



La responsabilità verso l'avvenire, l'impegno nel restituire alla Terra i suoi doni e nel dare dignità all'Uomo e al suo lavoro: questi sono i valori essenziali delle Cantine Bonelli.

The responsibility towards the future, the commitment to give back to the Earth and dignify the Man and his labour have always been at the heart of Cantine Bonelli.



Fu Anacleto Bonelli a fondare le omonime cantine verso la metà del secolo scorso. Forse inconsapevolmente diede vita a un'attività fortemente attenta al territorio. In un'ottica di coinvolgimento del tutto nuovo, iniziò a intessere una rete tra i viticoltori della Val Trebbia e creò un vino distintivo che fosse espressione del territorio, valorizzandone le peculiarità: il Trebbianino Val Trebbia, uvaggio di uve autoctone.

It was Anacleto Bonelli who founded the winery in the mid 40s, right after the war. In what could be defined today as a pioneering move, he built an activity that was extremely thoughtful of the surrounding territory by creating a network of vine growers in the Trebbia Valley and producing a new, distinctive wine, which reflected and valorised the peculiarities of the area: the Trebbianino Val Trebbia, produced with autochthonous grapes.





Erano gli anni '50 quando Anacleto intraprese quel cammino oggi noto come sostenibilità. L'attività che avviò prosegue da tre generazioni e, sulla scia del suo esempio, la famiglia si adopera per il miglioramento del lavoro e dell'ambiente con la stessa dedizione arricchita di iniziative: il controllo e la gestione di filiera, l'acquisizione del fondo collinare Due Querce, l'assiduo investimento in tecnologia, il coraggio di innovare e sperimentare nuovi prodotti. Questi sono i caratteri distintivi delle Cantine Bonelli, questa è la nostra storia.

What Anacleto pioneered almost 75 years ago is defined today as sustainability. The activity he started has been flourishing for three generations, and the family still follows his example by working with the same passion and dedication. The control and management of the supply chain, the acquisition of Due Querce vineyard estate, the continuous investment in new technologies, the boldness of innovating and experimenting with new products: these are the distinctive traits of Cantine Bonelli. This is our story.





Il territorio

Le nostre cantine sono situate in Val Trebbia, la valle che attraverso l'Appennino collega la Pianura Padana a Genova.

In un ambiente ecologicamente equilibrato di media collina i vigneti si alternano ai boschi e ai campi costituendo un buon modello di biodiversità. Il suolo è ghiaioso, il più antico del territorio piacentino, e dominato da grandi blocchi rocciosi di origine magmatica tra cui spicca per bellezza la Pietra Parcellara.

Il vitigno autoctono più diffuso è l'Ortugo, affiancato dalla Malvasia di Candia aromatica.

L'armonia di un clima ventilato, la natura del terreno e la perseveranza dell'uomo conferiscono ai grappoli un'unicità di aromi che danno origine a vini autenticamente sinceri.

The area

Our winery is located in the Trebbia Valley, the one that connects the Po Valley to Genua across the Ligurian Apennines.

This hilly area constitutes a balanced ecosystem of vineyards alternated to woodlands and crops, making up a perfect model of biodiversity. The gravelly soil is the most ancient of all the surrounding areas and is overlooked by majestic magmatic peaks such as the Pietra Parcellara, which stands out for its beauty.

Ortrugo and Malvasia di Candia are the two most common autochthonous vine varieties.

The breezy and crisp climate, the soil properties and the expertise of man produce grapes with unique aromas, then turned into truly authentic wines.

**Il nostro impegno per
la sostenibilità**

**Our commitment to
sustainability**

Il carattere distintivo delle nostre cantine è da sempre l'attenzione alle persone e all'ambiente. È stato semplice anni fa iniziare, in collaborazione con l'Università Cattolica di Piacenza, un percorso di sostenibilità che mirasse a tutelare la realtà esistente e a indirizzare le scelte future verso il miglioramento.

Per noi sostenibilità è offrire momenti di formazione con l'aiuto del nostro agronomo ai viticoltori che ci conferiscono le uve. È incentivare e premiare la coltivazione biologica in vallata. È credere nella cultura e proporre iniziative aperte a tutti. È rispettare l'ambiente e promuovere ricerca per riuscire a preservarlo.

Questo e altro è il nostro impegno sociale: creare un'esperienza basata sulla convinzione che abbiamo una responsabilità verso l'avvenire, che dipende da noi restituire alla Terra i suoi doni e dare dignità all'Uomo e al suo lavoro.

The distinctive trait of our winery has always been the commitment to our people and our territory. It was natural for us to embark, some years ago, on a path of sustainability with the Cattolica University of Piacenza, aimed at protecting our current doing and working on future improvements.

For us, sustainability means training our vine growers with the help of our agronomist, encouraging and rewarding organic grape production in the valley, believing in education and offering cultural events open to everyone, respecting our environment and promoting scientific research to preserve it.

This, and much more, is our social responsibility. Our endeavour is to convince everyone that we have a responsibility towards the future, that we must give back to the Earth and dignify the Man and his labour.





La produzione dei nostri vini

Our wine production

Il legame con il territorio e l'impegno per la sostenibilità si sono concretizzati nella produzione di vini esclusivi delle colline piacentine. Tutti i nostri vini sono DOC piacentini e derivano dalle uve autoctone del nostro territorio.

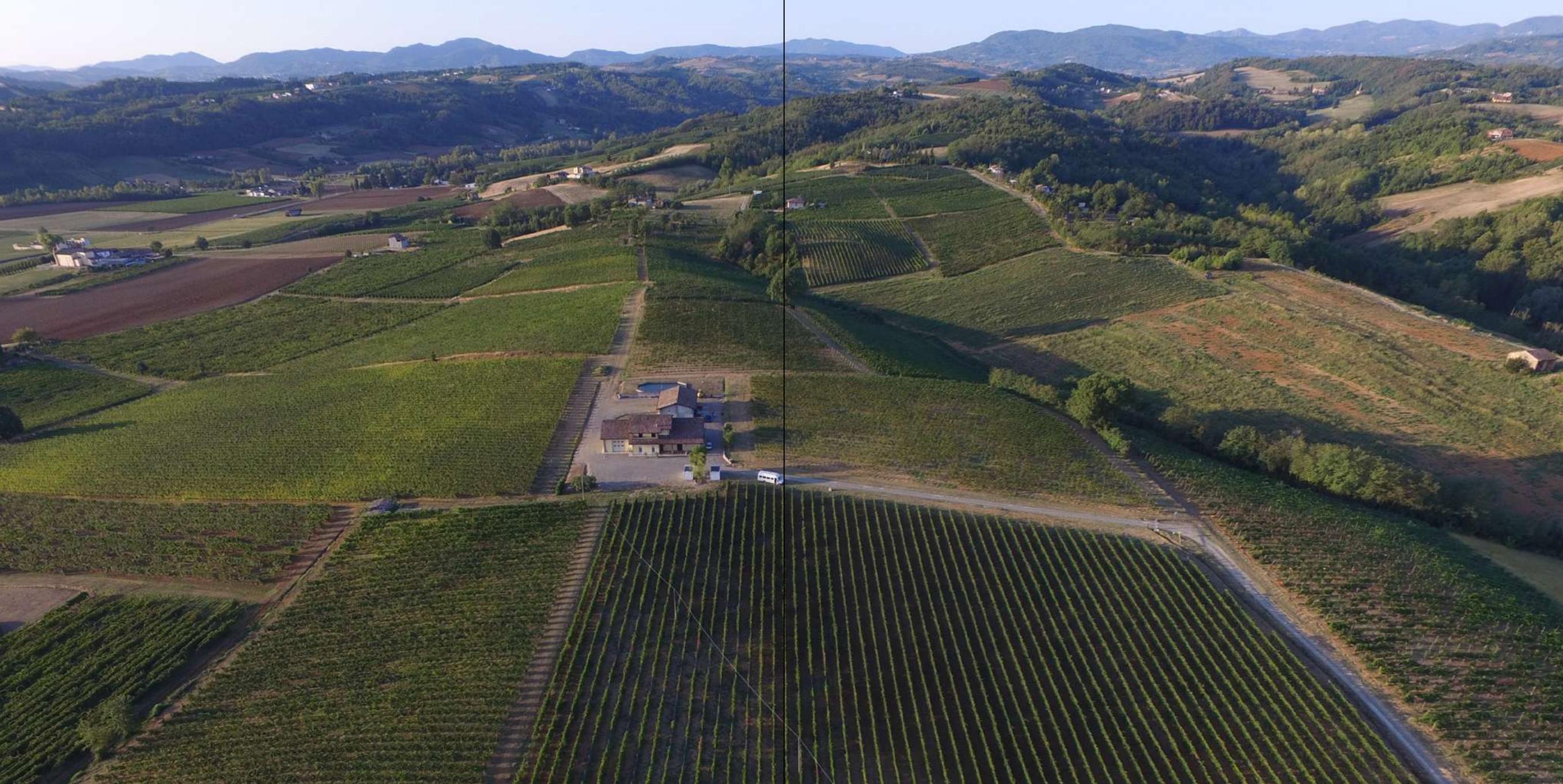
La nostra ricerca della qualità parte dal controllo di tutta la filiera ed è la combinazione del rispetto per la tradizione con l'apertura alla scienza e alla tecnologia. Con il nostro enologo verifichiamo tutti i passaggi della produzione: i vini bianchi frizzanti e spumanti in metodo Charmat, i vini rossi lavorati con sistema tradizionale e il metodo classico, nostro orgoglio, dedicato al fondatore Anacleto.

La nostra gamma comprende la linea classica Tradizionale, la linea Belcanto dedicata al librettista piacentino Luigi Illica – uno dei massimi protagonisti dell'opera italiana –, la linea Biologica e la linea Due Querce, esclusiva del vigneto di proprietà.

The connection to our territory and the commitment to sustainability have evolved in the production of exclusive wines. All our wines are DOC Colli Piacentini and are made with autochthonous grapes.

Our pursuit of quality starts from the control of the whole supply chain, and is based on the balance between respect for traditions and openness to science and technology. With our winemaker we verify each stage of production: Charmat method for the sparkling whites, Traditional method for the red wines and Metodo Classico, our pride, dedicated to the founder Anacleto.

Our range includes the traditional Linea Tradizionale, the Linea Belcanto dedicated to the Piacenza-born lyricist Luigi Illica – one of the leading representative of the Italian opera –, the Organic Line and the Due Querce Line, exclusively made with grapes from the winery's very own estate.



Anacleto Il Fondatore

Spumante Metodo Classico

tipologia/classification

spumante brut metodo classico

vitigni/grapes

100% chardonnay

colore/colour

giallo paglierino brillante/
bright straw-yellow

profumo/aroma

intenso ed elegante, sentori floreali
e di frutta gialla/intense and elegant
with almond flower notes

sapore/taste

fine ed equilibrato, sapido e
persistente/balanced, persistent
with a refreshing finish

vinificazione/vinification

fermentazione lenta, affinamento sui
lieviti di 30 mesi/slowly fermented,
ageing on lees for 30 months

grado alcolico/alcohol level

12-12.5%

abbinamenti/food pairing

ottimo a tutto pasto/whole meal

temperatura/serving temperature

6-8 °C/43-46 °F



La Madre Terra Spumante Brut

tipologia / classification
spumante brut

vitigni / grapes
70% chardonnay
30% ortrugo

colore / colour
giallo paglierino / straw-yellow

profumo / aroma
fine e intenso / subtle and intense,
citrus fruits notes

sapore / taste
fresco e carezzevole / fresh,
delicate with character

vinificazione / vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat di 6 mesi / slowly fermented,
6 months charmat process

grado alcolico / alcohol level
12%

abbinamenti / food pairing
ottimo a tutto pasto / whole meal
and elaborate dishes

temperatura / serving temperature
6-8 °C / 43-46 °F



La Madre Terra Spumante Brut Rosato

tipologia / classification
spumante brut

vitigni / grapes
100% pinot nero

colore / colour
rosa antico / antique pink

profumo / aroma
fine e intenso, profumo di fragola /
delicate and intense, strawberry note

sapore / taste
morbido ed equilibrato /
smooth taste, perfectly balanced

vinificazione / vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat di 6 mesi / slowly fermented,
6 months charmat process

grado alcolico / alcohol level
12%

abbinamenti / food pairing
antipasti, carni bianche, salumi,
zuppe di pesce, formaggi freschi /
appetizers, white meats, cured meats,
fish soups and fresh cheeses

temperatura / serving temperature
6-8 °C / 43-46 °F



Due Querce Rosso

tipologia/classification
tranquillo/still

vitigni/grapes
65% bonarda/croatina
35% barbera

colore/colour
rosso rubino tenue, riflessi granati/
light ruby red, garnet reflections

profumo/aroma
pulito e complesso, sentori di frutta
matura, nota vanigliata/structured
and deep, aromas of mature red fruits
and light vanilla notes

sapore/taste
morbido, corposo, discretamente
lungo/full bodied with a rich,
well-rounded flavour

vinificazione/vinification
macerazione 10-15 giorni, affina per
12 mesi in tonneaux e barriques/
vinification of 10-15 days, 12 months
ageing in tonneaux and barriques

grado alcolico/alcohol level
12.5-13%

abbinamenti/food pairing
arrosti di carni bianche e rosse,
selvaggina, formaggi importanti/
roasted white or red meat, game,
tasty cheeses

temperatura/serving temperature
15-17 °C/58-62 °F



Due Querce Bianco

tipologia/classification
tranquillo/still

vitigni/grapes
100% malvasia di candia aromatica

colore/colour
giallo paglierino brillante, media
intensita/bright straw-yellow

profumo/aroma
intenso, aromatico, note di pompelmo
e sambuco/intense and aromatic
with grapefruit and elderberry notes

sapore/taste
morbido, corposo, ottima
persistenza/smooth taste,
full bodied, persistent

vinificazione/vinification
fermentazione lenta/slowly fermented

grado alcolico/alcohol level
12%

abbinamenti/food pairing
piatti leggeri, antipasti, primi, risotti,
carni bianche speziate/light dishes,
appetizers, first courses, risottos,
white spice meats

temperatura/serving temperature
8-10 °C/58-62 °F



Trebbianino Val Trebbia BIO DOC Colli Piacentini



tipologia/classification
frizzante / slightly sparkling

vitigni/grapes
60% ortrugo
30% malvasia di candia aromatica
10% varietà autoctone bio/trebbia
organic varieties

colore/colour
giallo paglierino brillante/
bright straw-yellow

profumo/aroma
fine e intenso/intense and elegant,
malvasia grape aroma

sapore/taste
pieno, armonico/full bodied, balanced

vinificazione/vinification
fermentazione lenta, metodo charmat
di 3 mesi/slowly fermented, 3 months
charmat process

grado alcolico/alcohol level
11.5%

abbinamenti/food pairing
aperitivo, facile abbinamento/appetizers,
light main courses, white meats

temperatura/serving temperature
8-10 °C/48-50 °F



Barbera BIO DOC Colli Piacentini



tipologia/classification
tranquillo/still

vitigni/grapes
100% barbera bio/organic barbera

colore/colour
rosso rubino/ruby red

profumo/aroma
netto ed elegante, sentori di frutta
fresca a bacca rossa/vinous, bright
fruit with red fruit smell

sapore/taste
pulito, medio corpo/
bright, medium-body, soft tannins

vinificazione/vinification
macerazione 10-12 giorni, affina
in acciaio/vinification of 10-12 days,
it refines in stainless steel tanks

grado alcolico/alcohol level
11.5-12.5%

abbinamenti/food pairing
salumi, primi piatti con sugo
di carne/cold cuts, first courses
with meat sauce

temperatura/serving temperature
16-18 °C/60-64 °F





Tesor Gutturnio DOC Riserva

tipologia / classification

tranquillo / still

vitigni / grapes

60% barbera
40% bonarda / croatina

colore / colour

rosso rubino, riflessi granati /
light ruby red, garnet reflections

profumo / aroma

bouquet etereo: marasca, prugna,
chiodi di garofano e cioccolato /
complex aromas of wild cherry, plum,
cloves, chocolate and leather

sapore / taste

pieno, robusto ma vellutato, elegante /
full bodied, robust but silky, elegant

vinificazione / vinification

macerazione 10-15 giorni, affina per
18 mesi in botti di rovere / vinification
of 10-15 days, 18 months ageing in
slavonia oak casks

grado alcolico / alcohol level

12.5-13%

abbinamenti / food pairing

carne e formaggi di buona
stagionatura / roasted white or
red meats, tasty cheeses

temperatura / serving temperature

16-18 °C / 60-64 °F



Birichin Gutturnio DOC Frizzante

tipologia / classification

frizzante / slightly sparkling

vitigni / grapes

60% barbera
40% bonarda / croatina

colore / colour

rosso rubino, riflessi violacei /
intense ruby red, violet reflections

profumo / aroma

vinoso, sentori di ciliegia, prugna e frutti
di bosco / bright fruit with cherry, plum
and black fruit aromas

sapore / taste

asciutto, buon corpo, armonico /
dry, full bodied, well balanced

vinificazione / vinification

macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi / vinification of
5-7 days, second fermentation for 2-4
months with charmat process

grado alcolico / alcohol level

12-13%

abbinamenti / food pairing

tutte le portate, salumi, piatti di mezzo,
pasta ripiena / whole meal, filled pasta,
light meat dishes

temperatura / serving temperature

12-14 °C / 53-57 °F



Beltade

Bonarda DOC Colli Piacentini

tipologia/classification
frizzante / slightly sparkling

vitigni/grapes
100% bonarda/croatina

colore/colour
rosso rubino/ruby red

profumo/aroma
vinoso e fruttato/bright fruit
with red fruit smell

sapore/taste
asciutto, medio corpo/
dry, medium-body

vinificazione/vinification
macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi / vinification
of 5-7 days, second fermentation for
2-4 months with charmat process

grado alcolico/alcohol level
11.5-12.5%

abbinamenti/food pairing
tutte le portate, salumi, piatti
di mezzo, pasta ripiena / whole meal,
filled pasta, light meat dishes

temperatura/serving temperature
12-14 °C/53-57 °F



Bel Dì

Ortrugo dei Colli Piacentini DOC

tipologia/classification
frizzante / sparkling

vitigni/grapes
100% ortrugo

colore/colour
giallo paglierino brillante/
bright straw-yellow

profumo/aroma
distinto, sentori di sambuco, glicine
e note agrumate/bold and elegant,
elder, wisteria and citrus fruit notes

sapore/taste
fresco, saporido, piacevole/
refreshing, aromatic, pleasant

vinificazione/vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat di 3 mesi / slowly fermented,
3 months charmat process

grado alcolico/alcohol level
11-11.5%

abbinamenti/food pairing
aperitivo, piatti leggeri mediterranei/
appetizers, mediterranean light dishes

temperatura/serving temperature
8-10 °C/48-50 °F



Sogno

Trebbianino Val Trebbia DOC Colli Piacentini

tipologia/classification
frizzante / sparkling

vitigni/grapes
60% ortrugo
30% malvasia di candia aromatica
10% varietà autoctone / trebbia varieties

colore/colour
giallo paglierino brillante /
bright straw-yellow

profumo/aroma
fine e intenso / intense and elegant,
malvasia grape aroma

sapore/taste
pieno, armonico / full-body, balanced

vinificazione/vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat di 3 mesi / slowly fermented,
3 months charmat process

grado alcolico/alcohol level
11.5%

abbinamenti/food pairing
aperitivo, primi piatti leggeri,
carni bianche / appetizers,
light main courses, white meats

temperatura/serving temperature
8-10 °C/48-50 °F



Mimì

Malvasia DOC Colli Piacentini

tipologia/classification
frizzante dolce / sweet sparkling

vitigni/grapes
100% malvasia di candia aromatica

colore/colour
giallo paglierino brillante /
bright straw-yellow

profumo/aroma
uva, note floreali / delicious and
persistent, rich floral nuances

sapore/taste
dolce, aromatico, equilibrato /
sweet, aromatic, balanced

vinificazione/vinification
conservato come mosto, metodo
charmat / stored in refrigerators
until the charmat process starts

grado alcolico/alcohol level
7%

abbinamenti/food pairing
pasticceria secca, crema pasticcera,
zabaione di malvasia / patisserie,
custard creme, malvasia zabaglione

temperatura/serving temperature
8-10 °C/48-50 °F





Ortrugo dei Colli Piacentini DOC

tipologia / classification
tranquillo / still

vitigni / grapes
100% ortugo

colore / colour
giallo paglierino chiaro, riflessi
verdognoli / light straw yellow,
green reflections

profumo / aroma
delicato e sottile, note floreali
e vegetali / delicate with white
flowers, grassy nuances

sapore / taste
secco, fresco, note amarognole/
dry with a pleasant bitter finish

vinificazione / vinification
fermentazione lenta /
slowly fermented

grado alcolico / alcohol level
11.5%

abbinamenti / food pairing
antipasti leggeri, pesce delicato/
appetizers, light dishes

temperatura / serving temperature
8-10 °C / 48-50 °F



Trebbianino Val Trebbia DOC Colli Piacentini

tipologia / classification
frizzante / slightly sparkling

vitigni / grapes
60% ortugo
30% malvasia di candia aromatica
10% varietà autoctone / trebbia varieties

colore / colour
giallo paglierino / light straw-yellow

profumo / aroma
fine e intenso /
intense, malvasia grape aroma

sapore / taste
secco, fresco e beverino / dry,
medium-body, balanced acidity

vinificazione / vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat di 3 mesi / slowly fermented,
3 months charmat process

grado alcolico / alcohol level
11.5%

abbinamenti / food pairing
aperitivo, facile abbinamento/
appetizers, light dishes

temperatura / serving temperature
8-10 °C / 48-50 °F



Malvasia Frizzante Secco DOC Colli Piacentini

tipologia / classification
frizzante secco / dry slightly sparkling

vitigni / grapes
100% malvasia di candia aromatica

colore / colour
giallo paglierino / light straw-yellow

profumo / aroma
netto e fruttato, sentori di mela
e pesca / fresh sliced green apples
and white peaches

sapore / taste
secco, buona acidità, aromatico /
dry, medium-body, balanced acidity

vinificazione / vinification
fermentazione lenta, metodo
charmat / slowly fermented,
3 months charmat process

grado alcolico / alcohol level
10.5-11.5%

abbinamenti / food pairing
antipasti di salume, piatti leggeri /
appetizers, light dishes

temperatura / serving temperature
8-10 °C / 48-50 °F



Malvasia Frizzante Amabile DOC Colli Piacentini

tipologia / classification
frizzante amabile /
semi-sweet slightly sparkling

vitigni / grapes
100% malvasia di candia aromatica

colore / colour
giallo paglierino intenso / straw yellow

profumo / aroma
fiori bianchi, mela, pesca, ananas /
white flowers, sage, citron, apple,
white peaches

sapore / taste
amabile, morbido e persistente /
semi-sweet with ripe taste and
balanced acidity

vinificazione / vinification
conservato come mosto, metodo
charmat / stored in refrigerators
until the charmat process starts

grado alcolico / alcohol level
8.5%

abbinamenti / food pairing
pasticceria secca, insalate di frutta /
patisserie and fruit salads

temperatura / serving temperature
8-10 °C / 48-50 °F



Gutturnio Frizzante DOC

tipologia/classification
frizzante / slightly sparkling

vitigni/grapes
60% barbera
40% bonarda/croatina

colore/colour
rosso rubino intenso/ruby red

profumo/aroma
vinoso, fruttato/dry and smooth

sapore/taste
asciutto, pulito, morbido/
dry, clean, smooth

vinificazione/vinification
macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi /vinification
of 5-7 days, second fermentation for
2-4 months with charmat process

grado alcolico/alcohol level
12-12.5%

abbinamenti/food pairing
tutte le portate, salumi tipici
piacentini, piatti di mezzo, pasta
ripiena/whole meal, filled pasta,
light meat dishes

temperatura/serving temperature
12-14 °C/53-57 °F



Gutturnio Superiore DOC

tipologia/classification
tranquillo/still

vitigni/grapes
60% barbera
40% bonarda/croatina

colore/colour
rosso rubino tenue/light ruby red

profumo/aroma
vinoso, speziato, delicato/
bright fruit with spicy highlights

sapore/taste
asciutto, buon corpo/
dry and full-body

vinificazione/vinification
macerazione 7-12 giorni, affinamento
di 4-6 mesi in botti di rovere/
vinification of 7-12 days, 4-6 months
ageing in slavonia oak casks

grado alcolico/alcohol level
12-13%

abbinamenti/food pairing
arrosti di carni bianche e rosse/
roasted white or red meats

temperatura/serving temperature
16-18 °C/60-64 °F



Bonarda Frizzante Secco DOC Colli Piacentini

tipologia/classification

frizzante secco/dry slightly sparkling

vitigni/grapes

100% bonarda/croatina

colore/colour

rosso rubino/ruby red

profumo/aroma

vinoso con sentori di frutti rossi /
vinous with red fruit smell

sapore/taste

asciutto, medio corpo /
dry, medium-body

vinificazione/vinification

macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi / vinification of
5-7 days, second fermentation for 2-4
months with charmat process

grado alcolico/alcohol level

11.5-12.5%

abbinamenti/food pairing

tutte le portate, salumi, piatti
di mezzo, pasta ripiena / whole meal,
filled pasta, light meat dishes

temperatura/serving temperature

12-14 °C/53-57 °F



Bonarda Frizzante Amabile DOC Colli Piacentini

tipologia/classification

frizzante amabile /
semi-sweet slightly sparkling

vitigni/grapes

100% bonarda/croatina

colore/colour

rosso rubino intenso / ruby red

profumo/aroma

delicato e gradevole, sentori di viola
e ciliegia / pleasant and delicate,
hints of violet and cherry

sapore/taste

amabile, pieno e persistente /
semi-sweet, full and medium-body

vinificazione/vinification

macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi / vinification of
5-7 days, second fermentation for 2-4
months with charmat process

grado alcolico/alcohol level

9.5%

abbinamenti/food pairing

salumi, crostate di frutta, fragole
e caldarroste / cold cuts, fruit tarts,
strawberries, hot chestnuts

temperatura/serving temperature

9-11 °C/50-52 °F



Barbera

DOC Colli Piacentini

tipologia / classification
frizzante / slightly sparkling

vitigni / grapes
100% barbera

colore / colour
rosso rubino / ruby red

profumo / aroma
netto ed elegante, sentori di frutta
fresca a bacca rossa / vinous and
elegant, red fruit scents

sapore / taste
pulito, medio corpo /
dry, medium-body

vinificazione / vinification
macerazione 5-7 giorni, rifermentazione
charmat di 2-4 mesi / vinification
of 5-7 days, second fermentation for
2-4 months with charmat process

grado alcolico / alcohol level
11.5-12%

abbinamenti / food pairing
salumi e primi piatti con sugo
di carne / cold cuts, first courses
with meat sauce

temperatura / serving temperature
16-18 °C / 60-64 °F





F.Ili Bonelli s.r.l.
via Roma, 86
29029 Rivergaro Val Trebbia
Piacenza, Italia

Tel. 0523 958621
Fax 0523 956126

bonelli@cantinebonelli.it
www.cantinebonelli.it

