



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA







Bertinoro, un Unicum in Romagna.

Bertinoro è il punto di incontro tra l'Adriatico e gli Appennini, un luogo di scambi antichi tra terra e mare.

Lo scambio comincia con le brezze marine che addolciscono il clima e continua nei suoli con l'eredità dello Spungone.





Anfore romane - Museo T. Aldini di Forlimpopoli - foto su concessione del Mibact, Dir. Reg. dell'Emilia-Romagna.

Terra di Antiche Tradizioni

Furono gli antichi Etruschi a introdurre la vite in Romagna.

Dal I secolo A.C. i vini prodotti nel territorio di Bertinoro venivano esportati con la denominazione “Il Cesenate” attraverso il porto di Rimini.

Importanti ritrovamenti di anfore romane attualmente visibili al Museo Tobia Aldini a Forlimpopoli sono testimonianza della vocazione vitivinicola di Bertinoro.



Lo Spungone

Roccia calcarea di origine organica che si formò nei fondali bassi quando la Romagna emerse dal mare.

Questa roccia, unita alla presenza di calcare attivo, regala ai vini caratteristiche uniche: tannini fitti e maturi, una nota sapida e un frutto espressivo.



La Cantina

La tradizione della Romagna del vino è un racconto popolare e contadino, una storia di gente straordinaria e semplice che ha tenuto vivo un patrimonio di vitigni e cultura dal quale oggi attingiamo a piene mani.

È questa anche la storia di Celli — dal 1965 in mano alle famiglie Sirri e Casadei, soprannominate Bron e Rusèval— che parte con i valori contadini di vini semplici e ben fatti e diventa negli anni un riferimento per la classicità del suo territorio.

Oggi l'azienda produce vini che esprimono tipicità ed equilibrio, da una collezione di vigne dislocate tutto attorno al borgo di Bertinoro.



Rispettiamo la Natura

Coltiviamo i nostri 35 ettari di vigneti con sistemi biologici.

Il contenuto dei solfiti è nettamente inferiore ai limiti massimi consentiti.





Bertinoro

I Nostri Vigneti



MASSA: guarda la valle del Savio e si caratterizza per una forte presenza di limo, moderate argille e sabbia, alti carbonati e calcare, con esposizione est/sud-est.

CELLAIMO: i suoli mescolano limo, argille e sabbie e nascondono lo spungone, con esposizione nord/nord-ovest.

MAESTRINA: limo argille e sabbie, presenza abbondante di calcare attivo e spungone, con esposizione nord/nord-est.

CAMPI DI FRATTA: argille chiare e limo, calcare abbondante e presenza di gesso. I venti dell'Adriatico incontrano qui l'aria che arriva da Monte Maggio, con esposizione est/sud-est.



Bron & Rusèval

I vini di questa collezione hanno il pieno carattere delle selezioni in vigna e sono pensati per tempi di affinamento lunghi. Sono vini che esaltano l'impronta tannica di Bertinoro, ricca e matura, con macerazioni lunghe e con l'attenzione a conservare la sapidità che ne caratterizza il palato. Escono dopo un lungo affinamento in bottiglia con l'ambizione di portare nel bicchiere una lettura territoriale rigorosa che possa affrontare il tempo con disinvoltura.



Bron & Rusèval
CHARDONNAY

CELLI

Bron & Rusèval
SANGIOVESE BERTINORO

CELLI

Bron & Rusèval
SANGIOVESE - CABERNET

CELLI

Bron & Rusèval

BRON & RUSÈVAL SANGIOVESE RISERVA BERTINORO

Uva 100% Sangiovese, vigneti Maestrina, produzione 12.000 bottiglie, affinamento in barrique 12 mesi e 24 mesi di bottiglia.

BRON & RUSÈVAL CHARDONNAY

Uva 100% Chardonnay, vigneti Cellaimo, produzione 7.000 bottiglie, fermentazione in barrique ed affinamento in bottiglia.

BRON & RUSÈVAL SANGIOVESE CABERNET

Uva 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon, vigneti Maestrina, produzione 15.000 bottiglie, affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia.

LE GRILLAIE

Riserva
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Sangiovese Superior



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

Riserva
LE GRILLAIE
Sangiovese Superior



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

I Sangiovesi

LE GRILLAIE SANGIOVESE SUPERIORE

Uva 100% Sangiovese, vigneti Massa e Maestrina, produzione 85.000 bottiglie, fermentazione in acciaio e affinamento in cemento.

LE GRILLAIE RISERVA SANGIOVESE SUPERIORE

Uva 100% Sangiovese, vigneti Massa e Maestrina, produzione 35.000 bottiglie, fermentazione in cemento e affinamento in botti di legno da 30 ettolitri.



Albana

L'Albana è il primo vino bianco italiano ad ottenere il riconoscimento DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, nel 1987.

Vitigno dalle caratteristiche uniche, trova grande affinità con i suoli calcarei di Bertinoro.

Si coltiva da tempi remoti in Romagna, dove furono gli Etruschi ad introdurlo.

“Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì BERTI IN ORO” esclamava Galla Placidia, figlia dell'imperatore Teodosio, dopo aver assaggiato il nettare dal colore giallo dorato.



Le Albane

I CROPPI ALBANA SECCO

Uva 100% Albana, vigneti Maestrina e Fratta, produzione 35.000 bottiglie, fermentazione e affinamento in acciaio.

LE QUERCE ALBANA DOLCE

Uva 100% Albana, vigneti Maestrina e Fratta, produzione 10.000 bottiglie, fermentazione e affinamento in acciaio.

SOLARA ALBANA PASSITO

Uva 100% Albana, vigneti Maestrina, produzione 5.000 bottiglie, vendemmia tardiva, fermentazione in acciaio e affinamento in barrique.



CAMPI DI FRATTA

Remagna
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Pagadebit

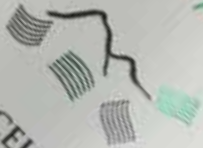


CELLI

VITICOLA IN BERTINORO - ITALIA

CAMPI DEL LAGO

Remagna
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Pagadebit Frizzante

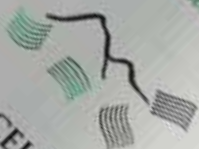


CELLI

VITICOLA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

POGGIO FERLINA

Remagna
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Trebbiano



CELLI

VITICOLA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

Pagadebit e Trebbiano

CAMPI DI FRATTA PAGADEBIT

Uva 100% Pagadebit, vigneti Cellaimo e Fratta, produzione 15.000 bottiglie, fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

CAMPI DEL LAGO PAGADEBIT FRIZZANTE

Uva 85% Pagadebit, 15% Chardonnay, vigneti Cellaimo e Fratta, produzione 25.000 bottiglie, fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia.

POGGIO FERLINA TREBBIANO

Uva 85% Trebbiano, 15% Chardonnay, vigneti Massa e Cellaimo, produzione 20.000 bottiglie, fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia.



CELLI BRUT
BRUT NATURE
CELLI
AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA



TALANDINA
ALBANA SPUMANTE
CELLI
AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA



Gli Spumanti

CELLI BRUT NATURE

Uva 70% Trebbiano, 30% Chardonnay, vigneti Cellaimo, produzione 7.000 bottiglie, fermentazione e affinamento in autoclave per 8 mesi e affinamento in bottiglia.

LA TALANDINA ALBANA SPUMANTE DOLCE

Uva 100% Albana, vigneti Maestrina, produzione 7.000 bottiglie, vendemmia tardiva, fermentazione e affinamento in autoclave e in bottiglia.

GRAPPA

*Sangiovese
Monovitigno*



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO

ACQUAVITE

*Albana
Monovitigno*



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO

Le Grappe

ACQUAVITE DI UVA ALBANA

Uva 100% Albana, vigneti Cellaimo, Maestrina e Fratta, produzione 1.000 bottiglie, distillazione in alambicchi.

GRAPPA DI SANGIOVESE

Uva 100% Sangiovese, vigneti Massa, produzione 1.000 bottiglie, distillazione in alambicco discontinuo.



VIALE CARDUCCI, 5
47032 BERTINORO (FC) ITALY

WWW.CELLI-VINI.COM
CELLI@CELLI-VINI.COM
TEL. +39 0543 445183 FAX +39 0543 445118

 CELLI VINI
 @CELLI_VINIDIBERTINORO

