

ENIO OTTAVIANI

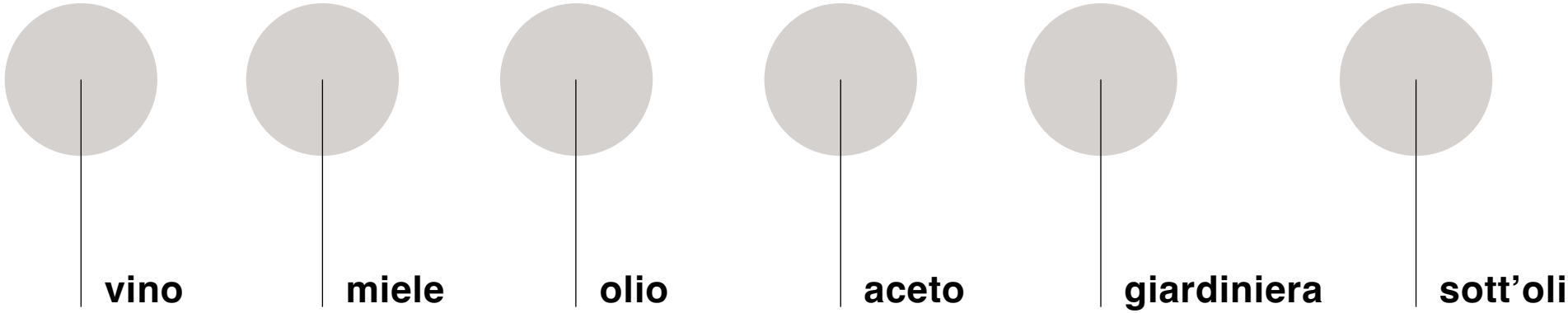
VINI E VIGNETI

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



Sinfonia



Strati



Rebola



Mada



Clemente Primo

---

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**

i vini rossi



Dado è un cru di Romagna Sangiovese.
È ricavato da quattro parcelle,
su terreni differenti, a San Clemente
di Rimini. Ogni fazzoletto di terra
esprime caratteristiche distinte
e complementari tra loro.

dado





DADO

DADO 2017,
premiato 5 grappoli
secondo la guida BIBENDA 2021

ROMAGNA
SANGIOVESE

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

LE CONFEZIONI

1 bottiglia



2 bottiglie



3 bottiglie



Pacco



confezione regalo







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.

MIELE

MILLEFIORI



oltre ai vini




miele d'acacia
OASI FAUNISTICA
DELLA VALLE DEL CONCA
San Clemente
ENIO OTTAVIANI
miele italiano
400 g







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.

oltre ai vini




olio
extra vergine
di oliva
100% italiano
estratto a freddo







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.

indispensàbili

di OMAR CASALI



SALSA Margherita
CARCIOFI in olio con aglio nero e rosmarino

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.



LA GIARDINIERA di verdure

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 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.

oltre ai vini

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



“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



libro

Flora e Delia, vestite in ghingheri, sorridenti e cordiali, auguravano *'Buona serata'* al ritmo della chitarra. E al detto *'Donna Roosaa!'* un coro unanime rispondeva *'Ooohhh – ooohh!'*. Erano voci di gente partita un anno prima, che ritornava come se il tempo non fosse trascorso. Sul palco era un susseguirsi di personaggi diversi ed interessanti, sotto lo sguardo attento dei turisti. Ai tavoli il vino scorreva felice, mentre in strada c'era una folla di curiosi che sbirciava dentro.
Altro non sappiamo de I Tre Piccioni, se non che quel giardino col vecchio gelso a cui si arrampicava un'edera tutte le sere si riempiva di voci, di abbracci, di sguardi complici, di applausi: era la Romagna che si faceva conoscere al mondo, era il mondo che cominciava a scoprire e ad innamorarsi della Romagna.

Flora and Delia, all dolled up and smiling friendly, used to wish a nice evening to the rhythm of the guitar. At the shout of 'Donna Roosaa!' a chorus used to answer with one voice 'Ooohhh – ooohh!'. Those voices belonged to the people who had left the previous year, and they were coming back as if time had never passed. Many different and interesting personalities performed on that stage, captivating tourists' attention. While people at the tables were spilling over with joy and wine, in the street a crowd of curious onlookers tried to get a peek at what was going on. This is all we know about Tre Piccioni. Its garden was home to an old mulberry covered in ivy, and every night was crowded with voices, hugs, amused gazes, and applauses. Romagna was letting the world in, and the world was about to discover and fall in love with Romagna.









Scan here to listen our beloved Nonna Delia



DADO DA BAMBINO CON LE MARACAS



22

quadrucci in brodo con le vongole

quadrucci pasta in broth with clams

TEMPO / TIME
DIFFICOLTÀ / LEVEL
GASSSS

INGREDIENTI

Per 4 persone:

240 g di quadretti di pasta all'uovo
1 kg di vongole
1 spicchio di aglio
prezzemolo
½ 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 tutte aperte spegnete la fiamma.
Sgusciate le vongole, raccogliete il succo e rimettete le vongole sgusciate nel succo. Mescolatele un po', in questo modo si libereranno 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 soffriggere 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 cucchiaio 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.

INGREDIENTS

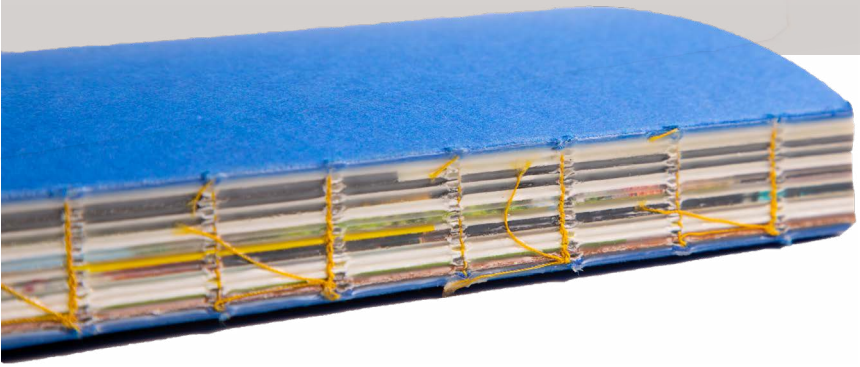
Serving 4 people:

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 cover 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 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.

156





confezioni

1 bottiglia	4
2 bottiglie	4
3 bottiglie	5

le bottiglie

sinfonia	9
mada	11
clemente primo	12
strati	12
rebola	17
caciara/ magnum	12/24
928/ magnum	17/34
merlot/ magnum	20/40
sole rosso	17
dado/ 3 bottiglie	105

pacco

confezione	14

gift card

wine tasting experience	40

oltre ai vini

indispensàbili

carciofi	18
salsa margherita	8

la giardiniera

di verdure	14

olio	20
aceto	8
miele	11
libro	15

listino

ENIO OTTAVIANI
VINI E VIGNETI

Natale 26

via Pian di Vaglia 17
47832 San Clemente (RN)

tel. 392 610 6060
enioottaviani.it

Enio Ottaviani Winery
enioottavianiwinery