

# Natale 22





## chi siamo

### una storia di famiglia

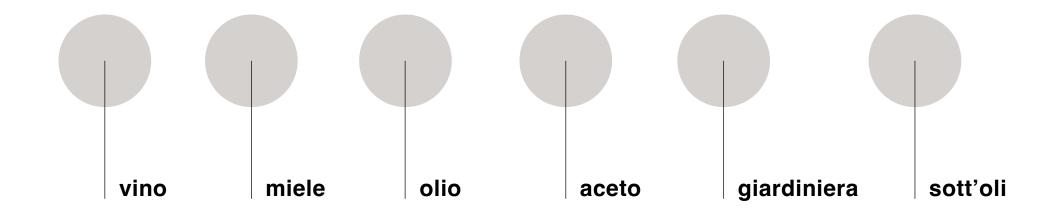
Enio Ottaviani è un'azienda di famiglia che nasce nei primi anni 60 da Enio Ottaviani, nostro nonno. Da tre generazioni è in continuo sviluppo, abbiamo iniziato con la vendita di vino come imbottigliatori e siamo passati nel tempo alla produzione e creazione di un'intera filiera produttiva. Dal 2007 ad oggi l'azienda può dirsi rinata in veste ed anima nuova grazie all'entrata dei quattro nipoti: Davide e Massimo Lorenzi, Milena e Marco Tonelli. Da circa 15 anni lavoriamo in una

filiera di produzione con produttori locali. I vigneti, di proprietà, si trovano per la maggior parte all'interno dell'Oasi Faunistica del fiume Conca, e si estendono per un totale di 18 ettari. In linea d'aria, sitrovano a 8 chilometri dal mare. L'altra percentuale di vigneti, 10 ettari circa, si trova invece sulle colline circostanti, ad un'altitudine che arriva fino a 260 metri s.l.m. Oggi esportiamo in oltre 30 paesi nel mondo e raccontiamo il gusto della Romagna.





### **I PRODOTTI**



## i Prodotti



Le confezioni natalizie magnum da una bottiglia sono a scelta tra:

Caciara Sole Rosso

Merlot

928

## i vini bianchi











Caciara

**Sole Rosso** 

Dado

Merlot

928

Le confezioni natalizie magnum da una bottiglia sono a scelta tra:

Caciara

**Sole Rosso** 

Merlot

928









### **DADO**

DADO 2017,
premiato 5 grappoli
secondo la guida BIBENDA 2021

ROMAGNA SANGIOVESE II DADO ROMAGNA SANGIOVESE è acquistabile solo in casse da 3 bottiglie

### LE CONFEZIONI

1 bottiglia

2 bottiglie

3 bottiglie

Pacco











Un pacco, tante possibilità.

Scegli le bottiglie e i prodotti che vuoi,
e componi la tua confezione personalizzata.

Consegniamo in tutta la Romagna,
spediamo in tutta Italia.



# confezione regalo



### **MIELE**

### MILLEFIORI / DI TIGLIO













### **OLIO**

Siamo produttori di vino ma prima di tutto amiamo la tavola e il territorio in cui viviamo.
Subito dopo la vendemmia, che è il periodo più importante e faticoso dell'anno, per noi comincia la raccolta delle olive.

Da sempre nel nostro concetto di convivialità oltre al vino ci sono tutti quei prodotti che esaltano il vivere bene e l'accoglienza di un luogo. La raccolta delle olive è il passaggio che ne chiude il ciclo di vita, ed è la magia che le trasformerà in olio. È da questo pensiero e dalla passione per il bello e il buono che ci circonda che abbiamo dato vita al nostro olio extravergine di oliva.











## **ACETO DI RIESLING**

L'aceto di una volta, come vuole la tradizione di Romagna.

Non filtrato, forte ma non pungente,

ottenuto da uve di Riesling.



## LA GIARDINIERA di Giamma

Un prodotto artigianale è unico e trasmette qualcosa di noi quando è fatto con il cuore e con le mani, in tutti i passaggi.

Non è solo cibo, dentro ogni vasetto c'è una storia diversa e una nuova opportunità di convivialità.

Nella Giardiniera di Giamma ci sono più di tredici tipologie di verdure per ogni vasetto, selezionate con cura da fornitori locali e agricoltori che operano nel pieno rispetto della natura e della stagionalità...

ecco perchè, sono sempre diversi.

# SALSA Mayhut indispensibili SCANCEANI Salloro indispensabili GIOMAR CASAU GIOMAR CASAU

# SALSA Margherita FICHI caramellati & alloro CARCIOFI in olio con aglio nero e rosmarino

## indispensàbili

di OMAR CASALI

La collezione sottovetro creata dallo Chef
Omar Casali. Preparazioni che sanno
di ricordi, della cucina della nonna nelle
Domeniche di festa, e di gesti rituali
e preziosi per sempre impressi nel cuore.
Un progetto nato dalla voglia di condividere
l'esperienza di sapori unici.
In-dispensàbili, perché non vedo l'ora
facciano parte anche della vostra Dispensa.

imdispemsālbilli

"Lo diceva Baudelaire. Non so se il poeta dei Fiori del Male conoscesse la nonna Delia. Sulla scia di poeti di sempre prima e dopo di lui, da Alceo ai poeti di oggi, Baudelaire sapeva che il vino ha un'anima che canta.

Lei, la Delia, progenitrice degli Ottaviani, cantava in un locale per marinai e avventori. Ci venivan tutti.

Forse lì in quella allegria, attraversata da screziature di passione, di complicità così ben descritte all'avvio di questo libro, nasce il cuore dei vini che ora danno lustro a una famiglia e al suo territorio intero. Lo vedrà chi scorre queste pagine, pieno di notizie interessanti per intenditori e no."

Prefazione, Davide Rondoni



Flora e Delia, vestite in ghingheri, sorri-denti e cordiali, auguravano "Buona sera-ta" al ritmo della chitarra. E al detto "Don-na Rooosaa!" un coro unanime rispondeva "Ocohth" — ocohh!". Erano voci di gente Goolshi. – onoshi?, Erano voci di gente partità un anno prima, che ritornava come se il tempo non fosse trassovaco. Sul palos cer un susseguieri di presonaggi diversi ed interessanti, sotto lo sguardo attento del turisti. Al tavoli il vino screva felice, mentre in strada c'era una folla di curisoni. Altro non sappiamo del recivino, senon che quel gordino ci vecchio gebo a cui si arrangiocori, col vecchio gebo a completa di populsasi: en la Romagna che si faceva conoscere al mondo, era il mondo che cominciava a sopprire e di namanorari.

che cominciava a scoprire e ad innamorar-si della Romagna.

Flora and Delia, all dolled up and smiling For and Delia, all dolled up and smiling friendly, used to take not evening to the cluster of the pattern of the cluster of the cluster of the cluster of the cluster. At the shout of Donard Rocossie? a charm used to ensure raith one wire 'Doobh' - cookh!'. Those wires belonged to the people who had left the previous year, and they were coming bank as if thin had never passed. Many different and interesting personalities performed on that staye, expetiting tourists' attention. While people at the tolless were spilling one until not and unine, in the street a croud of curious onlockers rived to get up beed at what was oping on. This is all we know about Tre Peccion. Its agrarden was home to an old matherny cowith voices, hugs, amused gazes, and ap-plauses. Romagna was letting the world in, and the world was about to discover and fall in love with Romagna.









quadrucci in brodo con le vongole

quadrucci pasta in broth with clams

### INGREDIENTI

Per 4 persone:

240 g di quadretti di pasta all'uovo 1 kg di vongole 1 spicchio di aglio

prezzemolo 1/2 cipolla

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro olio extra vergine di oliva

### **PROCEDIMENTO**

In un tegame versate le vongole e chiudete con il coperchio. Non appena saranno tut-

te aperte spegnete la fiamma. Sgusciate le vongole, raccogliete il succo e rimettete le vongole sgusciate nel succo. Mescolatele un po, in questo modo si li-bereranno della eventuale sabbia residua Scolatele, continuando a tenere il liquido da parte che filtrerete con una garza o del cotone idrofilo. Portate a bollore 700 ml di acqua. In un altro tegame fate soffrigere nell'olio un trito di cipolla, prezzemolo e aglio, aggiungete il concentrato di pomodoro e poi le vongole con il loro succo filtrato. Date un paio di giri con un cucchia-io e poi unite l'acqua bollente. Riportate l'acqua a bollore e aggiungete i quadretti. Quando saranno arrivati a cottura servite nelle fondine con un giro d'olio e del prezzemolo tritato.

GASSSS



### INGREDIENTS

Serving 4 people:

240 g quadretti fresh pasta 1 kg of clams 1 clove of garlic parsley ½ onion 1 tablespoon of tomato paste extra virgin olive oil

### RECIPE

Put the clams in a saucepan and co-ver it with a lid. Steam until they open, then turn off the flame. Remove the clams from their shells, save their juice and put in the clams without shell. Stir and put in the clams without shell. Stir the clams to get rid of any sand residue. Drain the clams and keep the juice aside, then strain it using a gauze or hydrophilic cotton. Bring 700ml of water to boil. In a different saucepan, put chopped up onion, parsley and garlic, add tomato paste and the clams with their strained broth.

Stir a couple of times and then add boiling water. Boil water again and add quadretti pasta. When ready serve in a low bowl, drizzle with olive oil and chopped parsley.











Regala una Wine Tasting
Experience, il percorso ideale
per immergersi e scoprire
il territorio, la Cantina
e i vini Enio Ottaviani.

Il tour prevede la visita in
Cantina accompagnato dal nostro
enologo, il giro in vigna
e nell'Oasi faunistica della
Valconca, la visita alla Bottaia e la
Degustazione in Showroom.

gift card



### confezioni

## le bottiglie

1 bottiglia	4
2 bottiglie	4
3 bottiglie	5

sinfonia	8
mada	10
clemente primo	11
strati	11
rebola	16

Caclara/ magnum	11/22
928/ magnum	16/32
merlot/ magnum	19/38
sole rosso/ magnum	16/32
dado/3 bottiglie	105

### pacco

### gift card

confezione 14

wine tasting experience

30

indispensàbili
carciofi
salsa margherita
fichi

18	la giardiniera
8	di giamma 14
18	

olio	18
aceto	7
miele	11
libro	15





# Natale 22