

Vini
e



Sentimenti

Il vino è sempre stato considerato come una bevanda ed un alimento cioè un bene che soddisfa dei bisogni materiali. Con l'evolversi del tempo questo concetto è stato superato perché il vino è diventato un bene che soddisfa essenzialmente dei bisogni "immateriali" cioè è diventato un bene che incide nella sfera spirituale attraverso le emozioni che esso provoca.

Le emozioni nascono dall'esame organolettico (visivo-olfattivo-degustativo) e dall'abbinamento cibo-vino. Negli ultimi anni la nostra attenzione si è rivolta all'accostamento dei nostri vini ai sentimenti, così abbiamo scoperto una relazione tra un particolare vino ed un tipo di sentimento.

*Per questo consigliamo un nostro specifico vino
per ogni stato d'animo
con la certezza di provocare emozioni
per il godimento dello spirito e dell'animo.*

ROMAGNA DOC TREBBIANO



Colore paglierino con riflessi verdognoli, il bouquet è delicato con sentori di fiori bianchi; in bocca è fine, fresco e persistente.

Uva: Trebbiano

Abbinamenti: primi piatti a base di pesce, pesce cotto al vapore, antipasti di mare freddi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Esalta momenti positivi della quotidianità.

ROMAGNA DOC PAGADEBIT



Cristallino e luminoso, al naso si presenta delicato ma intenso e persistente con sentori eleganti di biancospino in un campo di erba tagliata. Al gusto risulta morbido e sapido. Gradevole il finale.

Uva: Bombino Bianco

Abbinamenti: carni bianche, uova con asparagi, crostacei, molluschi e pesci consumati crudi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Suscita fiducia nel futuro.

CUPIDO



Paglierino con riflessi dorati e flash verdognoli. Si offre al naso con pennellate odorose di fiori di campo e lievi sentori di frutta non completamente matura. Bocca sferica cremosa e sorprendentemente calda e vellutata.

Uva: Pignoletto, Chardonnay e Riesling R.

Abbinamenti: antipasti magri, prosciutto cotto anche affumicato, salmone e tonno marinati, insalata di crostacei.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Dona pensieri virili.

DIAVOLETTO

Vino frizzante



Bianco paglierino molto chiaro su netta trasparenza verdognola. Viene fatto rifermentare in modo naturale acquistando un perlage fine e persistente. Bouquet di fresca eleganza. Sapore secco senza asperità. Vino da conversazione.

Uva: uvaggio ottenuto dai nostri migliori vigneti.

Abbinamenti: carni bianche, pesce al forno, formaggi a pasta molle.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Per mandare al diavolo i cattivi pensieri.

Chi vol esser lieto sia di doman non v'è certezza.

Bianco

ANGELICA



Colore paglierino con leggeri riflessi dorati. Al naso evidenzia eleganti note floreali accompagnate da sentori dolci di frutta. In bocca stupisce per note amabili e complesse. Il finale lungo sviluppa piacevoli sensazioni calde ed avvolgenti.

Uva: Bombino Bianco e Chardonnay

Abbinamenti: vino da fine pasto particolarmente indicato con pasticceria secca e ciambella romagnola.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Per prolungare momenti di serenità.

Colli di Rimini Doc

REBOLA PASSITO



Colore giallo ambrato, profumo di eccezionale intensità, finezza e complessità. Esprime un intenso fruttato surmaturo di pesca gialla con note lievemente smaltate di frutta secca e di miele di acacia. Gusto intenso, morbido ed elegante. La vendemmia viene ritardata.

Uva: Pignoletto

Abbinamenti: dolci al cucchiaio, torte, cantucci, crêpes dolci.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Esalta i momenti lieti ed induce a volersi bene per sempre.

Bianco

DONNA FIORE

Milleseicento

Rosato



Donna Fiore sposa nel 1600 del nostro avo Antonio Bacchini. Rosa corallo.

Al naso ricorda la rosa rosa e piccoli frutti rossi. Secco e con tannini gentili.

Corpo slanciato ed elegante con morbida avvolgenza al palato.

Uva: Merlot

Abbinamenti: pesce al cartoccio, zuppa di pesce, pasta al pomodoro, pizza, formaggi freschi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

I nostri pensieri si tuffano nei rosei ricordi del passato amalgamandosi dolcemente con il presente.

Colli di Rimini Doc

SANGIOVESE



Rosso rubino con riflessi violacei.

Seduce con profumi di viola e rosa rossa.

Al palato è fluente e sa lasciare di sé un ricordo nitido e piacevole. Apprezzabile la morbidezza bilanciata nel finale da una piacevole freschezza.

Uva: Sangiovese

Abbinamenti: primi piatti con salse a base di carne, pollame in umido, arrostiti.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Tradizionalmente offerto in segno di ospitalità.

Rosso



LA LEVATA

Colli di Rimini Doc Sangiovese

Rosso rubino che nella maturità tende al granato. Al naso note di fiori rossi. In bocca si presenta caldo con tannini di pregevole fattura, nota ammandorlata finale e struttura presente e lunga.

Uva: Sangiovese

Abbinamenti: arrostiti, cacciagione, funghi trifolati o alla griglia, formaggi a media maturazione, salumi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Per ricordare che il sole si leva tutti i giorni anche se non lo notiamo e domani è sempre un altro giorno.



PAPALINA

Rosso da pesce

Papalina, pesce azzurro pescato nei mari dell'ex Stato Pontificio. Rosso rubino. Offre al naso un fragrante bouquet di viola e frutti rossi.

In un corpo elegante e gentile affiorano tannini dolci e delicati che evidenziano un originario temperamento virile.

Uva: Merlot e Sangiovese

Abbinamenti: pesce al forno, grigliata di pesce, zuppe e brodetto di pesce.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Anticonformista. Induce a superare i luoghi comuni.

NOVIZIO

Vino Novello



Ottenuto dalla particolare vinificazione per macerazione carbonica. Rosso rubino con riflessi violacei. Si offre al naso con raffinate sfumature di fiori in boccio e frutta fresca. Il palato è pienamente appagato per la sensazione di rotondità e giovanile freschezza.

Uva: Sangiovese

Abbinamenti: pasta con verdure, bolliti, carni bianche, pizza. Ottimo con le castagne.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

I giovani di buone speranze manifestano le loro qualità sin dall'alba della vita.

MONSLUPUS



Rosso rubino tendente al granato. Profumo ampio e molto fine, delizioso concerto olfattivo di rose appassite con note di confettura, more e pepe nero. In bocca è particolarmente piacevole ed è caratterizzato da ottimo corpo e buona avvolgenza. Finale lungo e sensuale. La vendemmia è leggermente ritardata. Affinato in botticelle di rovere.

In formato da 0,75 l. e *Magnum* da 1,5 l.

Uva: Sangiovese, Cabernet S. e Merlot

Abbinamenti: carne alla brace, arrostiti, selvaggina, cibi speziati.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Facilita la comprensione della vostra personalità. Il bene e il buono hanno radici nel passato.

Rosso

DIONISO

Colli di Rimini Doc Cabernet S.



Rosso rubino carico e compatto, naso fine ed ampio con prevalenza di note vegetali di erba fresca, sentori di liquirizia.

In bocca, anche se giovane, mostra tutta la potenzialità di un vino di grande carattere, pieno ed avvolgente con estratto ricco ma in ottimo equilibrio.

Uva: Cabernet Sauvignon

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, spezzatini di carne, formaggi a pasta semidura stagionati.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Induce alla concretezza.

Esalta il buono dell'oggi e del domani.

DIONISO Affinato

Colli di Rimini Doc Cabernet S.



Rosso rubino tendente al granato.

Al naso è ampio e complesso con sentori di frutti rossi maturi, spezie e vaniglia dolcemente amalgamati.

In bocca è elegante e morbido.

Affinato in botticelle di rovere.

Uva: Cabernet Sauvignon

Abbinamenti: carne alla brace, arrostiti, selvaggina, cibi speziati, fonduta con tartufi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Evidenzia il positivo della realtà.

Esalta ed amalgama il buono del passato, del presente e del futuro.



IL CLERICALE

Colore rosso granato. Vasto spettro olfattivo con note speziate e sentori di caffè. In bocca prorompe la sua struttura di buon equilibrio con tannicità vellutata e piacevole. Sentori ampi ed eterei di grande eleganza e finezza.

Uva: Sangiovese e Cabernet S.

Abbinamenti: piatti impegnativi come selvaggina da pelo, arrosti, brasati con polenta.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Vino da meditazione. Pensare è vivere.



JÉROBOAM

La Levata

Colli di Rimini Doc Sangiovese

Vino "La Levata" in formato 3 l.
Produzione limitata,
interamente confezionata a mano.
La bottiglia può essere personalizzata.

Uva: Sangiovese

Abbinamenti: arrosti, cacciagione, funghi trifolati o alla griglia, formaggi a media maturazione, salumi.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.
Per ricordare che il sole si leva tutti i giorni anche se non lo notiamo e domani è sempre un altro giorno.

Rosso

NICOLÒ



Il giorno di Natale dell'anno 2010 è nato Nicolò, attuale ultimo rampollo della famiglia Bacchini. È una vecchia tradizione della nostra famiglia festeggiare il nuovo nato dedicandogli un particolare vino coevo, vino che lo dovrà accompagnare in tutti i momenti lieti della sua vita. Questo è il vino di Nicolò.

Uva: Il Sangiovese dona il profumo della nostra terra e della tradizione. Il Cabernet Sauvignon conferisce forza e potenza.

Il Merlot l'ammanta di equilibrio ed armonia.

Abbinamenti: rende più leggeri ed appetitosi piatti molto forti.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Il passato si materializza nel ricordo, le aspettative del futuro nei sogni che, con una tenace forza di volontà, possono divenire realtà.

SOLOTU

Spumante Medium Dry



Spumante amabile.

Colore paglierino chiaro con perlage fine e persistente. Profumo stuzzicante di fiori freschi, frutta a polpa bianca con leggeri sentori minerali. Amabile esprime piacevolissime sensazioni di freschezza.

Uva: prodotto con le nostre migliori uve a bacca bianca.

Abbinamenti: dolci cremosi, crostate, ciambelle, tartellette.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

I momenti dolci della vita trovano in questo vino l'amalgama per la continuità.

BACCHINI

Spumante Brut Bianco



Spumante Bianco secco.
Colore paglierino chiaro,
brillante con perlage fine e persistente.
Al naso complesso. Gusto fresco e sapido.
In formato da 0,75 l. e *Magnum* da 1,5 l.

Uva: prodotto con le nostre migliori uve a bacca bianca.

Abbinamenti: primi piatti a base di pesce, ostriche e frutti di mare crudi, tartellette farcite con salmone, caviale, formaggi, salumi e fegato, crostini caldi con lardo di colonnata. Ottimo come aperitivo.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Esplosione di gioia. Esalta momenti felici e fa sognare gli innamorati.

ROSÉ

Spumante Brut Rosé



Spumante Rosato secco.
Colore rosa brillante con perlage fine e persistente. Esordisce con profumi floreali di rosa e viola. Sorso brioso ed equilibrato.

Uva: prodotto con le nostre migliori uve a bacca rossa.

Abbinamenti: primi piatti a base di carne, pesce arrosto, zuppe di pesce e verdure. Ottimo come aperitivo.

Accostamento ai sentimenti: emozioni.

Per realizzare un dolce roseo amore nascente.

Altre Produzioni



GRAPPA

Grappa ottenuta da una accurata selezione delle nostre migliori vinacce. Distillata a vapore artigianalmente secondo antica tradizione in piccole caldaie di rame.



GRAPPA BARRICATA

Grappa ottenuta da una accurata selezione delle migliori vinacce.

Distillata a vapore artigianalmente, secondo antica tradizione, in piccole caldaie di rame.

Fatta maturare in piccole barriques di rovere francese allier per un periodo di 18 mesi. Colore giallo dorato, profumo fragrante, gusto morbido e vanigliato.

Altre Produzioni

MIELE

Questo alimento è un prodotto tradizionale, estratto per centrifugazione. Non ha subito trattamenti che possono modificare le caratteristiche proprie del miele fresco appena estratto. Ricco di enzimi, vitamine ed altre sostanze naturali.

Tiglio



Acacia



500gr

Millefiori



Acacia



1000gr

Miele

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La rigorosa scelta delle coltivazioni, il clima, la natura del terreno, il metodo di lavorazione delle olive e l'amore profuso nel produrlo hanno permesso di ottenere un olio extravergine di oliva con notevoli caratteristiche organolettiche e strutturali. Olio ottenuto con il metodo tradizionale di spremitura a freddo con macine in pietra.

Odore fruttato, sapore delicato e caratteristico.



ACETO DI VINO

Prodotto con uve cabernet sauvignon con fermentazione naturale lenta a truciolo con passaggio in botticelle di rovere.

L'alta qualità del vino, la particolare lavorazione e l'elevata acidità conferiscono a questo aceto inusuali caratteristiche di spiccata personalità.