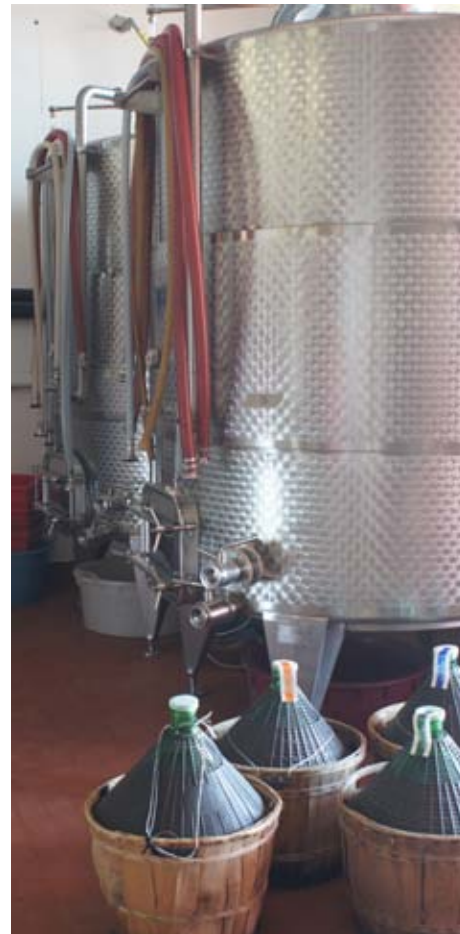




Vini sfusi.

la Damigiana:

Il vino in damigiana è tradizione; noi sosteniamo chi tiene viva l'usanza di imbottigliare il vino in compagnia, trasformando un rito in evento gioioso. Ottima qualità ad un prezzo sempre conveniente.



i Fusti:

Imbottigliamo i nostri vini anche in fusti d'acciaio da 25 o 30 litri che ne mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche. Così offriamo un servizio pratico e di qualità agli operatori del settore.



i Bag in Box:

Sono disponibili da 5 e 20 litri; mantengono inalterate le caratteristiche del vino con il vantaggio della comodità per le spedizioni a ridotto costo dell'imballaggio. Comodi per chi vuole avvicinarsi a noi con un'iniziale assaggio.



l' Uva da pigiare:

Come ricordo dei valori del passato nel rispetto della natura, con forti vantaggi economici, durante il periodo di vendemmia forniamo uva in cassette a chi volesse ritrovare il piacere di "farsi il vino" come un tempo...





Solo vini veri...

La nostra è una azienda dove è tutta la famiglia è impegnata in vigna e in cantina, io Marco e mia moglie Katia, giovani produttori, con i nostri due figli minori che rappresentano la continuità di questa terra di Vicobarone.

La nostra impronta in campagna si esprime con la territorialità, ovvero, non rovinare ciò che questo lembo di terra (Vicobarone, località la Mula, Campana di ferro, Casa Piccioni e Case Pallaroni) è in grado di trasmettere nell'uva. Altra nostra caratteristica è la qualità, sia dell'uva che del prodotto finale: il vino deve sempre suscitare emozioni, piacevolezza nel bere e il ricordo del prodotto acquistato.

Ordine in vigna, cura delle piante con sistemi integrati e non invasivi, nessuna alchimia in cantina, lavorare onestamente, sono il principio del nostro operare.

Il nostro motto, solo e solamente vini veri, è il risultato di uve fatte maturare completamente e dove il sole le ha forgiate e fortificate in tutte le sue componenti. La qualità e l'onestà del prezzo sono, infine, la nostra morale personale e aziendale che potrete verificare personalmente in ogni momento venendo direttamente in cantina.

Il nostro consiglio è schietto e netto: non perdetevi questi vini, assaggiateli e non rimarrete delusi.



L'Azienda Agricola Formaggini & Peveri si trova a Vicobarone, a pochi chilometri da Castel S. Giovanni. Arrivando da Pavia, Piacenza o usciti dalla A21 (PC-TO) raggiungete Castel S. Giovanni e proseguite per Creta, in direzione Vicobarone. L'Azienda è a 1 km prima di Vicobarone in località Casa Pallaroni, n°31.



Formaggini & Peveri

Azienda Vitivinicola Formaggini Marco & Peveri Katia s.s.
Località Casa Pallaroni, 21 - 29010 Ziano P.no (PC)
tel. e fax 0523/868540 - Email: formagginivini@libero.it
www.formagginivini.it

