

On the gentle Hilly slope of Persolino, 3 km far from the town, between Faenza and Brisighella, there is the wine-cellar of the Agriculture and Environment Vocational State Institute, settled in 1977, in an area already famous for its prehistoric settlements, to have been one of the famous scientist Lodovico Caldesi's residences, and to have lodged, since 1885, the Agricultural Practice School, just wanted by munificent owner of the villa of the surrounding farm, fertile since the Stone Age; it has always had an agricultural vocation, and the grape-wine crop has shortly gone alongside its traditional cereals. The farm vineyard grows for about 3.50 hectares, and includes a collection of 20 vines cultivated respecting territory, with the most advanced techniques, up-to-date by constant cultural exchange, most of all with French Agricultural High School, with an exclusive viticultural vocation. The wine-cellar is an educational laboratory, up-to-date equipped, where the students, already engaged to yield grapes, are sharing in the following stages of change, preservation, and sale, too. A special care is given to the yielded wine quality; that's why some of them are aged in "barriques", the precious woody essences of which are irreplaceable to enrich wines with the organoleptic peculiarities, indispensable to improve bouquet, and to favour the gradual achievement of a full ripeness. Thanks to the skill and constant enthusiasm of prof. Sergio Ragazzini, the farm cellar co-ordinator in 1978 the first "raisin Albana" was born about a 500 bottle limited production. Then the experimentation, gone on with red grapes, yielded, "Amabile Persolino", in 1993. New wines have joined these ones; but the research and experimentation go on, trust-fully and constantly; the aim is, always and anyway, a careful vinification, which, even with a limited production as to the quantity can assure a top level guaranty as to the quality. The yearly yield is about 130-140 wine hl, partly sold in demijohns, partly in 7.000 bottles, divided into red wines: "Umberto", "Varrone" and "Rosso di Nero"; white ones: "Vigna delle Rose", "In volo" and "Lanzesa"; raisins one: white "Ultimo Giorno di Scuola", "Poesia d'Inverno" and the red "L'Amabile Persolino". The last, top-quality ones need particular cares during each yield stage, mostly during their whiterinf, loos grape pressing, fermentation, ageing and refining.



L'Amêr

amaro di foglie d'Ulivo

Il nome di questo liquore, derivante dalla macerazione di foglie di ulivo in alcool, tradotto dal dialetto romagnolo significa "L'amaro". Le innumerevoli foglie di ulivo lasciate in infusione e l'aggiunta della giusta dose di zucchero, conferiscono al prodotto un gusto unico e un "naso" ricco di profumi particolari, rendendolo particolarmente adatto a concludere un buon pasto per i suoi effetti digestivi.

Si consiglia di berlo a temperatura ambiente per apprezzare al meglio le sue peculiarità.

Può costituire anche ottima bevanda dissetante se diluito con acqua frizzante e ghiaccio.



Ratafià

di Amarene

Liquore di vino derivato da una antica ricetta della tradizione locale romagnola.

Un buon vino rosso gli conferisce il bel colore rubino. Le foglie di amarene gli cedono il loro caratteristico profumo.

Temperatura di degustazione 14-15°C

ipograficovolgimigli@faenza

Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura Persolino

Sul dolce rilievo del colle di Persolino, a 3 km dalla città in direzione Faenza-Brisighella, è ubicata la cantina dell'Istituto Professionale "Persolino-Strocchi", Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale, sorta nel 1977 in un'area già famosa per i suoi insediamenti preistorici, per aver dato dimora all'illustre scienziato faentino Ludovico Caldesi e per aver ospitato nel 1885 la scuola di pratica agricola voluta appunto dal munifico proprietario della villa e dell'azienda agricola circostante, fertile fin dall'Età della pietra, ha avuto sempre vocazione agricola e presto la coltura della vite si è affiancata ai tradizionali cereali.

Il vigneto aziendale si estende su 3,50 Ha e comprende una collezione di 20 vitigni coltivati nel rispetto del territorio, secondo le più moderne tecniche, aggiornate da scambi culturali continui soprattutto con licei agricoli francesi, ad esclusiva vocazione viticola.

La cantina è un laboratorio didattico modernamente attrezzato in cui gli alunni, già impegnati nella produzione dell'uva, sono partecipi anche delle successive fasi di trasformazione, conservazione e vendita. Particolare cura viene prestata alla qualità dei vini prodotti; per questo alcuni vengono invecchiati in barriques, le cui pregiate essenze legnose sono insostituibili per arricchire i vini delle caratteristiche organolettiche indispensabili per migliorare aroma e bouquet e favorire il raggiungimento graduale della piena maturità. Grazie alla valentia e all'impegno costante del prof. Sergio Ragazzini, coordinatore della cantina aziendale, nacque nel 1978 la prima "albana passita" con una produzione limitata di 500 bottiglie. La sperimentazione continuata a lungo su uve a bacca rossa porta poi nel 1993 alla produzione de "L'Amabile Persolino". Nuovi vini si sono aggiunti a questi, ma la ricerca e la sperimentazione continuano con fiducia e costanza: l'obiettivo resta sempre e comunque la vinificazione accurata che, pur nella quantità limitata, assicuri un alto livello di qualità.

La produzione annuale è di circa 130-140 hl di vino, in parte venduto in damigiana, in parte confezionato in 7.000 bottiglie, suddivise in vini rossi: "Umberto", "Varrone" e "Rosso di Nero"; bianchi: "Vigna delle Rose", "In volo" e "Lanzesa"; passiti: bianchi "Ultimo Giorno di Scuola", "Poesia d'Inverno" e rosso "L'Amabile Persolino". Questi ultimi, di indiscussa qualità, richiedono attenzioni particolari durante tutte le fasi di produzione soprattutto durante l'appassimento, la pigiatura soffice con pressa, la fermentazione, l'invecchiamento e l'affinamento.

Azienda Agraria
I.P. "Persolino Strocchi"
Via Firenze, 194 - 48018 Faenza (RA)
tel. 0546 22932 - fax 0546 668433
cantina.persolino@libero.it

C.F. 90033400392 P. Iva 02507490395

L'Amabile Persolino

Denominazione: Amabile Persolino - Passito Rosso da uva passita

Denomination: Amabile Persolino - Red Raisin

Vigna d'origine: Vitigno: Malbo gentile/Vigna nuova
Esposizione: Est-Ovest/Terreno franco argilloso/
Sistema di allevamento: Cordone permanente
CASARSA / N° piante per Ha: 3.300 / Anno di
impianto: 1992

Origin vineyard: Vine: Delicate Malbo / Vineyard: young (new) /
Estern-Western exposure open clay soil / Farm
method: standing cord CASARSA
N° plants per hectare: 3800 /
Settin up year: 1992

Epoca vendemmia: 20 settembre raccolta manuale; i grappoli
vengono appesi con fili nella serra
per circa 55 gg. Pigia-diraspatura
fermentazione in fermentino per 15 gg.;

Grape harvest time: 20th September manual harvesting;
the bunches are hanged with threads
in agreen hause for about 55 days,
grape pressing by hand, and
fermentation in yeast for 15 days;

Fermentazione: Finale e malolattica in barrique

Fermentation: Final and malolactic in 50 lt casks

Affinamento: In barriques da 225 lt per 10 mesi,
poi 6 mesi in bottiglia

Refining: In 225 lt casks, for 10 months
the 6 months in the bottle

N. bottiglie: 800 da lt. 0.500

N. of bottle: 800 da lt. 0.500

Temp.degustazione: 16° C (per dolci con cioccolato o cocco)

Tasting temperature: 16° C (for chocolate, coconut cakes)



Poesia d'inverno

Denominazione: Poesia d'Inverno - Passito bianco da uve
stramature

Denomination: Poesia d'Inverno - Raisin white

Vigna d'origine: Vitigno: Malvasia di Candia / vigna: della Piana
/ esposizione: Est Ovest / Terreno: franco
argilloso / sistema di allevamento: Silvoz / N°
piante per Ha: 3000 / Anno di impianto 1989

Origin vineyard: Vine: Malvasia di Candia / vineyard: of flat round /
Estern-Wester exposure / open clay soil / farm
method: Silvoz / N° plants per hectare: 3000 /
setting up year: 1989

Epoca vendemmia: Raccolta manuale dal 10 al 20 dicembre con
grappoli invasi dalla muffa e pigiati con pressa
soffice

Grape harvest time: 20th december manual harvesting loos grape
pressing

Fermentazione: Finale e malolattica in barriques da 225 lt.

Fermentation: Final and malolactic in 225 lt casks

Affinamento: In barriques da 225 lt per 18 mesi
poi 6 mesi in bottiglia

Refining: In 225 lt casks for 18 months
then 6 months in the bottle

Nr. bottiglie: 1300 da lt. 0.500

N. of bottles: 1300 lt. 0.500

Temp.degustazione: 15-16° C

Tasting temperature: 15-16° C



Rosso di Nero

Denominazione: Ravenna Rosso IGP

Denomination: Ravenna Rosso IGP

Vigna d'origine: Vitigno: Pinot Nero e centesimo/Vigna: della piana/
Esposizione Sud Ovest/ Terreno medio impasto / Sistema
di allevamento: Cordone speronato / N° piante per Ha:
2.500 / Anno di impianto: 1980-2005

Origin vineyard: Vine: Pinot Noir / Vineyard: of flat ground / Southern Western
exposure / Middle mixture soil / Farm method: GDC / N° plants
per hectare: 2.500 / Settin up year: 1980-2005

Epoca vendemmia: Prima decade di Settembre

Grape harvest time: First ten days of September loose grape pressing

Fermentazione: Fermentino GIMAR con macerazione
di almeno 2 settimane

Fermentation: "GIMAR" yeast with at least two week maceration

Affinamento: 8 mesi in carati e 4 mesi in bottiglia

Refining: 8 months in casks, and 4 months in the bottle

Temp.degustazione: 18 - 20° C

Tasting temperature: 18 - 20° C

Varrone

Denominazione: Varrone IGT Rosso Ravenna

Denomination: Varrone IGT Rosso Ravenna

Vigna d'origine: Vitigno: Uva Longanesi 80% Sangiovese piccolo 20%
/ Esposizione: Est Ovest Terreno franco sabbioso /
Sistema di allevamento: cordone permanente CASARSA
/ N° piante per Ha: 3.000 / Anno di impianto: 1978

Vine: Longanesi Grape 80% Little Sangiovese 20% / Estern
Western exposure / Open sandy soil / Farm method: standig cord
CASARSA / N° plants per hectare: 3.000 / Settin up year: 1978

Epoca vendemmia: Prima decade di Ottobre

Grape harvest time: First ten days of October

Fermentazione: Fermentino GIMAR con macerazione di almeno 10 gg

Fermentation: In "GIMAR" yeast with about 10 day maceration

Affinamento: 6-8 mesi in barriques Allier, 6 mesi in bottiglia

Refining: 6-8 months in barriques Allier, 6 months in the bottle

Nr. bottiglie 1998: 1300 da lt. 0,75

Nr. bottles 1998: 1300 lt. 0.750

Umberto

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Denomination: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Vigna d'origine: vitigno: Sangiovese piccolo 100% /Esposizione Est Ovest /
Terreno franco argilloso/Sistema di allevamento: cordone
speronato/N° piante per Ha: 3.300/Anno di impianto: 1991

Vine: Sangiovese small 100% / Estern Western exposure/Open
clay soil / Farm method: ram string / N° plants per hectare:
3300 / Settin up year: 1991

Epoca vendemmia: prima decade di ottobre

Grape harvest time: first ten days of october

Fermentazione: in fermentino "GIMAR" con macerazione di circa 10 gg.

Fermentation: in "GIMAR" yeast with about 10 day maceration

Affinamento: 6/8 mesi in barriques Allier, 6 mesi in bottiglia

Refining: 6/8 mouths in barriques Allier, 6 mouths in the bottle

N. bottiglie 2005: 1.330 da lt. 0,750

N. of bottles 2005: 1.330 lt. 0.750

Temp.degustazione: 18° C

Tasting temperature: 18° C

Ultimo giorno di scuola

Denominazione: Romagna Albana Passito DCGG

Denomination: Romagna Albana Passito DCGG

Vigna d'origine: Vitigno: Albana clone 17/vigna: della Piana/
Esposizione: Sud Ovest / Terreno franco
argilloso/Sistema di allevamento: capovolto/
Pergoletta / N° piante: 2.000 / Anno di
impianto: 1990

Origin vineyard: Vine:Albana clone 17/vineyard: of flat ground/
Southern-Western exposure/ Open clay soil / Farm
method: upside down/small pergola / N° plants
per hectare: 2.000 / Settin up year: 1990

Epoca vendemmia: Raccolta manuale incassette monostrato con
appassimento in serra ventilata per circa 60
gg. pigiatura soffice.

Grape harvest time: Harvesting by hand in a singlelayer box, with
withering in airy greenhouse for about 60 days.
Loose grape pressing

Fermentazione: In carati per circa 30 gg

Fermentation: In cask for about 30 days

Affinamento: 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

Refining: 24 months in barriques and 6 months in the bottle

Nr. di bottiglie: 1600 da lt. 0,500

Nr. of bottles: 1600 lt. 0.500

Temp.degustazione: 12°-14° C

Tasting temperature: 12°-14° C



Vigna delle Rose

Denominazione: Vigna delle Rose- Colli Faenza Bianco DOC

Denomination: Vigna delle Rose (Rose Vineyard) Faenza Hills
White DOC

Vigna d'origine: Vitigno: Sauvignon, Chardonnay / Vigna: dei
cacciatori / Esposizione: Est Ovest/Terreno
franco argilloso / Sistema di allevamento:
Guyot, cortina semplice / N° piante per Ha:
3.300/ Anno di impianto: 2005-2013

Origin vineyard: Vine: Sauvignon, Chardonnay / Vineyard: hunters' /
Estern Western exposure/Open clay soil / Farm
method: Guyot, simple curtain / N° plants per
hectare: 3.300 /Settin up year: 2005-2013

Epoca vendemmia: Metà settembre, pigiatura soffice

Grape harvest time: The middle of September, loose grape pressing

Fermentazione: Vasca in acciaio termocondizionata

Fermentation: Thermo-conditioning steelbasin

Affinamento: Vasca in acciaio termocondizionata,
per 5/6 mesi. 6 mesi in bottiglia

Refining: Thermo-conditioning steelbasin for 5/6 mouths.
6 months in the bottle

Nr. bottiglie 1998: 700 da lt. 0,75

Nr. of bottles 1998: 700 lt. 0.750



In volo

Denominazione: In volo - vino frizzante bianco

Denomination: In volo - fizzy withe wine

Vigna d'origine: Vitigno: Chardonnay 100% / Esposizione: Est Ovest/
Terreno franco argilloso/Sistema di allevamento:
cortina semplice / N° piante per Ha: 3.000/ Anno di
impianto: 1988

Origin vineyard: Vine: Cardonnay 100%/Estern Western exposure / Open
clay soil / Farm method: ram string / N° plants per hectare:
3.000 /Settin up year: 1988

Epoca vendemmia: prima decade di settembre; pigiatura soffice

Grape harvest time: first ten days of september, soft pressing

Fermentazione: Vasca in acciaio termocondizionata

Fermentation: tub in conditioned termo steel

Affinamento: Vasca in acciaio termocondizionata,
per 5/6 mesi, elaborato in autoclave

Refining: Thermo in conditioned termo steel for 5/6 mouths,
then 6 months in the bottle

Nr. bottiglie 2008: 1000 da lt. 0,750

Nr. of bottles 2008: 1000 lt. 0.750



Lanzesa

Denominazione: Ravenna bianco IGP

Denomination: Ravenna bianco IGP

Vigna d'origine: Vitigno: Lanzesa 100%/Esposizione: Est-Ovest/
Terreno franco argilloso/Sistema di allevamento:
Casarsa / N° piante Ha: 3.300
Anno di impianto: 2010

Origin vineyard: Vine: Lanzesa small 100% Estern-Western exposure Open
clay soil / Farm method: casarza
N° plants per hectare: 3.300
Settin up year: 2010

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Grape harvest time: second ten days of september

Fermentazione: vasca in acciaio termocondizionata

Fermentation: tub in conditioned termo steel

Affinamento: vasca in acciaio termocondizionata
per 5/6 mesi

Refining: tub in conditioned termo steel for 5/6 mouths

Nr. bottiglie 2008: 1000 da lt. 0,750

Nr. of bottles 2008: 1000 lt. 0.750

Temp.degustazione: 12°-13° C

Tasting temperature: 12°-13° C

