

Le DINASTIE



Le DINASTIE

Azienda di produzione e commercializzazione di vini qualitativamente superiori, nasce per iniziativa delle famiglie **Alessi, Alberici e Novarini**.

SPUMANTI

@LE.DINASTIE

VINI ROSSI

@LE.DINASTIE

VINI BIANCHI

@LE.DINASTIE

VINI ROSATI

@LE.DINASTIE

Vendita Vini Dell'Oltrepò
Le Dinastie una Storia Centenaria Di
Produzione Del Vino

Le DINASTIE

SPUMANTI

@LE_DINASTIE

OLYMPUS



@LE_DINASTIE

SIR WALT



@LE_DINASTIE

Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Giallo Paglierino
Olfattive	Aroma di fiori bianchi, nota di frutta gialla matura
Gustative	Buona struttura, sapido ed elegante
Temperatura di servizio	10° – 12°

OLYMPUS

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Spumante metodo Classico Brut
Gradazione	12,5%
Tipologia	Spumante
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	5000 ceppi/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice
Affinamento	Fermentazione in acciaio, temperatura controllata
Affinamento min. in bottiglia	Rifermentazione in bottiglia, degorgiazione dopo 36 mesi



**Pinot Nero
D.O.C.G.
Metodo
Classico**

SPUMANTI

Da impianti su terreni limoso calcarei, si colgono i grappoli che danno origine a questo "nettare degli Dei". Ottimo come aperitivo, si sposa bene con qualsiasi portata.

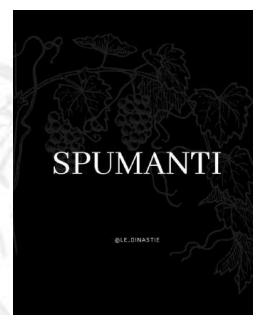
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Giallo Oro
Olfattive	Profumo di miele
Gustative	Sapido, strutturato, retrogusto di mela/miele
Temperatura di servizio	10° – 12°

SIR WALT

**Pinot
Spumante
Charmat**



Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Spumante metodo Charmat
Gradazione	12,5%
Tipologia	Spumante
Vitigno	Pinot Nero80%, Chardonnay20%
Produzione media del vitigno	100 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot - Casarsa
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice con separazione vino fiore
Affinamento	Autoclave 6 mesi
Affinamento min. in bottiglia	6 mesi



Nel Comune di Volpara (PV), da vecchi vitigni esposti a Sud/Ovest si ottengono dorati grappoli di Pinot che, con delicata spremitura ed accurata vinificazione danno origine a questo vino profumato e di grande struttura. Ottimo per l'aperitivo, ma anche in abbinamento con pesce, crostacei e molluschi!

A central black rectangular box with the text 'VINI ROSSI' in white serif font. Below the text is the social media handle '@LE_DINASTIE' in a smaller white font.

VINI ROSSI

@LE_DINASTIE

COMPAY



@LE_DINASTIE

TRENTADENARI



@LE_DINASTIE

CONBACCO



@LE_DINASTIE

ANTICO



@LE_DINASTIE

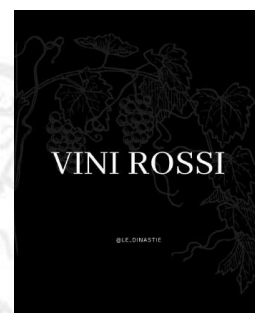
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso rubino
Olfattive	Delicati sentori di ciliegia sotto spirito.
Gustative	Corpo pieno, ottima struttura e buona persistenza
Temperatura di servizio	18° – 20°

COMPAY

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero D.O.C.
Gradazione	15%
Tipologia	Fermo
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	80 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot - Casarsa
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 10/12 giorni
Affinamento	In Barrique 24 mesi, con controlli di livelli e profumi
Affinamento min. in bottiglia	12 mesi



**Pinot
Nero
D.O.C.
Riserva**



Le uve sono vendemmiate in un impianto del 1992, posto nelle zone più alte di colline di per sé già vocate alla produzione di rossi storici di grande struttura. La gradazione ben si accompagna al gusto raffinato. Vino caratterizzato da colore rosso porpora intenso ed ottima struttura. Indicato per carni rosse, selvaggina e piatti con tartufo.

Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso porpora
Olfattive	Sentori fruttati di prugne e more selvatiche
Gustative	Morbido, fine, buona persistenza
Temperatura di servizio	20°

CONBACCO

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Bonarda D.O.C.
Gradazione	13%
Tipologia	Vino frizzante
Vitigno	Croatina 100%
Produzione media del vitigno	100 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 10/12 giorni, stabilizzazione a freddo, filtrazione ed imbottigliamento o dopo 6/8 mesi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi

**Bonarda
Oltrepo
Pavese
D.O.C.**



VINI ROSSI

La Croatina dei vecchi e soleggiati vigneti dell'Oltrepò Pavese esposti a Sud-Ovest dà origine a questo vino profumato, morbido, persistente, che si accosta perfettamente a salumi ed antipasti, primi piatti e carni, bianche e rosse.

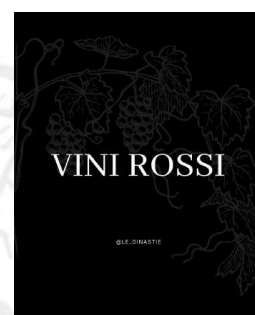
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso intenso
Olfattive	Sentori di prugne rosse mature
Gustative	Dolce, corposo, fruttato, ottima persistenza
Temperatura di servizio	16° - 18°

TRENTADENARI

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Sangue di Giuda I.G.T.
Gradazione	7%
Tipologia	Vino frizzante
Vitigno	Croatina 65%; Vespolina 15%; Uva Rara 10%, Barbera 10%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspigiatura, svinatura dopo 3/4 giorni; termo fermentazione
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	6 mesi



**Sangue
di Giuda
IGT
PV**



Colle "soleggiato" di nome e di fatto, posto in comune di Cigognola (PV). Terreno chiaro, vitigni *antichi*, grappoli da cui sgorgano vini Rossi importanti, strutturati. Come questo intrigante dopo pasto.

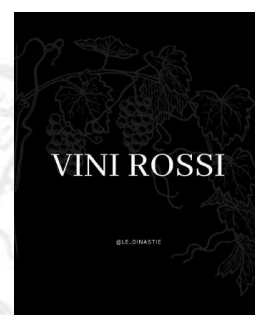
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso porpora
Olfattive	Sentori di susina frutta rossa matura
Gustative	Amabile, corpo pieno, buona persistenza
Temperatura di servizio	18° - 20°

ANTICO

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Croatina I.G.T.
Gradazione	15%
Tipologia	Fermo
Vitigno	Croatina 90%; Pinot 10%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 7 giorni
Affinamento	In vasi vinari in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	12 mesi



**Croatina
vendemmia
tardiva
Provincia
di Pavia
I.G.T.**



Viti di oltre 30 anni, bacciate dal sole del mezzogiorno, danno vita ad un vino dal gusto unico ed intenso. "Antico" ha l'ambizione di essere la migliore vendemmia tardiva della zona ed è il prodotto di punta dell'azienda. Adatto ad un invecchiamento di alcuni anni, si sposa ottimamente con formaggi stagionati, dolci, frutta secca.

VINI BIANCHI

@LE_DINASTIE

ORIONE



@LE_DINASTIE

BULLES



@LE_DINASTIE

SINFONIA



@LE_DINASTIE

NOVALBE



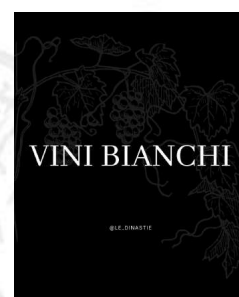
@LE_DINASTIE

Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore giallo paglierino
Olfattive	Profumo di fiori di campo
Gustative	Buona struttura, buona persistenza
Temperatura di servizio	16°

ORIONE

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero vinificato in Bianco
Gradazione	12,5%
Tipologia	Frizzante
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Pressatura, fermentazione a freddo con controllo dei profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi

**Pinot Nero
vinificato in
Bianco I.G.P.
Provincia di
Pavia**



Ottenuto da vitigni germogliati su colline a 200/300 metri s.l.m. soleggiate e non prive di un poco di umidità, vocate per definizione alla produzione del Pinot. Vino dal color giallo paglierino e dal profumo delicato e persistente. Il pesce è il suo ideale complemento.

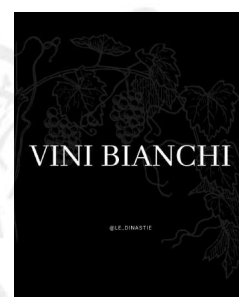
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore giallo paglierino carico
Olfattive	Profumo di albicocca
Gustative	Risalta il sapore di uva moscato
Temperatura di servizio	10°

BULLES

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Moscato dolce frizzante
Gradazione	4,5%
Tipologia	Moscato Frizzante
Vitigno	Moscato 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Ovest
Forma di allevamento	Guyot - Casarsa
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice con separazione vino fiore
Affinamento	Vasi vinari in acciaio
Affinamento min. in bottiglia	2 mesi



**Bulles de
Pâtissier
Moscato dolce
I.G.T.**



Dai vocatissimi vigneti situati in comune di Volpara (PV), scaturisce il Re del Moscato, un vino profumato, dal bouquet intenso, ottimo con il dessert.

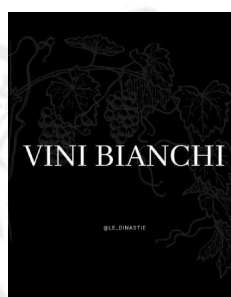
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore giallo paglierino
Olfattive	Sentori fruttati di pesca scioppata
Gustative	Buona struttura, buona persistenza
Temperatura di servizio	16°

SINFONIA

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Riesling D.O.C.
Gradazione	12,5%
Tipologia	Vino Frizzante
Vitigno	Riesling Italiceo 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controllo profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi



**Riesling
Oltrepò
Pavese
D.O.C.**



Dai vitigni ubicati in comune di Cigognola ed esposti a Sud nascono grappoli piccoli e dorati, alla base della grande qualità di questa Denominazione Tipica dell'Oltrepò Pavese. Particolarmente indicato in accostamento con gli antipasti e primi piatti delicati. Superbo in abbinamento con il pesce.

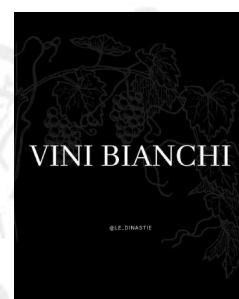
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore giallo oro
Olfattive	Sentori fruttati di albicocca
Gustative	Buona struttura, buona persistenza
Temperatura di servizio	16°

NOVALBE

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Riesling D.O.C.
Gradazione	13%
Tipologia	Vino Fermo
Vitigno	Riesling Italicò 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controllo profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi



**Riesling
Oltrepò
Pavese
D.O.C.**



Realizzato con uve prodotte nella "valle del Riesling". Strutturato, dai sapori persistenti, è indicato per accompagnare elaborati piatti a base di pesce. Das gustare con dolci "mandorle e miele"

VINI ROSATI

@LE_DINASTIE

VIRGOFLORE



@LE_DINASTIE

IL MONARCA



@LE_DINASTIE

WINE AND LOVE



@LE_DINASTIE

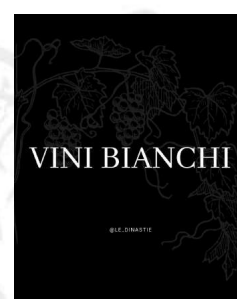
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosa
Olfattive	Sentori fruttati di lampone e melone
Gustative	Morbido, fine, buona persistenza
Temperatura di servizio	16° - 18°

VIRGOFLORE

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero vinificato rosato I.G.P.
Gradazione	12,5%
Tipologia	Vino frizzante
Vitigno	Pinot Nero 90%, Pinot Grigio 10%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a freddo, fermentazione a freddo con controllo profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi



**Pinot Nero
vinificato
rosato
I.G.P.
Provincia
di Pavia**



Con le uve Pinot prodotte nelle zone a maggiore vocazione si ottiene, dopo breve fermentazione, questo autentico fiore, vino principe per profumi e sapori.

Versatile negli abbinamenti con molte preparazioni culinarie, diventa sublime se gustato con la zuppa di pesce

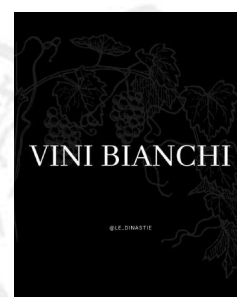
Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosa
Olfattive	Sentori fruttati di lampone e melone
Gustative	Fine, ottima persistenza
Temperatura di servizio	16°

IL MONARCA

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Pinot Nero vinificato rosato I.G.P.
Gradazione	13%
Tipologia	Vino Fermo
Vitigno	Pinot Nero 100%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud - Ovest
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspigiatura, svinatura dopo 12 giorni di fermentazione con controllo dei profumi
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	3 mesi



**Pinot Nero
vinificato
rosato
I.G.P.
Provincia
di Pavia**



Con le uve Pinot prodotte nelle zone a maggiore vocazione si ottiene, dopo breve fermentazione, questo autentico fiore, vino principe per profumi e sapori.

Versatile negli abbinamenti con molte preparazioni culinarie, diventa sublime se gustato con la zuppa di pesce

Caratteristiche	Organolettiche
Visive	Colore rosso
Olfattive	Sentori di frutti rossi
Gustative	Amabile, fruttato, buona persistenza
Temperatura di servizio	16° - 18°

WINE AND LOVE

Caratteristiche	Tecniche
Vino	Croatina I.G.T.
Gradazione	7%
Tipologia	Vino frizzante
Vitigno	Croatina 90%; Uva rara 5%; Barbera 5%
Produzione media del vitigno	90 q.li/ha
Esposizione	Sud
Forma di allevamento	Guyot
Potatura	Manuale
Gestione agronomica	Tutte le operazioni colturali vengono eseguite manualmente
Raccolta uva	Manuale
Vinificazione	Diraspapigiatura, svinatura dopo 2/3 giorni; termo fermentazione (bassa temperatura)
Affinamento	In vasche in acciaio inox
Affinamento min. in bottiglia	6 - 12 mesi



**Croatina
Provincia
di Pavia
I.G.T.**



BADALUCCA!
Collina posta in comune di Broni, famosa per la qualità dei suoi vini fin dal tempo dei Romani. Terra che si sposa con il sole generando eccellenti vini rossi fermi ed amabili e vini rosé degni di descrizioni poetiche.