

VENDITA VINI

I vigneti sono condotti da sempre dalla famiglia Nicolini e le uve prodotte fino all'annata 2010 venivano conferite in cantina sociale V.T.; ma dalla vendemmia 2011 si è pensato di trasformare, quello che era una passione e cioè la pigiatura per uso familiare, in una vera e propria attività; decidendo così, di iniziare a vinificare parte dell'uva prodotta per ottenere varie tipologie di vini rossi e bianchi nel rispetto della tradizione.



Vini Bianchi

- **IL RIO:** mélange di ortugo e malvasia colore giallo paglierino, profumo delicato con sentori di frutta e fiori esotici, sapore secco

- **CASSARA:** malvasia ,giallo paglierino, profumo intenso con note di frutta matura, sapore persistente e caldo

- **LONGORE:** ortugo, profumo delicato e secco

Vini Rossi

- **ARBUG:** bonarda secca, rosso rubino intenso, profumo fruttato, sapore caldo e asciutto

- **BORGOTTO:** gutturnio, profumo vinoso e sapore asciutto

- **FALGARA:** gutturnio, rosso brillante, profumo vinoso e fruttato, sapore secco e caldo

- **I FILAGNONI:** barbera, rosso intenso, profumo vinoso e piacevole, sapore vivace e corposo

Vini rosati

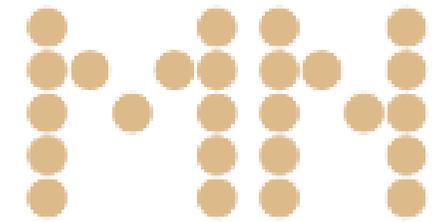
- **BRE'DA:** di colore rosa intenso, profumo fruttato con fini sentori di fragola, sapore vivace e corposo.



COME ARRIVARE

- Uscendo dal casello autostradale Piacenza Ovest pro seguire per Agazzano, oltrepassare il paese tenendo la provinciale in direzione Pianello V.T., giunti in loc. Castano attraversare l'abitato, dopo circa 100 metri svoltare a destra (vedi cartello e massi posizionati ai lati della strada privata)

- Uscendo dal casello autostradale di Castel San Giovanni proseguire per Borgonovo V.T., oltrepassare il paese sempre tenendo la direzione Pianello V.T., terminato l'abitato di Castelnovo V.T. dopo circa 2 Km svoltare a sinistra in direzione Agazzano, proseguire sempre dritto e appena prima del cartello di inizio paese Castano girare a sinistra (vedi cartello e massi posizionati ai lati della strada privata)



Azienda Agricola Biologica

Massimo Nicolini

Vendita vino e carne



Strada Castano, 24/A-Agazzano-Italia

Tel./fax: 0523 976447- Cell. 347 4589494

E-mail: info@massimonicolini.com

www.massimonicolini.com

Descrizione azienda agricola

La famiglia Nicolini conduce i poderi di Costa Landi e di Castano, siti nelle colline piacentine rispettivamente nei Comuni di Pianello V.T. ed Agazzano, da più di un secolo. La superficie agricola condotta è di circa 230 ettari suddivisa in pascoli, boschi, vigneti, coltivazioni di cereali e foraggiere. Vengono praticati da più di dieci anni l'agricoltura e l'allevamento bovino con metodo biologico per convinzione e non per convenienza economica nel rispetto dell'am-



biente e del benessere animale (organismo controllore e certificatore CCPB srl). I nostri animali appartengono alla razza Limousine importata direttamente dalla Francia tra il 1970 ed il 1980 da Francesco padre di Massimo attuale conduttore e titolare. Alleviamo circa 60 bovini di cui 35 fattrici e un toro, gli animali sono al pascolo da aprile a novembre, mentre

nei mesi invernali in stalle dotate di paddok esterni e dimensionate secondo i criteri previsti. L'alimentazione viene fornita a volontà ed avviene esclusivamente con foraggi, coltivati nei nostri campi, composti principalmente da fieno di graminacee, erba medica e trifogli, con aggiunta di orzo, favino, mais ed altri integratori biologici. La fecondazione è naturale, infatti il toro è sempre insieme alle vacche, queste ultime nell'imminenza del parto sono trasferite nei box predisposti, dove partoriscono quasi sempre da sole e senza bisogno di aiuto. Qui madre e vitello rimangono per tutto il periodo del colostro, circa 10 giorni, dopodiché tornano nella mandria.



I vitelli vengono svezzati e separati dalle proprie madri a 6 mesi, da questo momento in poi inizia l'ingrasso cioè gli animali entrano in un pascolo più ristretto ed hanno una alimentazione più sostanziosa fino ai 12 mesi di età, quando vengono macellati o scelti per farne nuovi riproduttori. Macellare vitelli di questa età consente di avere un prodotto unico sia dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche che della salubrità, infatti, la carne rimane tenera, saporita, più magra e senza infiltrazioni di grasso.

VENDITA CARNE su prenotazione

N.B. Le quantità sono tutte indicative ed il prezzo del pacco di conseguenza varia a seconda del peso finale

STANDARD 12 Kg a 13 €/KG	STANDARD MINI 6 Kg a 15 €/KG
-2.5KG BRODO CON OS SO (punta e biancostato)	-1.3KG BRODO CON OS SO (punta e biancostato)
-0.8 KG OSSIBUCHI	-0.5 KG OSSIBUCHI
-2 KG BISTECCHIE	-1 KG BISTECCHIE
-1.5 KG COSTATE	-0.7 KG COSTATE
-2.5 KG ARROSTO-BRASATO-ROAST-BEEF	-1.5 KG ARROSTO-BRASATO
-1.5 KG MACINATA	-0.5 KG MACINATA
-1 KG SPEZZATINO	-0.5 KG SPEZZATINO
-0.2 KG FILETTO	-0.1 KG FILETTO

LA MACINATA E LO SPEZZATINO SI POSSONO ANCHE INTERCAMBIARE INOLTRE SI POSSONO RICHIEDERE ANCHE LA FORNITURA DI HAMBURGER DA 100 G CON L'ADDEBITO DI 0.40 €/CADAUNO PER MANO D'OPERA

LIGHT 11 Kg a 15 €/KG	LIGHT MINI 5 Kg a 17 €/KG
-2 KG BISTECCHIE	-1 KG BISTECCHIE
-1.5 KG COSTATE	-0.7 KG COSTATE
-2.5 KG ARROSTO-BRASATO-ROAST-BEEF	-0.8 KG ARROSTO O BRASATO
-1 KG FETTINE	-0.5 KG FETTINE
-1.5 KG MACINATA	-1 KG MACINATA
-24 N° HAMBURGER	-12 N° HAMBURGER
-0.2 KG FILETTO	-0.1 KG FILETTO

SI PUO' SCEGLIERE SE SUDDIVIDERE MACINATA E HAMBURGER COME PROPOSTO O AVERE TUTTO DI UNA SORTA O DELL'ALTRA; IN QUEST'ULTIMO CASO VERRA' AGGIUNTA O SOTTRATTA IL COSTO DI MANO D'OPERA

n.b. su richiesta è possibile avere anche le frattaglie a 10 €/Kg