

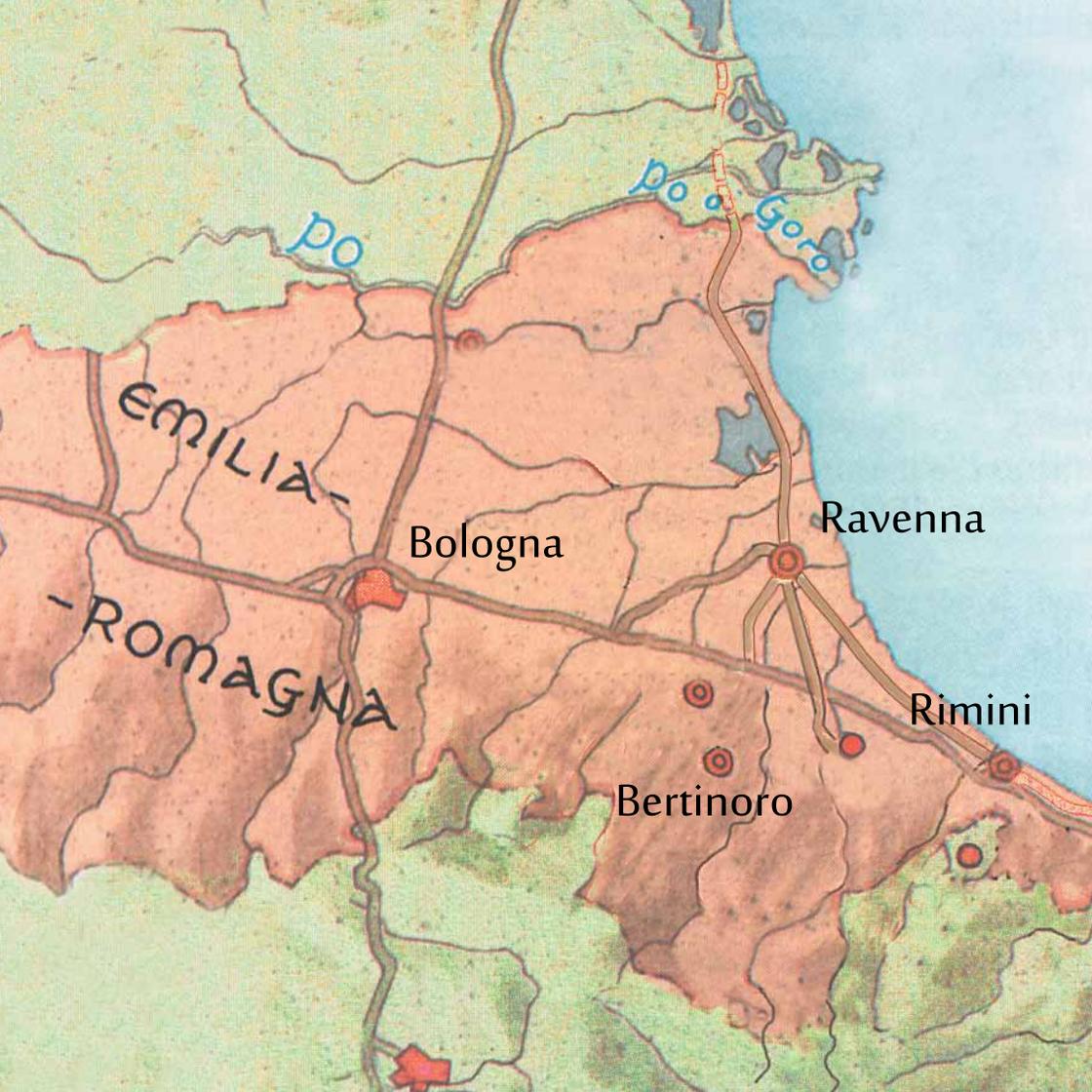


**CELLI**

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA







po

po a Goro

EMILIA-

Bologna

Ravenna

-ROMAGNA



Bertinoro

Rimini



# 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 – nata nel 1963 a Bertinoro e subito 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, da una collezione di vigne dislocate attorno al borgo di Bertinoro, vini di espressione di tipicità ed equilibrio.



# Rispettiamo la Natura

Coltiviamo i nostri 35 ettari di vigneti con sistemi biologici.

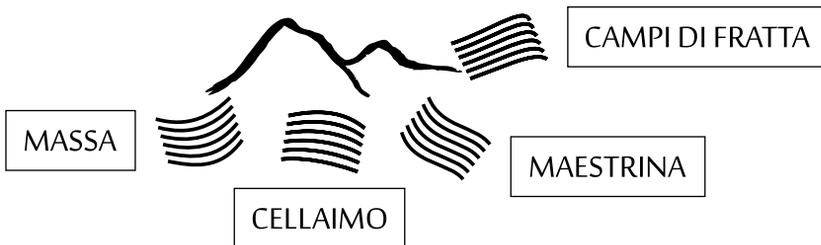
Il contenuto dei solfiti è nettamente inferiore ai limiti massimi consentiti.





# 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

Denominazione di Origine Controllata  
*Langhe*  
*Sangiovese*  
*Superiore*



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

# LE GRILLAIE

*Langhe*  
*Sangiovese*  
*Superiore*



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.



454 00820681  
ALBANA DOP  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

# I CROPPI

REMAGNA  
ALBANA SECCA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA



CELLI  
AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO - ITALIA

454 00820681  
ALBANA DOP  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

# SOLARA

REMAGNA  
ALBANA PASSITO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA



CELLI  
AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO  
ITALIA

# Le Albane

## I CROPPI ALBANA SECCO

Uva 100% Albana, vigneti Maestrina e Fratta, produzione 35.000 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.

BERTINORO



CELLI

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



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO EU REG. N. 1308/2013