



Cantina Ventiventi

La nostra storia

Nata in Emilia Romagna , in provincia di Modena,
Ventiventi rappresenta l'unione tra **familiarità**,
innovazione e anima green.

Realizzata della **famiglia Razzaboni**,
Ventiventi trova le proprie fondamenta in:
genuinità, semplicità, autenticità, passione ed accoglienza.

Ventiventi è una realtà giovane:
i primi vigneti sono stati piantati nel 2016 , e sin dal giorno zero
ha adottato **una produzione**
completamente biologica ed ecosostenibile, per
offrire prodotti salubri e di alta qualità grazie alle basse rese in vigna ed
all'attenzione in fase di pressatura.
Ad oggi l'intera produzione gode infatti della **certificazione Biologica**.

La cantina sorge al centro di un unico appezzamento di 70 ettari,
di cui 30 vitati. Avere la cantina al centro dei terreni permette di operare con
maggiore riguardo, tempestività e ridurre i consumi.

I principali vitigni coltivati sono autoctoni come
Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco di Sorbara,
Ancellotta e Pignoletto, oltre che un paio vitigni internazionali come
Chardonnay e Pinot Bianco.

I vini vengono prodotti al 100% con uve di proprietà.

Ventiventi ha come focus principale il **Metodo Classico**,
che viene utilizzato non per enfatizzare la complessità ma per conservare la
freschezza donando eleganza, longevità e maggiore identità ai propri vini.
Il metodo classico, infatti, permette di valorizzare i vitigni del territorio donando
maggiore struttura e mineralità.

In tutti i prodotti l'azienda ha cercato di utilizzare bassi **contenuti di**
solfiti (al di sotto di 50 mg/l) , per **offrire prodotti salubri e di qualità**.

Dal 2023 Ventiventi entra a far parte della federazione **FIVI** con cui aumenta
ulteriormente la possibilità di crescita e di confronto con altre aziende che
condividono analoghi principi.

Un'azienda giovane sia come realtà,
che come team che la compone, con un'età media sui 28 anni:
"Siamo creativi, abbiamo voglia di metterci in gioco, sperimentare,
offrire prodotti freschi, giovani e versatili,
il tutto nel pieno rispetto della tradizione locale!"



I nostri vini



Lambrusco Salamino di S. Croce Doc

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve: 100% prodotto con uve di Salamino di Santa Croce da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3.000 piante /ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Rosso rubino intenso

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 1 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

RICONOSCIMENTI

2024

Kerin O'Keefe Tating : 92 Pt

The Wine Journal - Eros

Teboni : 94 Pt

Concorso Enologico Città del

Vino BIO : Medaglia d'Argento

Concorso Enologico Città del

Vino SPUMANTE:

Medaglia d'Argento

Gardini Notes : 92 Pt

2023

5 Stars Wine - Wine Without

Walls: 92 Pt.

Guida Oro I vini di Veronelli:

2 Stelle

Gambero Rosso : 1 Bicchiere

Luca Maroni : 91 Pt

2022

WineEnthusiast : 92 pt

Emilia Romagna da Bere e

da Mangiare : 4 acini

Profumo: Delicato e fine, con sentori floreali, frutti di bosco e note speziate.

Gusto: Ampio e complesso, contraddistinto da un'ottima freschezza e da una gradevole e avvolgente spuma, spiccano note succose e cremose con un finale verticale e fruttato.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*



Blanc de Blancs

PIGNOLETTO DOC

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve: 100% prodotto con uve Pignoletto da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3.000 piante /ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Giallo Paglierino

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

RICONOSCIMENTI

2024

Kerin O'Keefe Tasting : 94 Pt

5Star Wine - Wine Without

Wall : 91 Pt

The Wine Journal - Eros

Teboni : 94 Pt

Decanter : Medaglia di Bronzo

Gardini Notes : 91 Pt

2023

Guida Oro I vini di Veronelli:

2 Stelle

Guida Vitae AIS : **TTT**

Gambero rosso : 2 bicchieri

2022

Wine Enthusiast : 90 pt.

Glass of Bubbly: Silver

Medal-Sea breeze category

Luca Maroni : 90pt.

Emilia Romagna da Bere e

da Mangiare : 5Acini

Profumo: Fresco e delicato, caratterizzato da sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche, tendenzialmente balsamiche

Gusto: Avvolgente e gustoso, frutta bianca e cenni di pasticceria accompagnati da incisiva mineralità. Il perlage fine e persistente ne esalta la freschezza.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice *
- Decantazione statica del mosto *
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*



Ventiventi Rosè

LAMBRUSCO DI MODENA DOC

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve: 100% prodotto con uve Sorbara da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3000 piante/ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Rosa tenue, buccia di cipolla

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 3 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

Profumo: Frutti rossi, cenni salmastri, note floreali e un lieve sentore di orzo tostato . Ricco di raffinati aromi varietali tipici del vitigno.

Gusto: Avvolgente e gustoso, incisiva mineralità bilanciata da una soffice cremosità.

Il perlage, fine e persistente, ne esalta la freschezza tipica del Sorbara.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressaturasoffice*
- Decantazione statica del mosto *
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*

RICONOSCIMENTI

2024

Mundus Vini SPRING TASTING :

Medaglia ORO

5 Star Wine - Wine Without Wall : 91 Pt

The Wine Journal - Eros Teboni : 92 Pt

Falstaff Trophy Rosè Italia : 89 Pt

Concorso Enologico Città del Vino BIO

: Medaglia D'Oro

Concorso Enologico Città del Vino

SPUMANTE : Medaglia D'Oro

Gardini Notes : 93+

2023

Decanter : Medaglia di Bronzo

Merano Wine Hunter Award: Red

Award

Wow - The Italian Wine Competition -

civiltà del gusto : Medaglia d'Oro

Guida Bio : 4 Foglie - Certificato di

eccellenza 2023

Guida Vitae AIS : **ttt**

Gambero Rosso : 2 Bicchieri

Guida Oro i Vini di Veronelli : 2 Stelle

Luca Maroni : 90 Pt



Ventiventi Brut

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

Uve : 85 % Chardonnay e 15% Lambrusco di Sorbara da vigneti di proprietà

Terreno : Argilloso

Densità d'impianto : 3000 piante/ha

Forma di allevamento : Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdolini

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 4 g/l

Temperatura di servizio: 10 / 12° C

Profumo: Fresco aroma di frutta bianca, con cenni di lievito, note di petalo di rosa, pompelmo e accenni di pasticceria.

Complessato dalle delicate note derivanti dalla spumantizzazione. Ampia mineralità.

Gusto: In linea con i suoi profumi: buona struttura, buon corpo.

Ingresso teso con finale più cremoso e avvolgente.

La spiccata mineralità e la notevole freschezza lo rendono vivace e avvolgente.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*

RICONOSCIMENTI

2024

The Wine Journal - Eros

Teboni : 93 Pt

Gardini Notes : 91+

2023

Guida Oro i Vini di Veronelli :

2 Stelle

Vitae VITAE Ais : **+++**

Guida Bio : 4 Foglie

5Starwine- Wine Without

Walls : 90 pt

Wow -the italian wine

competition Civiltà da Bere :

Medaglia d'Argento Guida

Luca Maroni : 90 Pt

2022

Wine Enthusiast: 88 Pt.

BIOFACH MundusVini : 86 Pt.

Decanter : Medaglia d'Argento

Gambero rosso : 1 bicchiere



Ventiventi Pas Dosè

SPUMANTE DOSAGGIO ZERO
METODO CLASSICO



CERTIFICATO BIOLOGICO

RICONOSCIMENTI

2024

The Wine Journal - Eros

Teboni : 92 Pt

Gardini Notes : 94 pt

Kerin O'Keefe Tasting : 91 Pt

2023

Mundus Vini BioFach : 85 pt

Ambasciatore del Brindisi
italiano 2023

Guida Bio: FOGLIA ORO -
Certificato di eccellenza 2023

Guida Vitae AIS : **tt**

Guida oro i vini di Veronelli :
2 Stelle

Luca Maroni : 90 Pt

2022

Wine Enthusiast: 91 Pt.

Merano Wine Hunter Award:
Medaglia d'Oro

Guida Bio : FOGLIA ORO -
Certificato di eccellenza 2022

Uve : 65 % Pinot Bianco, 20% Chardonnay e 15% Sorbara da vigneti di proprietà

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto : 3000 piante/ha

Forma di allevamento : Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Giallo vivo brillante

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 0 g/l

Temperatura di servizio: 10/12°C

Profumo: Note floreali, cenni di frutta bianca e sentori agrumati. Naso delicato ed elegante caratterizzato dall'alta percentuale di pinot bianco.

Gusto: Spiccata cremosità bilanciata dalla mineralità.

Avvolge il palato in modo morbido e delicato rinfrescando la bocca ed asciugandola.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressaturasoffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Prolungato affinamento a freddo in acciaio *
- Addizione di mosto e rifermentazione in bottiglia a temperatura controllata
- Lungo affinamento in bottiglia a temperatura ed umidità controllata

**Fasi del processo in cui l'ambiente è inertizzato con azoto per limitare utilizzo di solforosa*

La.Vie

LAMBRUSCO ROSSO DI MODENA DOC

METODO CHARMAT SPUMANTE



CERTIFICATO BIOLOGICO



RICONOSCIMENTI

2024

Star Wine - Wine Without Wall :

90 Pt

Concorso Enologico Città del

Vino SPUMANTE : Medaglia D'Oro

Guida l'Espresso: 93 Pt

Gardini Notes : 93 Pt

Merum : ❤️❤️

2023

Champagne Sparkling Wine

World Championships 2023 :

Medaglia d'Argento

Vini Buoni d'Italia - Sezione "

Vini da non perdere " :

valutazione massima di 4 stelle

Wow - the italian Wine

Competition - civiltà del gusto :

Medaglia d'argento e Miglior

Rosso Frizzante

Gambero Rosso : 1 bicchiere

Falstaff : 90 pt

Uve: 100% prodotto con uve Sorbara da vigneti di proprietà.

Terreno: Argilloso

Densità d'impianto: 3000 piante/ha

Forma di allevamento: Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Rosso rubino leggero con riflessi rosa

Solforosa Totale : < 60 mg/l

Zuccheri Residui : 6 g/l

Temperatura di servizio: 10/12°C

Profumo: L'aroma è caratterizzato principalmente da profumi varietali: note di frutta rossa in cui spiccano fragole e lamponi, sentori di pompelmo, cenni floreali e di ciliegia incorniciati da qualche sfumatura minerale donata dall'alta percentuale di argilla presente nei nostri terreni. Estrema pulizia che permette di valorizzare tutti i sentori.

Gusto: Succoso. Al palato si sente a pieno l'anima di questo incredibile vitigno che si presenta in una prima fase con maggiore verticalità e tensione per poi finire con note più morbide creando un perfetto connubio tra sapidità, freschezza e dolcezza in grado di esaltare la bevibilità senza rinunciare alla cremosità.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata.
- Pressatura soffice per la maggior parte della massa in vinificazione.
- Fermentazione con macerazione a basse temperature per la restante parte della massa.
- Taglio delle due partite durante la fermentazione in autoclave del mosto.
- Prolungato affinamento in autoclave con l'utilizzo di agitatore (per mantenere lieviti in sospensione)
- Imbottigliamento isobarico per mantenere la pressione generata in fermentazione.
- Breve affinamento a seguito dell'imbottigliamento e presentazione sul mercato

Happy Selvaggio Ancestrale

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT



CERTIFICATO BIOLOGICO



Uve : 100% Lambrusco di Sorbara da vigneti di proprietà.

Terreno : Argilloso

Densità d'impianto : 3000 piante/ha

Forma di allevamento : Guyot unilaterale con 13-14 gemme

Colore: Rosa Chiaretto

Solforosa Totale : < 50 mg/l

Zuccheri Residui : 0 g/l

Temperatura di servizio: 10/12°C

RICONOSCIMENTI

2024

The Wine Journal - Eros Teboni :

92 Pt

Falstaff Trophy Rosè Italia : 88

Pt

Gardini Notes : 92+ Pt.

2023

Mundus Vini Biofach: Medaglia
d'oro

Falstaff Rosè Trophy : 87 pt

Decanter : Medaglia di Bronzo

Guida Vitae AIS : **ttt**

Guida BIO : 4 Foglie

Profumo: Sentori di frutta rossa, lieviti e fiori

Gusto : L'ingresso è dominato dalla componente acida e fresca chiudendo poi nel finale con una spiccata sapidità accompagnata dalle note succose e fruttate dell'uva.

Il bassissimo contenuto in solfiti e l'assenza di zuccheri lo rendono un vino intrigante per palati che cercano bevute differenti senza compromettere in alcun modo la pulizia complessiva.

Vinificazione:

- Raccolta nelle ore più fredde della giornata
- Ulteriore raffreddamento dell'uva *
- Breve macerazione in pressa *
- Pressatura soffice*
- Fermentazione a basse temperature in vasca in acciaio inox
- Conclusione di fermentazione in bottiglia e prolungato affinamento sui lieviti

Happy Selvaggio Ancestrale

LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT



CERTIFICATO BIOLOGICO



Progetto nato in collaborazione con l'associazione
AstronaveLab (Sito Web : <https://astronavelab.it/>).

AstronaveLab è un'associazione che unisce ragazzi con
disabilità che ci hanno accompagnato e aiutato in tutte le fasi
produttive di
questa particolare etichetta :
durante la vendemmia, imbottigliamento e nella realizzazione
delle 12 etichette sotto rappresentate.

