



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.



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.



Rispettiamo la Natura

Coltiviamo i nostri 35 ettari di vigneti con sistemi biologici.

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



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 Romagna Doc e Docg che esprimono tipicità ed equilibrio, da una collezione di vigne dislocate tutto attorno al borgo di Bertinoro.



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.

CELLAIMO: i suoli mescolano limo, argille e sabbie e nascondono lo spungone.

MAESTRINA: limo argille e sabbie, presenza abbondante di calcare attivo e spungone.

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.



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 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 cemento e acciaio e in bottiglia.

I Sangiovesi

LE GRILLAIE SANGIOVESE SUPERIORE

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

GRILLAIE BERTINORO ROMAGNA SANGIOVESE

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



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.

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.

SOL ARA ALBANA PASSITO

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



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.



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.

I Nostri Vigneti a Bertinoro



CELLI

VIALE CARDUCCI, 5
47032 BERTINORO (FC) ITALY

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

 **CELLI VINI**

 **@CELLI_VINIDIBERTINORO**

