

Vini Frizzanti Bianchi – White Sparkling Wines



Malvasia Secca / Dry Malvasia IGT

Grape variety:

Malvasia Aromatica di Candia



Malvasia Dolce / Sweet Malvasia ITG

Grape variety:

Malvasia Aromatica di Candia

Vini Frizzanti Rossi – Red Sparkling Wines



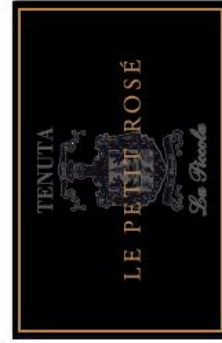
Lambrusco Nero di Cio IGT

Grape varieties: Salamino / Maestri / Malbo Gentile



Lambrusco Picoi Ross IGT

Grape variety: Picoi Ross



Spumante
Metodo Martinotti-Charmat
Martinotti-Charmat Method

Le petit Rosé Spumante

Extra Dry IGT

Grape variety: Syrah



Spumante

Metodo Classico
Classic Method

Joke

Brut Limited Edition

Grape varieties: Petit et Gros Manseng

Incrocio Manzoni

La TENUTA LA PICCOLA è situata nel cuore dell'Emilia, tra le province di Reggio Emilia e Parma.

L'azienda è composta da un corpo unico di 25 ettari tutti di proprietà, interamente vitati e biologici. La zona di produzione è particolarmente vocata; sulla sponda reggiana del fiume Enza ad un'altitudine di mt. 105 slm, i nostri terreni presentano quelle caratteristiche climatiche e geologiche ottimali, a cui si deve l'alta qualità delle uve prodotte.

Negli anni novanta, Licinio Fontana, di ritorno da un viaggio in Borgogna intuì di dover trasformare l'azienda. Piantò vitigni internazionali e continuò la battaglia per salvare i vitigni autoctoni come il Picoi Ross. L'applicazione di una "viticoltura intelligente" con rigidi parametri produttivi e la conduzione in agricoltura biologica sono la base per produrre uve e vini di alta qualità.

L'altra scommessa vinta è stata la formazione di una squadra di uomini che, con il loro lavoro hanno permesso la realizzazione del progetto.

Per gli uomini della TENUTA LA PICCOLA fare vino è un'arte antica, una passione conosciuta e rispettata che nasce dal profondo e vitale legame che li unisce alla terra. Un amore attento, fatto di gesti immutati nel tempo che delineano un lavoro proteso verso il futuro.

La famiglia Fontana insieme all'enologo Giulio Davoli, aiutati da cantinieri e uomini in vigna di provata esperienza, continuano la ricerca e la sperimentazione per migliorare la qualità delle loro uve e dei loro vini.

The Tenuta La Piccola is set in the heart of the region Emilia between the provinces of Reggio Emilia and Parma. It belongs to the Fontana family from the sixties.

The estate consists of 25 hectares of organically grown vines. It is situated in an area which is particularly suitable for grapes production; near the river Enza banks in the Reggio Emilia province, 105 m. above the sea level.

The high quality of the wine is the result of the perfect climatic and geological characteristics of this land.

In the nineties Mr Licinio Fontana after travelling in Burgundy, decided he need to transform the company. He planted international grape varieties and continued the battle to save autochthon grapes such as Picoi Ross.

He adopted an intelligent viticulture with strictest production parameters and the organic cultivation which are the basis to obtain high quality wines.

Another challenge he won was the formation of a team of men whose work allowed the realization of the project. They believe that wine production is an ancient art; it is a great passion they know and respect and has its origin in a deep vital bond with their land. The repetition of the same careful and loving gestures unchanged by the passage of time show their tension towards the future.

The Fontana family together with the winemaker Giulio Davoli with the help of skilled cellermen and vine cultivators continue the research and innovation to improve the quality of their grapes and their wines.

Vini Rossi Fermi – Red Still Wines



l'Ernesto

Grape variety: Cabernet

Bottle refining: 6 months



Il Tempietto IGT

Grape variety: Malbo Gentile

Ageing: 36 months in Barrique

Bottle refining: 6 months



I Casoni IGT

Grape varieties: Merlot-Cabernet-Syrah

Ageing: 36 months in Barrique

Bottle refining: 6 months



Mes e Mes

Grape varieties: Malbo Gentile-Cabernet

Ageing: 36 months in Barrique

Bottle refining: 6 months

