



Podere Sotto Il Noce si trova a Castelvetro, in provincia di Modena, e prende il nome dal grande noce che domina la più vecchia vigna di proprietà. L'azienda è guidata da Max Brondolo, milanese di nascita che da anni ha ormai messo radici a Modena, dopo avere lasciato il suo lavoro da manager. La passione per il vino la eredita dai suoi nonni, che nell'astigiano, producevano il vino per consumo familiare e dopo il trasferimento a Milano hanno iniziato a commerciare Barbera sfusa. Attualmente Max coltiva sei ettari di vigneti con le varietà tipiche modenesi tra le spiccano il lambrusco gasparossa, il lambrusco di sorbara, il lambrusco modenese, il trebbiano modenese, e l'uva Tosca, con cui ha appena avviato, per quest'ultima, un progetto con l'Università di Ravenna. Le vigne sono allevate con metodi biodinamici, perché l'obiettivo di Max, è quello di produrre un'uva eccellente.

Colline Modenesi

NUMERO BOTTIGLIE
25000BT/anno

ETTARI VITATI
9ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania, Basso Lazio



Franzes

Biodinamico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosso

- 🍇 80% Lambrusco Gasparossa + 15%
Trebiano Modenese + 5%
Lambrusco
- 🍷 Indigeni • 30
- 🏠 Sabbia
- 🌿 Controspalliera
- 🕒 6 Mesi Acciaio
- 🍷 Aperitivo, Carni rosse
- 🍷 Il rosso che non ti aspetti!



Saldalama

Biodinamico • 0,75l • 11,5° • Vino Rifermentato

- 🍇 50% Lambrusco Gasparossa + 25%
Lambrusco + 25% Trebbiano
Modenese
- 🍷 Indigeni • 15 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🌿 Spalliera
- 🕒 12 Mesi Bottiglia
- 🍷 Carne, Formaggi, Ravioli di zucca
- 🍷 il Bere quotidiano.



Valtiberia

Biodinamico • 0,75l • 11° • Vino Rifermentato

Prodotto disponibile prossimamente

- 🍇 100% Trebbiano Modenese
- 🍷 Indigeni • 15
- 🏠 Argilla
- 🌿 Pergola singola
- 🕒 12 Mesi Bottiglia
- 🍷 Aperitivo, Primi Piatti
- 🍷 Sorprendente!



Mennabò

Biodinamico • 0,75l • 11° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 🍇 100% Lambrusco Gasparossa
- 🍷 Indigeni • 15
- 🏠 Argilla
- 🌿 Pergola singola
- 🕒 12 Mesi Bottiglia
- 🍷 Tartufi, Aperitivo, Primi Piatti



Funambol

Biodinamico • 0,75l • 12,5° • Vino Bianco

- 🍇 100% Trebbiano Modenese
- 🌿 Indigeni • 5 mg/l
- 🏠 Argilla limosa
- 🕒 12 mesi Barrique
- 🍷 Melanzane alla parmigiana, Risotto alla milanese, Pollo alla cacciatora
- 🍷 Il Bianco che ti porta a sognare la Savoia!



Trifalco

Biodinamico • 0,75l • 12° • Vino Rosso

- 🍇 100% Lambrusco di Fiorano
- 🌿 Indigeni • 20 mg/l
- 🏠 Argilla limosa
- 🍷 Spalliera
- 🕒 14 giorni Bucce + 6 mesi Acciaio
- 🍷 Tagliere di salumi, Pasta fresca ripiena
- 🍷 Frutto, sale, spezie.



Confine

Biodinamico • 0,75l • 12,2° • Vino Rifermentato

- 🍇 50% Lambrusco Grasparossa + 50% Trebbiano Modenese
- 🌿 Indigeni • 20 mg/l
- 🏠 Sabbia, Argilla limosa
- 🍷 Spalliera
- 🕒 12 Mesi Bottiglia
- 🍷 Carne, Salumi, Primi Piatti
- 🍷 Spontaneo, godurioso, bello.



Cattabrega

Biodinamico • 0,75l • 11° • Vino Rifermentato

- 🍇 70% Lambrusco Grasparossa + 15% Lambrusco + 15% Trebbiano Modenese
- 🌿 Indigeni • 15 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Tendone
- 🕒 12 Mesi Bottiglia
- 🍷 Antipasti, Aperitivo
- 🍷 Il Rifermentato da Aperitivo!