

# Le DINASTIE

Le Dinastie | Produzione vini Oltrepò Pavese

SPUMANTI

BLE.DINASTIE

VINI ROSSI

BLE.DINASTIE

VINI BIANCHI

BLE.DINASTIE

VINI ROSATI

BLE.DINASTIE



*Le* **D**INASTIE



**Fotografa il Qr Code  
e Scopri i nostri social**



**Seguici sui nostri canali**



**Il vino non si beve soltanto,  
si annusa, si osserva, si gusta,  
si sorseggia e... se ne parla.**

Edoardo VII

Le DINASTIE



## L'Azienda



L'Oltrepò Pavese è da sempre un territorio a vocazione agricola che offre al visitatore un panorama fatto di vasti campi, dolci colline e boschi che sembrano collocati a protezione dei rigogliosi vigneti. Un territorio che l'azienda "Le Dinastie" rispetta ed apprezza, nel rispetto di una tradizione antica.

Attualmente "Le Dinastie" fa riferimento alle famiglie Novarini e Alberici. Novarini è una famiglia di avvocati ed imprenditori dai numerosi interessi, non ultimo lo sviluppo economico e commerciale dell'azienda. Alessi è una storica Azienda che attualmente conduce 32 ha. di vigneti situati in comune di Broni, nei quali si coltivano uve destinate alla produzione del Pinot ma anche di vini rossi di grande qualità; nel comune di Volpara nasce invece il celeberrimo Moscato. La cantina, collocata sul panoramico "Poggio Alessi", è in grado di produrre 1.000.000 di bottiglie.

La famiglia Alberici gestisce 10 ha. di terreni posti in comune di Broni-Cigognola, vocati alla produzione di Pinot, Riesling e Bonarda. Possiede una piccola cantina dalla quale scaturisce un importante Vino Rosso Riserva.

Angelini e Alessi sono le aziende agricole che gestiscono i vigneti e le cantine.

I vini **Le Dinastie** nascono dall'amore per il territorio e dalla dedizione per il lavoro in Vigna, ogni prodotto è sapientemente dosato e affinato, per garantirti sempre l'unicità e la freschezza dei sapori.

The logo for 'Le D INASTIE' is located in the top right corner. It features a stylized, elegant 'Le D' in a white serif font, with 'INASTIE' in a smaller, all-caps sans-serif font to its right. The background of the entire advertisement is a dark, moody photograph of a wine cellar, showing several wooden barrels with metal hoops. The barrels are arranged in rows, and some have white markings or numbers on them. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the metallic sheen of the hoops. In the bottom left corner, there are faint, light-colored illustrations of grapevines and leaves, adding a touch of rustic charm to the design.

Le D INASTIE

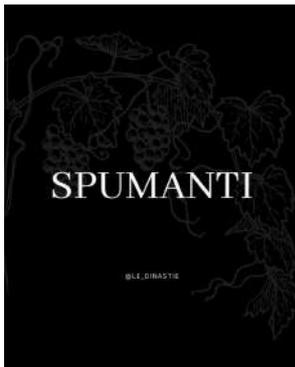
# VISITA LA *Cantina*

Ti mostreremo le nostre cantine,  
i nostri vigneti, ti porteremo  
fisicamente dentro ai nostri  
prodotti, attraverso i vari  
passaggi stagionali  
e alla fine non potrai far altro  
che innamorarti della nostra  
terra e di quello che può darti.

## **Passione & Innovazione**



“Le Dinastie” rinnova nella sua produzione la passione per la natura, per il rispetto dell’ambiente e per la soddisfazione che deriva dal creare prodotti di grande qualità. Inderogabile per noi è la lavorazione non forzata del terreno. L’Oltrepò Pavese è da sempre un territorio a vocazione agricola che offre al visitatore un panorama fatto di vasti campi, dolci colline e boschi che sembrano collocati a protezione dei rigogliosi vigneti. Un territorio che l’azienda “Le Dinastie” rispetta ed apprezza, nel rispetto di una tradizione antica.



## Vino

Pinot Nero D.O.C.G. Spumante Metodo Classico BRUT

## Gradazione

12,5%

## Tipologia

Spumante

## Vitigno

Pinot Nero 100%

## Affinamento

Fermentazione in acciaio, temperatura controllata

## Affinamento in bottiglia

Rifermentazione in bottiglia,  
degorgiazione dopo 36 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore Giallo Paglierino

### Olfattive

Aroma di fiori bianchi, nota di frutta gialla matura

### Gustative

Buona struttura, sapido ed elegante

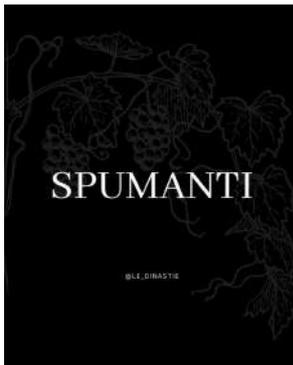
### Temperatura di servizio

10 - 12°

# OLYMPUS



@LE\_DINASTIE



## Vino

Pinot spumante metodo Charmat

## Gradazione

12.5%

## Tipologia

Spumante

## Vitigno

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

## Affinamento

Autoclave 6 mesi

## Affinamento in bottiglia

6 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore giallo oro

### Olfattive

Profumo di miele

### Gustative

Sapido, strutturato, retro gusto di mela e miele

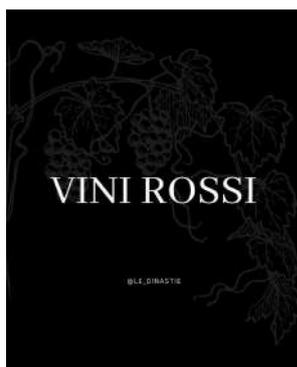
### Temperatura di servizio

10 - 12°

# SIR WALT



@LE\_DINASTIE



## Vino

Pinot Nero D.O.C. Riserva

## Gradazione

15%

## Tipologia

Vino fermo

## Vitigno

Pinot Nero 100%

## Affinamento

In barrique 24 mesi, con controlli di livelli e profumi

## Affinamento in bottiglia

12 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore rosso rubino

### Olfattive

Delicati sentori di ciliegia sotto spirito

### Gustative

Corpo pieno, ottima struttura e buona persistenza

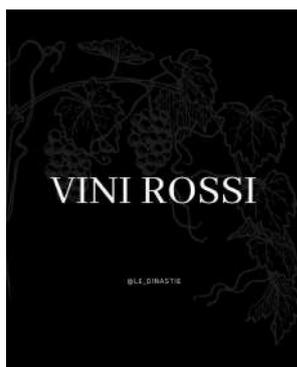
## Temperatura di servizio

18 - 20°

COMPAY



@LE\_DINASTIE



Vino

Bonarda D.O.C.

Gradazione

13 %

Tipologia

Vino Frizzante

Vitigno

Croatina 100%

Affinamento

In vasche in acciaio inox

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Visive

Colore rosso porpora

Olfattive

Sentori fruttati di prugne e more selvatiche

Gustative

Morbido, fine, buona persistenza

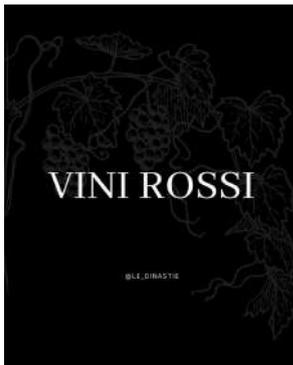
Temperatura di servizio

20°

# COMBACCO



@LE\_DINASTIE



Vino

Croatina I.G.T.

Gradazione

15%

Tipologia

Vino fermo

Vitigno

Croatina 90%, Pinot 10%

Affinamento

In vasi vinari in acciaio inox

Affinamento in bottiglia

12 mesi

Caratteristiche organolettiche

Visive

Colore rosso porpora

Olfattive

Sentori di susina, frutta rossa matura

Gustative

Amabile, corpo pieno, buona persistenza

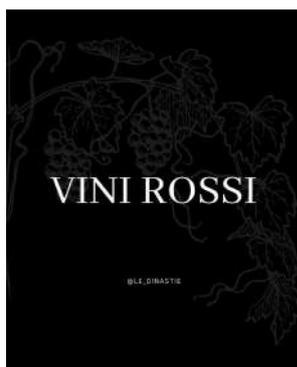
Temperatura di servizio

18 - 20°

# ANTICO



@LE\_DINASTIE



## Vino

Sangue di Giuda I.G.T.

## Gradazione

7%

## Tipologia

Vino frizzante

## Vitigno

Croatina 65%; Vespolina 15%;

Uva Rara 10%, Barbera 10%

## Affinamento

In vasi vinari in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

6 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore rosso intenso

### Olfattive

Sentori di prugne rosse mature

### Gustative

Dolce, corposo, fruttato, ottima persistenza

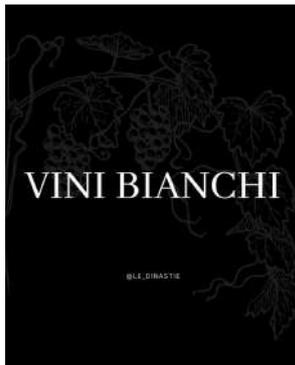
## Temperatura di servizio

16° – 18°

# TRENTADENARI



@LE\_DINASTIE



## Vino

Pinot Nero vinificato in Bianco I.G.P.

## Gradazione

12.5%

## Tipologia

Vino frizzante

## Vitigno

Pinot Nero 100%

## Affinamento

In vasche in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

3 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore giallo paglierino

### Olfattive

Profumo di fiori di campo

### Gustative

Buona struttura, buona persistenza

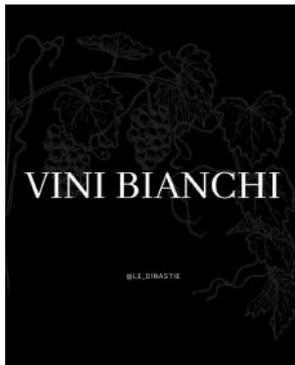
### Temperatura di servizio

16°

# ORIONE



@LE\_DINASTIE



Vino

Riesling D.O.C.

Gradazione

12.5%

Tipologia

Vino frizzante

Vitigno

Riesling italico 100%

Affinamento

In vasche in acciaio inox

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Visive

Colore giallo paglierino

Olfattive

Sentori fruttati di pesca sciroppata

Gustative

Buona struttura, buona persistenza

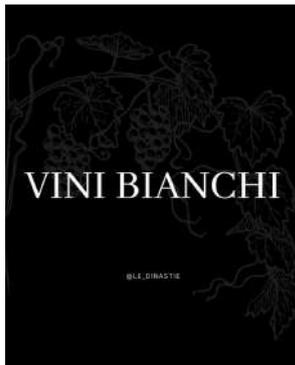
Temperatura di servizio

16°

# SINFONIA



@LE\_DINASTIE



Vino

Riesling D.O.C.

Gradazione

13 %

Tipologia

Vino fermo

Vitigno

Riesling italico 100%

Affinamento

In vasche in acciaio inox

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Caratteristiche organolettiche

Visive

Colore giallo oro

Olfattive

Sentori fruttati di albicocca

Gustative

Strutturato, buona persistenza

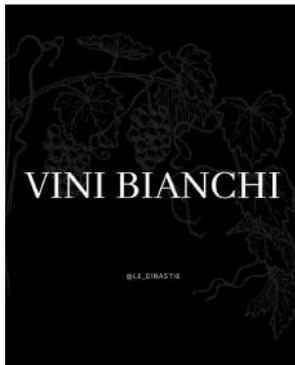
Temperatura di servizio

16°

# NOVALBE



@LE\_DINASTIE



## Vino

Moscato dolce frizzante I.G.T.

## Gradazione

6%

## Tipologia

Moscato frizzante

## Vitigno

Moscato 100%

## Affinamento

In vasi vinari in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

2 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Giallo paglierino carico

### Olfattive

Profumo di albicocca

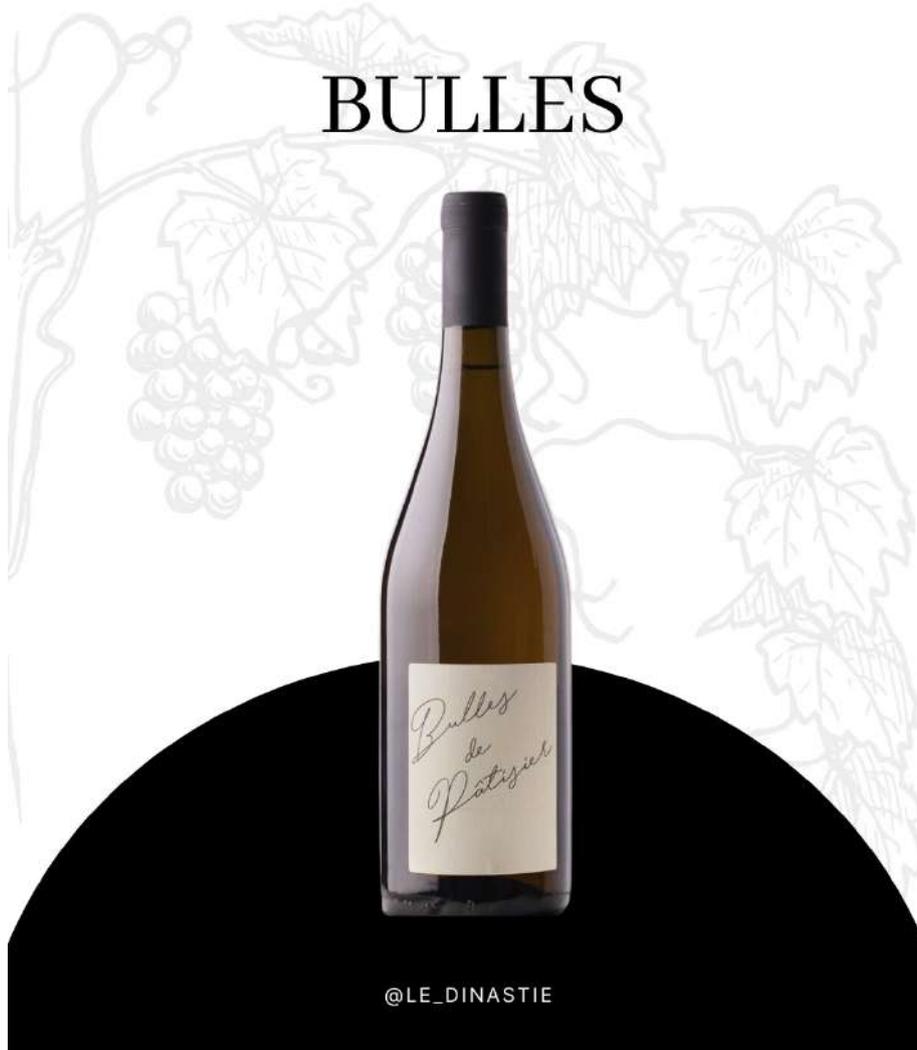
### Gustative

Risalta il sapore di uva moscato

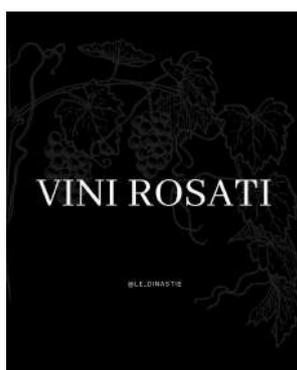
### Temperatura di servizio

10°

# BULLES



@LE\_DINASTIE



## Vino

Pinot Nero vinificato rosato I.G.P.

## Gradazione

12,5%

## Tipologia

Vino frizzante

## Vitigno

Pinot Nero 90%, Pinot Grigio 10%

## Affinamento

In vasche in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

3 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore rosa

### Olfattive

Sentori fruttati di lampone e melone

### Gustative

Morbido, fine, buona persistenza

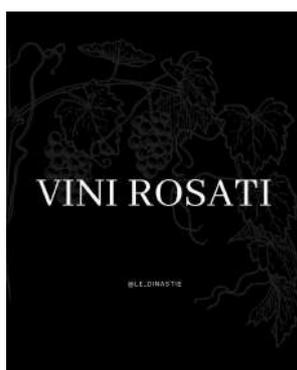
## Temperatura di servizio

16 - 18°

# VIRGOFLORE



@LE\_DINASTIE



## Vino

Pinot Nero vinificato rosato I.G.P.

## Gradazione

13%

## Tipologia

Vino fermo

## Vitigno

Pinot Nero 100%

## Affinamento

In vasche in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

3 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore rosa

### Olfattive

Sentori fruttati di lampone e melone

### Gustative

Fine, ottima persistenza

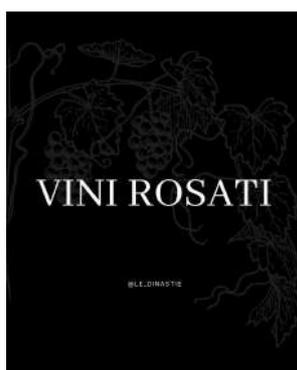
## Temperatura di servizio

16°

# IL MONARCA



@LE\_DINASTIE



## Vino

Croatina I.G.T.

## Gradazione

7%

## Tipologia

Vino frizzante

## Vitigno

Croatina 90%, Uva rara 5%, Barbera 5%

## Affinamento

In vasi vinari in acciaio inox

## Affinamento in bottiglia

6 - 12 mesi

## Caratteristiche organolettiche

### Visive

Colore rosso

### Olfattive

Sentori di frutti rossi

### Gustative

Amabile, fruttato, buona persistenza

### Temperatura di servizio

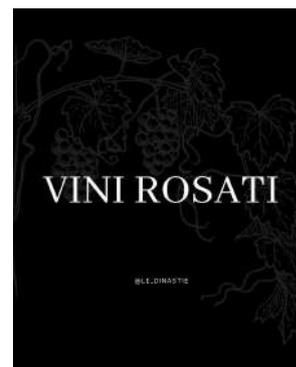
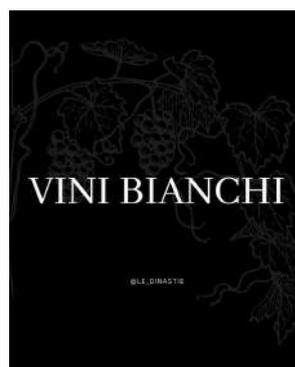
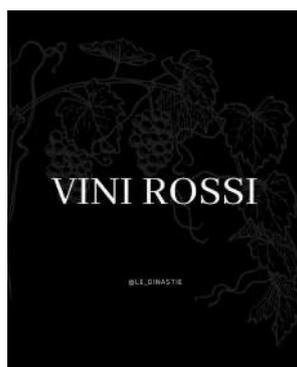
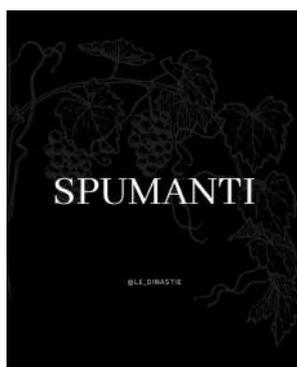
16 - 18°

# WINE AND LOVE



@LE\_DINASTIE

*L*e **D**INASTIE





*Le* **D**INASTIE

Le Dinastie | Produzione vini Oltrepò Pavese

