezza tipica del Sangiovese.



ROMAGNA DOP SANGIOVESE

Al naso sorprende la cascata di petali profumati che si intrecciano elegantemente ai sentori di frutta. Al palato è pieno ed equilibrato e regala un finale intenso che invita a sorseggiarlo fino all'ultima goccia.



COLLI D'IMOLA DOP CABERNET SAUVIGNON

Colore rosso intenso tendente al granato, bouquet di frutti a bacca rossa; sapore pieno, ampio con tannini vellutati; presenti sentori di vaniglia e liquirizia, tipici dell'affinamento in legno.

PASSITO BALLANZONE

Colore giallo oro con sfumature ambrate. Sapore dolce, pieno, vellutato, con sentori di frutta secca ed agrumi. Sensuale al palato, innamora fin dal primo sorso.



IDEE DA REGALARE



ASTUCCIO SINGOLO
1 BOTTIGLIA | 0,75L

ASTUCCIO DI CARTONE RIGIDO EDIZIONE “VP” IN ORO LAMINA CON SIMBOLO “VILLA POGGIOLO” SUL FONDO IN NERO LUCIDO.

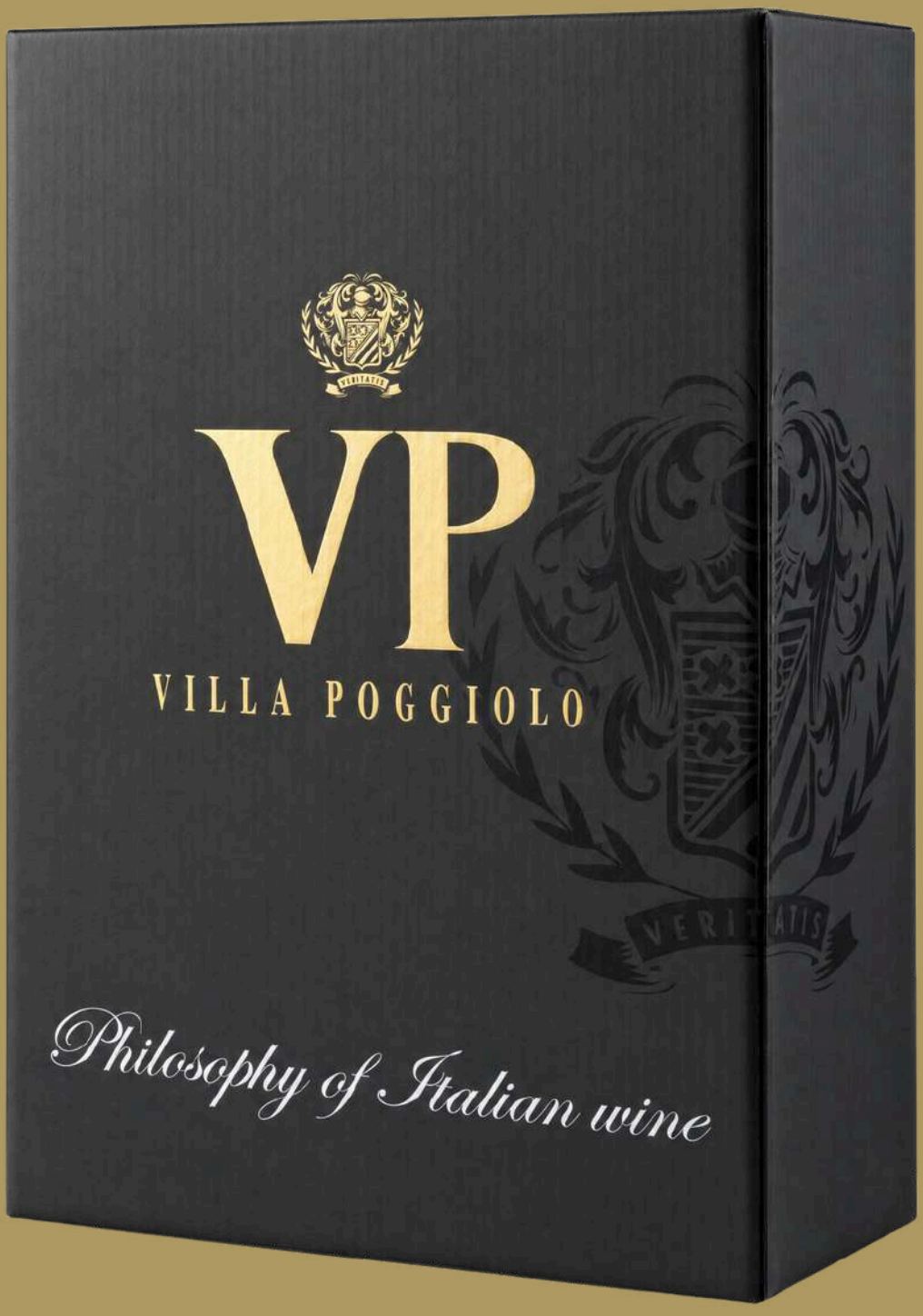
LA CONFEZIONE PUÒ CONTENERE UNA BOTTIGLIA DA 0,75L, A SCELTA, SELEZIONATA TRA LE PROPOSTE DELLA GAMMA VILLA POGGIOLO.



ASTUCCIO DOPPIO
2 BOTTIGLIE | 0,75L

ASTUCCIO DI CARTONE RIGIDO EDIZIONE “VP” IN ORO LAMINA CON SIMBOLO “VILLA POGGIOLO” SUL FONDO IN NERO LUCIDO.

LA CONFEZIONE PUÒ CONTENERE DUE BOTTIGLIE DA 0,75L, A SCELTA, SELEZIONATE TRA LE PROPOSTE DELLA GAMMA VILLA POGGIOLO.



ASTUCCIO “SCRIGNO VILLA POGGIOLO” MAGNUM

ASTUCCIO DI CARTONE RIGIDO, LOGATO CON ETICHETTA
“SCRIGNO VILLA POGGIOLO” IN COLORE ORO LAMINA.





“SCRIGNO VILLA POGGIOLO” MAGNUM CASSETTA IN LEGNO

CASSETTA IN LEGNO CON STAMPA A FUOCO “SCRIGNO VILLA POGGIOLO”.



ASTUCCIO “LXX RISERVA SETTANTA” MAGNUM

ASTUCCIO DI CARTONE RIGIDO, LOGATO CON ETICHETTA “LXX RISERVA SETTANTA” IN COLORE ROSSO E ORO LAMINA.



“LXX RISERVA SETTANTA” MAGNUM CASSETTA IN LEGNO

CASSETTA IN LEGNO CON STAMPA A FUOCO “LXX RISERVA SETTANTA”.



“LXX RISERVA SETTANTA” JEROBOAM (3L) CASSETTA IN LEGNO

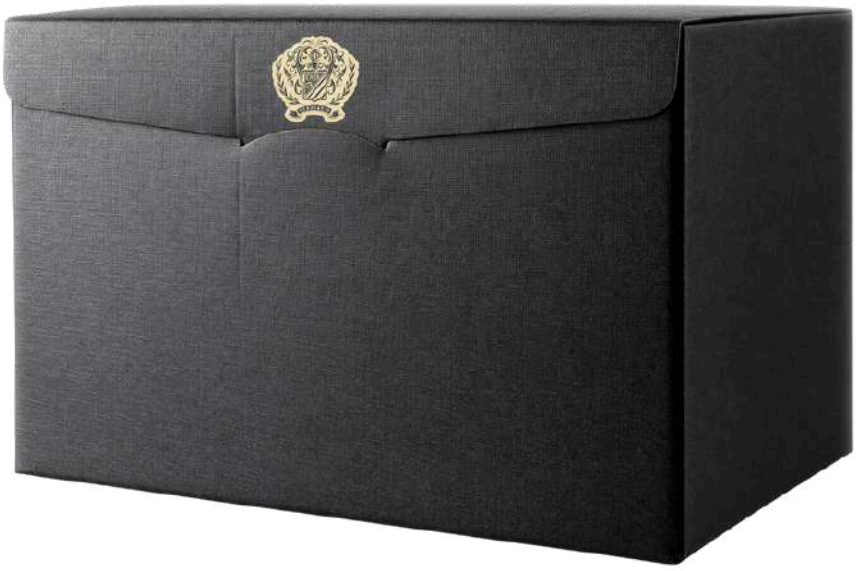
CASSETTA IN LEGNO CON STAMPA A FUOCO “LXX RISERVA SETTANTA”.

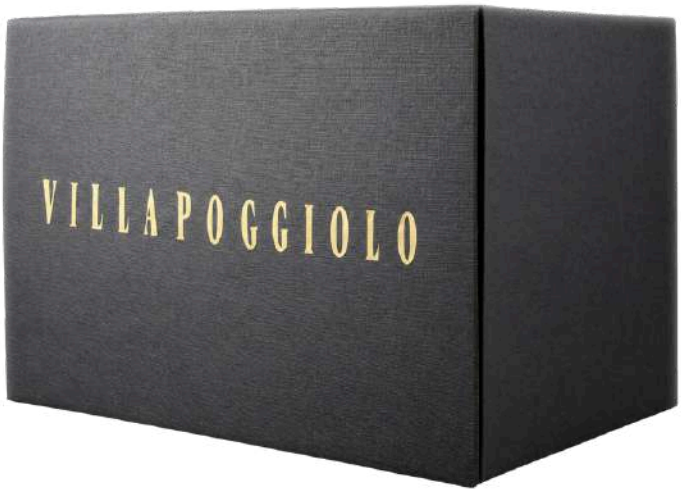


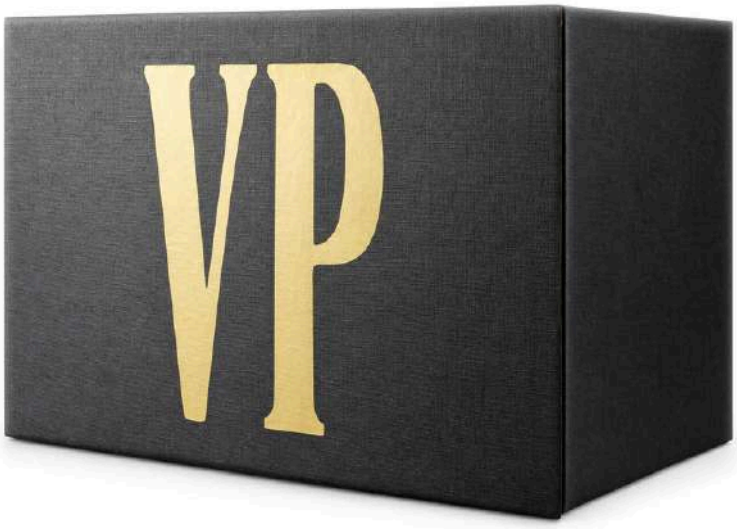
ASTUCCIO MYSTERY BOX

UN'ESPERIENZA DI GUSTO CHE CELEBRA IL NOSTRO TERRITORIO E LE SUE ECCELLENZE. UNA SELEZIONE DI VINI VILLA POGGIOLO E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE LOCALI, SCELTE CON CURA TRA I PRODOTTI DI PARTNER DI FIDUCIA.

OGNI CONFEZIONE RACCHIUDE UN INCONTRO DI SAPORI, TRADIZIONI E AUTENTICITÀ, TUTTO DA SCOPRIRE.







VILLA POGGIOLO

Philosphy of italian wine

@VILLAPOGGIOLO
VIA MADONNINA, 3041 | CASTEL SAN PIETRO TERME (BO)
TEL. 051 941618
WWW.DALFIUMEWINES.COM