



PLOZZA
W I N E
I N S I D E

POWERED BY PLOZZA WINE GROUP

about us

L'azienda, nata nel 1919, coniuga creatività e soluzioni innovative al rispetto e al ricordo riconoscente del lavoro svolto da chi l'ha preceduta e che ha creato in Valtellina - nel corso dei secoli - uno scenario terrazzato unico al mondo, quasi interamente coltivato a Nebbiolo. Nel 1946 Pietro Plozza è il primo a commercializzare lo Sforzato, vino valtellinese per antonomasia sul quale l'azienda punta in particolar modo, proponendone un'interpretazione variegata e altresì moderna.

L'attenzione all'unicità dei prodotti di Plozza è visibile anche nel packaging, che si impone immediatamente per raffinata eleganza e capacità di comunicare: etichette minimaliste in alluminio, in ottone, in pietra, in legno impreziosiscono l'intera gamma.

the Group

Sono tre le realtà produttive che compongono il Plozza Wine Group: Plozza Vini Tirano (Valtellina) con i suoi rossi corposi, Plozza Ome Franciacorta con il meglio della spumantistica italiana d'eccellenza e Cottinelli Weinbau Malans (Svizzera) con i suoi bianchi profumati. Tre differenti territori, un'unica vocazione: la ricerca della qualità e di uno stile inconfondibile.

facts & figures

250.000 bottiglie/anno

23 ettari vitati, 30 conferenti storici

Commercializzazione della prima bottiglia di Sforzato nel 1946

Distillatore dal 1950

Produttore in Franciacorta dal 2010

Già Promotional Partner del team di F1 Sauber

2 volte Official Wine dei Campionati del mondo di sci alpino

”

Nebbiolo of the Alps



ROSSO DI VALTELLINA

IT Colore rosso granato. Attacco amabile con delicato sentore di bacche di bosco e ribes nero. Al palato risulta rustico, intenso, autotono. Richiama immagini di cuoio lavorato, di cuscini rossi di ciniglia e camini accesi. Finale sapido, secco e semplice. Un "vin sauvage" con maturi aromi fruttati e una struttura equilibrata. Non troppo esuberante nonostante la persistenza delle rustiche note aromatiche.

Da uve Nebbiolo in purezza, per la sua freschezza e la pronta beva è un vino versatile che innesca alla quotidianità.

Piacevole e gioioso, si abbina facilmente ad antipasti di salumi, zuppe, sformati di verdure, carni, creme e formaggi.

EN Garnet colour. Smooth attack with delicate wild berry and blackcurrant scents. To the palate it is rustic, intense, autochthonous. It brings to mind images of smooth leather, chenille pillows and blazing fires. Sapid, dry and simple finish. It is a "vin sauvage" with rich fruity aromas and balanced texture. Not too cheeky in spite of the rustic and aromatic notes' persistence.

Made from the purest Nebbiolo grapes, thanks to its freshness and simplicity it is a versatile wine celebrating every-day life.

Pleasant and cheerful, it easily pairs with charcuterie starters, soups, vegetable pies, meat, creams and cheese.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time -

winemaking
grapes hand picked, hand sorted,
5 days on the skins

barrel ageing
in large barrels and concrete tanks

shelf-life 8 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18° C



basic edition

025

IT Accessibile, fruttato ed elegante, lo 025 è un Nebbiolo prodotto in tiratura limitata il cui affinamento si è svolto in una botte di castagno da 10'000 litri che ha dato il nome al vino e ha caratterizzato il design dell'etichetta - un sottile foglio in legno che conferisce al prodotto un'immagine di prestigio.

Vino di sfumature più che di materia, lo 025 ricorda le ciliegie, le prugne secche ed il sambuco e presenta un sottofondo di tannini morbidamente avvolti.

Un vero nettare frutto della produzione eroica valtellinese, tra le più gravose ed impegnative al mondo, ideale per accompagnare carni rosse, arrosti in salsa di prugne, piatti casalinghi o semplicemente da sorseggiare in buona compagnia.

EN Accessible, fruity and elegant, 025 is a limited edition Nebbiolo wine whose name comes from the 10'000-liter chestnut cask in which it has matured and that characterizes the label design - a thin wood foil lending a regal appearance to the bottle.

A wine of subtleties more than of matter, the 025 evokes hints of cherries, dried prunes and elderberries and presents a softly voluptuous tannic background.

This nectar, resulting from the heroic Valtellina vinegrowing, one of the hardest and challenging in the world, perfectly complements red meat, a roast with plum sauce, any home-made meal and is also an ideal wine to casually sip with good friends.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time -

winemaking
grapes hand picked, hand sorted,
5 days on the skins

barrel ageing
in the chestnut cask number 025

shelf-life 10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18° C



basic edition

CHARDONNAY WHITE EDITION

IT Dopo la delicata pigiatura il mosto è messo a fermentare in barrique di rovere lievemente tostato, dove si affina sulle fecce per alcuni mesi. L'apporto del legno nel profilo olfattivo e gustativo dello Chardonnay non si riduce tuttavia ai classici sentori vanigliati, in quanto unisce armoniosamente la complessità degli aromi tostati con la freschezza e la piacevolezza di fiori e frutta (ananas, frutti esotici, banana).

Grazie all'intenso e variegato bouquet e alla sua sinfonica forza espressiva, questo vino rivela magistralmente un lato quasi inesplorato della Valtellina.

Un vino da abbinare elegantemente con un'insalata di crostacei al profumo di menta e lime o da accompagnare tradizionalmente ad antipasti a base di petali di bresaola.

EN Following gentle pressing, the must ferments in lightly toasted oak barrels where it matures on the lees for a few months. The wood's contribution to the olfactory and gustatory profile of the Chardonnay is not limited to the classic vanilla scents, inasmuch as it harmoniously blends the complexity of toasty aromas with the freshness and pleasantness of flowery and fruity notes (pineapple, exotic fruits, banana).

Thanks to its intense and varied bouquet and to its symphonic expressive strength, this wine masterfully reveals an almost hidden side of the Valtellina.

A wine to elegantly complement a mint and lime scented seafood salad or to pair with a traditional antipasto such as Bresaola slices.

blend 100% Chardonnay

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

barrel ageing
in French oak barriques

shelf-life 5 years
bottle size 75 cl
serving temp. 12-14° C



editionline

SAUVIGNON BLANC WHITE EDITION

IT Dopo la pressatura soffice, il mosto viene lasciato fermentare in acciaio a temperatura controllata, mentre una piccola parte affina in rovere leggermente tostato, dove rimane a contatto con le fecce fini per alcuni mesi. Questo passaggio non sovrasta il carattere del Sauvignon, ma lo amplia: ai tipici sentori agrumati si aggiungono profumi di erbe di montagna, pesca bianca, fiori d'acacia e una sfumatura speziata appena accennata.

La sua trama fresca e vibrante, unita a una sorprendente profondità aromatica, mette in luce un'espressione insolita e raffinata della Valtellina.

Si abbina con naturale eleganza a piatti leggeri e aromatici: trota marinata con aneto, carpacci di crostacei, insalate estive con agrumi ed erbe, oppure, per un richiamo autenticamente valtellinese, a uno Scimudin fresco.

EN After gentle pressing, the must is fermented in stainless steel at a controlled temperature, while a small portion is aged in lightly toasted oak, where it remains in contact with the fine lees for a few months. This step does not overpower the Sauvignon's character; rather, it broadens it: alongside the typical citrus notes emerge aromas of mountain herbs, white peach, acacia blossom, and a subtle hint of spice.

Its fresh, vibrant texture, combined with surprising aromatic depth, highlights an unusual and refined expression of Valtellina.

It pairs with natural elegance with light, aromatic dishes: trout marinated with dill, shellfish carpaccio, summer salads with citrus and herbs, or - for an authentically Valtellina-inspired touch - a fresh Scimudin cheese.

blend 100% Sauvignon b.

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

barrel ageing
in French oak barriques and stainless steel tanks

shelf-life 5 years
bottle size 75 cl
serving temp. 12-14° C



editionline

NEBBIOLO ROSATO PINKEDITION

IT Dopo una pigiatura soffice e un breve contatto con le bucce, il mosto di Nebbiolo viene separato per ottenere una tonalità rosa delicata e luminosa. La fermentazione si svolge interamente in acciaio a temperatura controllata, per preservare la fragranza varietale e la finezza aromatica.

Il risultato è un rosato di carattere, capace di esprimere un volto sorprendente del Nebbiolo: profumi nitidi e raffinati che intrecciano fiori, piccoli frutti rossi e accenni agrumati, con una chiusura sapida e slanciata che invita al sorso. Grazie al bouquet armonico e alla sua elegante forza espressiva, questo vino racconta una Valtellina contemporanea e luminosa, in equilibrio tra delicatezza e personalità.

Da abbinare a un'insalata di crostacei e agrumi, a tartare di trota, salmone o tonno.

EN After a gentle pressing and a brief skin contact, the Nebbiolo must is drawn off to obtain a delicate, luminous pink hue. Fermentation takes place entirely in stainless steel at controlled temperature, to preserve varietal freshness and aromatic finesse.

The result is a rosé with character, able to express a surprising side of Nebbiolo: clean, refined aromas intertwining floral notes, small red berries and citrus hints, with a savory, taut finish that invites another sip. Thanks to its harmonious bouquet and elegant expressive strength, this wine conveys a contemporary, bright interpretation of Valtellina, balancing delicacy and personality.

Ideal paired with a shellfish and citrus salad, or with trout, salmon, or tuna tartare.

blend 100% Nebbiolo

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

barrel ageing
in stainless steel tanks

shelf-life 5 years
bottle size 75 cl
serving temp. 12-14° C



editionline

GRUMELLO RISERVA REDEDITION

IT Le uve Nebbiolo utilizzate per produrre questo vino giungono a maturazione sui ripidi versanti della sottozona del Valtellina Superiore denominata Grumello, a nord-est di Sondrio, il cui nome proviene dal castello risalente al XIII secolo che domina la vallata.

Di un rosso rubino tendente al granato, il Grumello, invecchiato dodici mesi in botti di rovere francese, esprime con risoluta eleganza le peculiarità del vitigno di appartenenza. Il profumo è sottile ed intenso, con sfumature che ricordano la mandorla tostata. In bocca è fresco, slanciato, leggermente tannico, sapido ed armonico.

Di magnifica essenzialità, questo vino accompagna idealmente i piatti della tradizione locale.

EN The Nebbiolo grapes used to produce this wine reach maturity on the steep slopes of the Valtellina Superiore sub-district called Grumello, located northeast of Sondrio, whose name comes from the XIII century castle that dominates the valley.

Ruby red with garnet highlights, this Grumello is aged for twelve months in French oak barrels and expresses with confident elegance the distinctive character of its variety. The bouquet is refined and intense, with nuances reminiscent of toasted almonds. On the palate it is fresh and poised, lightly tannic, savoury, and harmonious.

Marked by splendid simplicity, this wine is an ideal companion to traditional local dishes.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time -

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
2 days cold soak, 8 days on the skins

barrel ageing
in oak barrels and stainless steel tanks

shelf-life 10 years
bottle size 75 and 37.5 cl
serving temp. 18-20° C



editionline

SASSELLA RISERVA REDEDITION

IT Il Nebbiolo proveniente dalla prestigiosa zona vitata della Sassella, i cui minuscoli appezzamenti ad ovest di Sondrio sono letteralmente strappati alla roccia, dà origine ad un vino di alta personalità con buone caratteristiche di corpo e di struttura.

Conservato dodici mesi in botti di rovere francese si trasforma in un rosso raffinato e corposo contraddistinto dalla complessa eleganza dell'uva Nebbiolo. Il profumo è intenso, con sentori di lampone, piccoli frutti e sottobosco. Preciso e sfaccettato, il Sassella accarezza il palato con un'armoniosa sinfonia di aromi. Trama tannica fine, finale assai lungo.

Si sposa con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

EN The Nebbiolo from the prestigious Sassella cru, whose tiny vineyards northwest of Sondrio are literally stolen from the stone, gives rise to a wine of great personality with good features of body and structure.

Kept twelve months in french oak barrels, it becomes a fine and well structured red wine characterised by the complex elegance of the Nebbiolo grapes. The bouquet is intense, with notes of raspberries and wild berries. Clean and faceted, the Sassella caresses the palate with an harmonious symphony of aromas. Fine tannic structure, very long finish.

It pairs with red meat, game meat, mature cheeses.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time -

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
2 days cold soak, 8 days on the skins

barrel ageing
in oak barrels and stainless steel tanks

shelf-life 10 years
bottle size 150, 75 and 37.5 cl
serving temp. 18-20° C



editionline

INFERNO RISERVA REDEDITION

IT Le uve Nebbiolo dell'Inferno, piccola sottozona tra le più blasonate ed impervie situata tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio, danno un vino di carattere, adatto ad un lungo invecchiamento, che sorprende per pulizia e vivacità.

L'Inferno si presenta con un color granato. Il naso è invitante e preannuncia un vino tradizionale che, accanto alle note di frutti di bosco maturi, ricorda il cioccolato fuso. Il palato è colto di sorpresa dai tannini, numerosi e insolitamente delicati. Affiorano note di erbe alpine, rosmarino, menta e liquirizia.

"Nomen est omen": specchio del territorio di appartenenza, dischiudendo le sue segrete porte aromatiche l'Inferno pare volerti trascinare negli angoli più reconditi del gusto. Un vino elegante, delicato e distinto, da accompagnare ad arrostiti di carne, spezzatini, stracotti, formaggi a pasta dura e stagionati.

EN The Nebbiolo grapes from the Inferno, a small sub-district among the most renowned and arduous areas located between Poggiridenti and Tresivio, give birth to a resolute wine, suitable for long aging, that surprises with cleanliness and vivacity.

The Inferno shows off a garnet-red colour. The nose is tempting and heralds an autochthonous wine that, besides ripe wild berries notes, reminds of melted chocolate. The palate is taken by surprise by the tannins, numerous and unusually delicate. Notes of alpine herbs, rosemary, mint and licorice emerge.

"Nomen est omen": mirror of its native land, the Inferno, opening its aromatic secret doors, seems to want to take you to the most remote corners of taste. An elegant, delicate and distinguished wine, perfect with a roast beef, a stew or hard and mature cheeses.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time -

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
2 days cold soak, 8 days on the skins

barrel ageing
in oak barrels and stainless steel tanks

shelf-life 10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18-20° C



editionline

SEDUZIONE BY NESTER FORMENTERA

IT Il Seduzione, rosso austero e vellutato ricavato da Nebbiolo surmaturato in pianta e colto due settimane dopo la vendemmia ordinaria, viene prodotto scegliendo le uve migliori dei terreni più vocati della zona del Tiranese. Un vino eccellente che racchiude in sé tutta la bellezza del paesaggio valtellinese.

Il Seduzione si distingue per il suo colore rosso rubino, per il delicato bouquet di nocciola con una leggera nota di cacao, per il sapore deciso ed armonico con un giusto contenuto di acido tannico. La bocca è ricca e austera, mentre i tannini sono ben supportati dalla fitta polpa estrattiva.

Vi consigliamo di provarlo in abbinamento a squisiti medaglioni di cervo con polenta.

EN Seduzione, an austere and velvety red wine made from overripe Nebbiolo grapes harvested two weeks after the regular vintage, is produced by selecting the finest fruit from the most suitable vineyards in the Tiranese area. An excellent wine that captures all the beauty of the Valtellina landscape.

Seduzione stands out for its ruby-red colour, a delicate hazelnut bouquet with a hint of cocoa, and a bold yet harmonious palate with well-balanced tannins. The mouthfeel is rich and austere, with tannins supported by a dense, extract-rich body.

We recommend pairing it with venison medallions served with polenta.

blend
grapes drying time 100% Nebbiolo
late harvest

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
2 days cold soak, 8 days on the skins

barrel ageing
in french oak barriques and stainless steel tanks

shelf-life 10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18-20° C



editionline

SFORZATO BLACK EDITION

IT Risultato della vinificazione di uve Nebbiolo lungamente appassite in fruttai sino a concentrare contenuto zuccherino ed aromi per effetto della disidratazione naturale, lo Sforzato è stato introdotto sul mercato nel 1946 da Pietro Plozza.

Vino di spessore e di avvolgenze non comuni, riflette con grande sensibilità le caratteristiche pedoclimatiche del territorio valtellinese e mette in luce una sontuosa struttura avvolta da ricordi odorosi di prugna, confettura, frutti rossi e pepe verde accompagnati da un significativo corredo acido-tannico. Caldo e robusto, in bocca ripropone con coerenza frutta e spezie che convergono in un'elegante persistenza finale.

Da provare con assaggi di Bitto stagionato, oppure da bersi a completamento di un grande arrosto o di un filetto pregiato.

EN Obtained from Nebbiolo grapes vinified after a slow drying period in traditional "fruttaio" rooms - where natural dehydration concentrates sugars and flavours - Sforzato was first introduced to the market in 1946 by Pietro Plozza.

A wine of uncommon texture and intrigue, it faithfully reflects Valtellina's unique pedoclimatic conditions. It offers a sumptuous body framed by aromatic notes of plum, jam and red berries, with hints of green pepper, supported by a remarkable interplay of acidity and tannins. Warm and vigorous, fruit and spice return on the palate, culminating in an elegant, lingering finish.

Enjoy it with mature Bitto cheese, or alongside a great roast or an exquisite fillet steak.

blend
grapes drying time 100% Nebbiolo
2 months

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
3 days cold soak, 12 days on the skins

barrel ageing
in oak casks and stainless steel tanks

shelf-life 15 years
bottle size 150, 75 and 37.5 cl
serving temp. 20-22° C



editionline

VIVO

IT Vivo nasce dall'idea di reinterpretare lo Sforzato di Valtellina, mantenendo tutta la concentrazione e la maturità tipiche di questo grande vino, ma con il frutto come protagonista assoluto. Le uve Nebbiolo, attentamente selezionate e appassite, danno origine a un vino intenso, fragrante e capace di conquistare sin dal primo assaggio.

La vinificazione, basata su una macerazione "per infusione", consente di estrarre colore, aromi e tannini in maniera delicata e graduale, preservando la naturale espressività del frutto concentrato. La fermentazione avviene in tonneau da 500 litri, favorendo un contatto armonioso con l'ossigeno che sviluppa morbidezza, eleganza e complessità. L'affinamento di un anno in legno completa il quadro senza sovrapporre aromi, lasciando spazio alla purezza della materia prima.

Vivo è un'armonia perfetta tra frutto, struttura e finezza.

EN Vivo was born from the idea of reinterpreting the Sforzato di Valtellina, preserving all the concentration and maturity typical of this great wine, but with fruit as the absolute protagonist. The carefully selected and dried Nebbiolo grapes give rise to an intense, fragrant wine that captivates from the very first sip.

The winemaking, based on a "per infusion" maceration, allows color, aromas, and tannins to be extracted gently and gradually, preserving the natural expressiveness of the concentrated fruit. The fermentation takes place in 500-liter tonneaux, promoting a harmonious contact with oxygen that enhances softness, elegance, and complexity. Aging for one year in wood completes the picture without overpowering aromas, leaving room for the purity of the raw material.

Vivo is a perfect harmony of fruit, structure, and finesse.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time 2 months

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
3 days cold soak, 15 days on the skins

barrel ageing
in 500-liter tonneaux and stainless steel tanks

shelf-life 15 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18° C



special edition

CINQUANTA | 50

IT Il Cinquanta | 50 nasce dalla vinificazione separata di uve pigiate fresche e di altre messe in appassimento, nel tentativo di esprimere nella maniera più autentica e articolata possibile il Nebbiolo valtellinese.

Il profilo olfattivo elargisce piccoli frutti rossi e ciliegia. Trova conferma al palato, dove il vino si stende bene, setoso e bilanciato fino alla fine, esprimendo grande coesione ed equilibrio fra nota alcolica, freschezza e tannino maturo. Un vino territoriale, che anche nel packaging - caratterizzato da un'esclusiva etichetta in pietra unica nel suo genere - mira a riproporre la peculiarità del terroir di provenienza.

Riconosciamo in questo vino una maturità ben espressa, compiuta, che lo rende il compagno ideale per primi corposi, pietanze di carni rosse, bolliti.

EN The Cinquanta | 50 is the result of the separate vinification of fresh-pressed and dried grapes in the attempt to express the Valtellina Nebbiolo in the most authentic and multifarious way.

The olfactory range reveals little red fruits and cherry. It is confirmed on the palate where the wine spreads in a silky and balanced way, with a perfect cohesion and equilibrium of alcoholic note, freshness and mature tannins. A proud local wine that even with its packaging - enhanced by an exclusive stone label, unique of its kind - aims to display the features of its native terroir.

There is a notable and full maturity in this wine, making it the perfect companion for full bodied first courses, red meat recipes, boiled meat, braised meat, game and mature hard cheese.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time 50% 2 months

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
3 days cold soak, 12 days on the skins

barrel ageing
in large casks

shelf-life 15 years
bottle size 75 cl
serving temp. 18° C



special edition

PASSIONE

IT Il Passione viene ricavato dai migliori grappoli di Nebbiolo lasciati in appassimento per tre mesi e vinificati a partire da dicembre. Invecchiato in piccole botti di rovere, questo vino si distingue per particolari caratteristiche di profumo e di corpo e racchiude in sé l'essenza del territorio valtellinese, narrandola in modo ritmato e puntuale.

Di un intenso rosso granato, sprigiona un bouquet marcatamente fruttato con gradevoli sentori di vaniglia e profumi che spaziano dalla frutta matura alle spezie, dalla prugna al cacao. Al palato è maestoso, pieno e ampio nei ritorni con tannini che riempiono la bocca con avvolgenza.

A tavola si abbina di preferenza a pasti sostanziosi, carni rosse, formaggi stagionati e specialità valtellinesi.

EN The Passione is made from the finest Nebbiolo grape bunches, left to dry for three months and vinified from late December. Aged in small oak barrels, this wine captures the essence of the Valtellina terroir, expressing it with rhythm and precision.

Deep garnet red in colour, it offers a distinctly fruity bouquet with pleasant hints of vanilla, along with aromas of ripe fruit, spices, plum and cocoa. The palate is majestic full-bodied and generous - supported by enveloping tannins that linger on the finish.

At the table, it pairs best with hearty dishes, red meats, aged cheeses and traditional Valtellina specialties.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time 2 months

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
3 days cold soak, 12 days on the skins

barrel ageing
in used and new french oak barriques

shelf-life 20 years
bottle size 150 and 75 cl
serving temp. 20-22° C



special edition

N°1 - NUMERO UNO

IT Il N°1 - Numero Uno, magnifica declinazione di uve Nebbiolo lasciate in appassimento, nasce dal desiderio di interpretare in chiave moderna lo Sforzato di Valtellina, custodendolo amorevolmente per anni in barrique di rovere francese di consolidata rinomanza.

Fine e complesso al naso, su note di spezie, pepe, frutto nero in confettura e spunti vegetali, presenta delle nuance eteree e balsamiche che si fanno strada tra note floreali di viola e composta di prugne; seguono effluvi terziari di liquirizia, chiodi di garofano, cannella e scie boisé. Al palato presenta un complesso spettro aromatico, intrigante e seducente sin dal primo sorso, in cui spiccano toni cioccolatosi, note di vaniglia, torrefazione e frutto stramaturato.

Incorniciato da un elegante tannino, è caratterizzato da un peso estrattivo ben trasceso dal perfetto bilanciamento dell'insieme.

EN The N°1 - Numero Uno, a wonderful interpretation of the left-to-dry-up Nebbiolo grapes, stems from the desire to interpret the Sforzato di Valtellina in a modern fashion, lovingly storing it for years in French oak barrels of firm renown.

Classy and complex to the nose, with notes of spices, pepper, black fruit jam and herbal hints, it features ethereal and balsamic nuances standing out from floral violet fragrances and plum compote; to follow tertiary aromas such as licorice, clove, cinnamon and a hint of boisé. To the palate it shows off a complex aromatic range, intriguing and charming from the first sip, among which stand out flavours of chocolate and vanilla, toasting aromas and overripe fruit.

Framed by elegant tannins, it is characterized by an extractive weight exceeded by the perfect balance of the whole.

blend 100% Nebbiolo
grapes drying time 2 months

winemaking
grapes hand picked, hand sorted
3 days cold soak, 12 days on the skins

barrel ageing
in new french oak barriques

shelf-life 25 years
bottle size 300, 150 and 75 cl
serving temp. 20-22° C



special edition

PLOZZA

IT Per la realizzazione del Plozza vengono vinificati grappoli di Nebbiolo maturati su piante quasi secolari che prima della torchiatura - come già accade per lo Sforzato - vengono lasciati appassire in cassetta per un periodo di tre mesi. Di fondamentale importanza è l'affinamento, che si protrae per ventiquattro mesi in legno vergine, dieci dei quali in una prima barrique e quattordici in una seconda.

Amiamo definire questo doppio travaso in legno nuovo "metodo 200% barrique", consci del fatto che una simile maturazione risulta efficace esclusivamente se l'uva utilizzata è di primissima qualità, con un'intensità del frutto tale da equilibrarsi alla perfezione con la delicatezza degli aromi di tostatura.

Ampio e intenso il fine panorama olfattivo. La bocca è portentosa, rinvigorita da un persistente finale acido-tannico.

EN For Plozza, Nebbiolo grapes ripened on vines that are nearly a century old are vinified - just as for Sforzato - after being left to dry in small boxes for three months. Of fundamental importance is the ageing, which takes place in brand-new oak for twenty-four months: ten of which in a first barrique and fourteen in a second.

We like to define this double racking into new wood as the "200% barrique method", fully aware that such maturation can be effective only when the grapes are of the very highest quality, with fruit intensity capable of balancing to perfection the finesse of toasted aromas.

The aromatic profile is broad and intense, with a refined, nuanced range. On the palate it is magnificent, invigorated by a persistent, fresh, tannin-driven finish.

blend	100% Nebbiolo
grapes drying time	2 months
winemaking	
grapes hand picked, hand sorted	
5 days cold soak, 15 days on the skins	
barrel ageing	
12+12 months in new french oak barriques	
shelf-life	30 years
bottle size	75 cl
serving temp.	20-22° C



special edition



FRANCIACORTA BRUT

IT La cuvée multi-vintage del Franciacorta Brut è composta da vini base ricavati dal connubio di uve Chardonnay e Pinot Nero, raccolte a mano in piccole cassette e sottoposte ad una rigorosa cernita prima di essere vinificate e spumantizzate.

Il Brut presenta un colore giallo paglierino ed un perlage finissimo e persistente. Al naso e al gusto si evidenzia l'imprimatur dei trenta mesi sui lieviti: i profumi spaziano dalle erbe aromatiche (salvia, citronella, aneto) ai frutti bianchi e alle sfumature di panificazione. Una corrente sapida attraversa il palato, elegante e polposo, sorretto da una guizzante vena acida, da una mineralità che accompagna il lungo finale e da un buon ritorno fruttato.

La squisita freschezza e fragranza lo rende ottimo a tutto pasto.

EN The multi-vintage cuvée Franciacorta Brut is composed of a blend of Chardonnay and Pinot Noir base wines. Harvested by hand in small cases, grapes are carefully selected before being vinified and submitted to the sparkling process.

The Brut is straw-yellow in colour with a very fine, persistent effervescence. Sensory and taste characteristics which remind to the thirty-month period of maturation on lees: the olfactory range reveals aromatic herbs (sage, citronella, anet), white-pulped fruit and hints of bread crust. A savory taste crosses the palate, elegant and pulpy, sustained by a nice acidic streak, by a minerality that leads to the long finish and by a good fruity aftertaste.

Its sublime freshness and fragrance make it the perfect all-round wine.

blend 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~18

barrel ageing
in stainless steel tanks

shelf-life 5-10 years
bottle size 150 and 75 cl
serving temp. 8-10° C



classic

LA VIE EN ROSE | NEL BLU

IT
La Vie en Rose

Cosa c'è di più bello di brindare insieme all'amore o all'amicizia? La cuvée multi-vintage del Franciacorta Brut "La Vie en Rose", che con il suo elegante design ricorda un bouquet di rose rosse, è il vino ideale per celebrare i momenti più emozionanti della vostra vita.

Nel Blu

Per il nostro Franciacorta Brut abbiamo creato un'etichetta speciale che ricorda il cielo stellato. La sleeve blu notte è l'outfit perfetto per la bottiglia e aderisce alla sua forma come una seconda pelle: in questo modo il prodotto mostra da ogni prospettiva il suo lato migliore.

EN
La Vie en Rose

What could be more wonderful than toasting to love or to friendship? The multi-vintage cuvée of the Franciacorta Brut "La Vie en Rose", reminding with its stylish design of a bouquet of red roses, is the ideal wine to celebrate the most exciting moments of your life.

Nel Blu

For our Franciacorta Brut we have created a special label reminding of a starry sky. The night blue sleeve is the perfect outfit for this bottle and it is just like a second skin: the product shows its better side from any point of view.

blend 60% Chardonnay
40% Pinot Noir

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~18

barrel ageing
in stainless steel tanks

shelf-life 5-10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 8-10° C



sleeved

FRANCIACORTA SATÈN

IT Nel rispetto della filosofia del «blanc de blancs» il nostro Satèn, anima delicata della terra franciacortina ricavato da una selezione delle migliori uve Chardonnay, esprime sensualità e seduzione grazie alla classe voluttuosa e alle morbide avvolgenze che lo caratterizzano inequivocabilmente. La suadente e cremosa effervescenza sottolinea il nerbo del frutto, la morbidezza setosa lo rende assertivo ed elegante al tempo stesso.

Rifermentazione in bottiglia con un minimo di trenta mesi di affinamento sui lieviti. Colore paglierino brillante, perlage continuo e minuto con spuma fine e abbondante. S'affacciano note di fiori bianchi, vaniglia, biancospino e frutta secca che si ripropongono al palato rendendolo disteso, morbido, appagante.

Superbo con paste al forno, risotti delicati, tartare di spigola.

EN Our Satèn belongs to the tradition of the «blanc de blancs», a delicate creation of the Franciacorta obtained from a selection of the best Chardonnay grapes. It embodies sensuality and seduction thanks to its sensuous style and its velvety embrace. Its persuasive and creamy effervescence highlights the fruit's vigour, its silky softness makes it simultaneously elegant and assertive.

Secondary fermentation in the bottle with at least thirty months of ageing on the lees. Brilliant straw yellow colour, continuous and elegant effervescence with a fine and persistent perlage. It's enriched with notes of white flowers, vanilla, hawthorn and dried fruit which re-emerge on the palate leaving a relaxed, soft and pleasant mouthfeel.

Superb with pasta bakes, delicate risotto and sea bass tartare.

blend 100% Chardonnay

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~24

barrel ageing
in stainless steel tanks

shelf-life 5-10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 8-10° C



classic

FRANCIACORTA ROSÉ

IT Il Franciacorta Rosé, sintesi mirabile di struttura ed eleganza, nasce da uve Pinot Nero in parte vinificate in bianco e in parte messe a fermentare a contatto con le bucce per ventiquattro ore, tempo necessario a conferire al vino le sfumature eleganti del rosa tenue che vireranno con il trascorrere del tempo verso i toni aristocratici del rosa antico.

Intenso negli aromi, corposi e complessi, il Rosé mostra una bella tensione acida e pulizia di frutto. Un'effervescenza carezzevole amplifica le sfumature di erbe aromatiche, nocciola e frutto bianco originatesi da una permanenza sui lieviti di oltre ventiquattro mesi.

Vi consigliamo di provarlo in abbinamento al carpaccio di salmone marinato agli agrumi e nei periodi estivi con grigliate di carne.

EN The Franciacorta Rosé, an admirable synthesis of structure and elegance, is obtained from Pinot Noir grapes which are partially vinified in white and which partially ferment in contact with the skins for twenty-four hours. This technique gives the wine the desired colouring of a soft rose, which will veer with the passage of time to the aristocratic tones of the old rose.

Intense in its aromas, full-bodied and complex, the Rosé shows a pleasant acidic tension and a pure fruit. A gentle effervescence amplifies the notes of aromatic herbs, hazelnut and white-pulp fruit originating from a twenty-four-month period of ageing on the lees.

We suggest trying it with a citrus-marinated salmon carpaccio and during the summer with grilled meat.

blend 100% Pinot Noir

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~24

barrel ageing
in stainless steel tanks

shelf-life 5-10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 8-10° C



classic

FRANCIACORTA MILLESIMATO

IT Condizioni di vendemmia ottimali sono il presupposto per l'ottenimento di basi spumante di eccellente qualità, con il carattere del Pinot Nero e l'eleganza dello Chardonnay, sapientemente assemblati dallo chef de cave. L'affinamento in legno e la successiva presa di spuma con permanenza sui lieviti di quarantotto mesi arricchiscono il bagaglio odoroso ed il profilo del Millesimato, volutamente non dosato per fare in modo che ogni annata si possa esprimere nella maniera più pura e sincera possibile.

Un Franciacorta evoluto e complesso ma sorprendentemente armonico e vitale: riflessi cristallini dorati, spuma fine e cremosa, fragranti aromi di lievito e intensità di frutto ne fanno un riferimento qualitativo assoluto.

Un pregiato Metodo Classico da apprezzare con crudité, sushi e caviale e con gli abbinamenti meno convenzionali.

EN Optimal harvest conditions are a prerequisite for the obtainment of base wines of excellent quality, with the character of Pinot Noir grapes and the elegance of Chardonnay grapes, expertly blended by the chef de cave. The wooden ageing and the following secondary fermentation with a forty-eight-month period of maturation on the lees enrich the smell and the profile of the Millesimato. It is intentionally not dosed, so that every vintage can find its expression in the purest and most genuine way.

A mature and complex Franciacorta, but amazingly harmonic and dynamic: its clear golden tints, the fine and creamy effervescence, the distinct fragrances of yeast and its fruit intensity make it a real qualitative benchmark.

An exquisite Metodo Classico to enjoy with crudités, sushi, caviar and less-conventional combinations.

blend 60% Pinot Noir
40% Chardonnay

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~48

barrel ageing
in stainless steel tanks and french oak barriques

shelf-life 5-10 years
bottle size 150 and 75 cl
serving temp. 8-10° C



classic

FRANCIACORTA RISERVA

IT Il Franciacorta Riserva nasce da una selezione di uve Pinot Nero e risponde a importanti criteri qualitativi: per questo è prodotto in piccole quantità e unicamente nelle migliori vendemmie, con una vinificazione meticolosa ed un affinamento sui lieviti di oltre cento mesi. Degorgiato senza aggiunta di liqueur, è un prodotto dedicato agli estimatori più attenti.

In un calice dal luccichio sferzante e dal perlage fitto e sottile non mancano una piacevole fragranza e una cremosità avvolgente, con una profondità di aromi intrigante in cui si colgono il gusto delle foglie di tè e accenti di mandorla, miele e gelsomino. Al palato il vino si conferma fresco, croccante, verticale.

Gli abbinamenti variano in funzione dell'annata: dai secondi di pesce alle carni bianche panate, magari arricchite di funghi, zucchine e burrate, dai risotti al tartufo ai crostacei.

EN The Franciacorta Riserva is created from a selection of Pinot Noir grapes and its production is held to the highest quality standards: it is made in limited quantities and only in top vintages after a meticulous vinification and an ageing on the lees of more than one hundred months. Disgorged with no added liqueur, it is a product dedicated to the most demanding wine estimators. In a glass characterized by a vivid shimmering and a thin, dense perlage there is no shortage of pleasant fragrance and voluptuous creaminess, with an intriguing depth of aromas in which are perceptible the taste of tea leaves and notes of almonds, honey and jasmine. To the palate the wine proves itself to be fresh, crunchy, vertical.

Food pairing may vary depending on the vintages: from fish main courses to white meat in breadcrumbs, maybe enriched with mushrooms, zucchinis and burrata, from truffle risotto to shellfish dishes.

blend 100% Pinot Noir

winemaking
grapes hand picked, hand sorted

ageing on lees (mths) ~100

barrel ageing
in stainless steel tanks and french oak barriques

shelf-life 5-10 years
bottle size 75 cl
serving temp. 8-10° C



classic

DISTILLATI ARTIGIANALI

vinacce	100% Nebbiolo
fermentazione	sottovuoto a temperatura controllata
distillazione	artigianale in alambicco discontinuo a vapore
invecchiamento	
Passione	2 anni in barrique
N°1 - Numero Uno	4 anni in barrique
Plozza	6 anni in barrique
temp. di servizio	12° C
bicchiere	tulipe
formato	
Passione	50 cl
N°1 - Numero Uno	50 cl
Grappa di Nebbiolo	70 cl

È una tradizione che affonda le radici negli anni Cinquanta.

Da allora, siamo tra i pochi produttori in Italia e Svizzera a portare avanti, con cura e dedizione, l'arte della distillazione artigianale delle nostre vinacce.

Ogni passaggio viene eseguito con attenzione, seguendo metodi tramandati di generazione in generazione, perché crediamo che la qualità non possa essere ottenuta con scorciatoie.

Perché, si sa, il primo e unico principio della distillazione è che il meglio si ottiene solo dal cuore.

ACQUAVITE DI VINACCIA N°1 - NUMERO UNO

L'acquavite di vinaccia N°1 - Numero Uno nasce dalla distillazione discontinua di vinaccia fresca, non insalata, utilizzata per la produzione dell'omonimo vino.

Il prodotto ricavato si affina per quarantotto mesi in piccoli carati di rovere francese (Allier, Limousin, Mercier). Aroma ampio e armonioso, grande viscosità, gusto morbido ed avvolgente caratterizzano questo distillato dal nome eloquente, presentato in una veste particolare: avvolta in una elegante velina e impreziosita da un'etichetta in alluminio, anche il suo look è speciale.

Un distillato aristocratico ed elegante, da provare accompagnando al foie gras o da gustare nel dopocena come digestivo.



ACQUAVITE DI VINACCIA PASSIONE

L'acquavite di vinaccia Passione è prodotta in piccole caldaie di rame dalle vinacce fresche di uve Nebbiolo utilizzate per la produzione dell'omonimo vino.

Ricca di sostanze aromatiche di pregio, presenta un colore ambrato conferito dal riposo in legno. La fragranza ed il profumo intensi e persistenti, la cui freschezza ricorda il momento della pigiatura del mosto, preannunciano un gusto vellutato e delicato che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del vitigno di origine, nonché la sua eleganza e sensualità.

Servita in un calice aperto a corolla di tulipano o ballon, è ideale non solo se centellinata a fine pasto ma anche in abbinamento a pasticceria secca o a formaggi molto stagionati e piccanti.



ACQUAVITE DI VINACCIA PLOZZA

Ottenuta dalle migliori vinacce di uve Nebbiolo, l'acquavite Plozza è un prodotto di rara armonia e delicatezza. Distillata artigianalmente si arrotonda assumendo sensazioni olfattive molto morbide grazie ad una lunga evoluzione in legno.

Degustandola se ne apprezza la pulizia degli aromi e la sincerità del gusto. Al palato si presenta morbida ed avvolgente, decisa ma non aggressiva. Calda, equilibrata, mai sfacciata o spigolosa, giusto connubio tra aromi del vitigno e profumi terziari.

Esaltato da una bottiglia preziosa dal design minimale e pulito, questo distillato purissimo è meraviglioso per accompagnare un buon sigaro, ma si presta anche all'abbinamento con il cioccolato puro. Curioso e provocatorio l'accompagnamento con un formaggio invecchiato.





RÖTELI - LIQUORE DI CILIEGIE

Il Röteli è un liquore svizzero unico, nato nei villaggi alpini all'inizio dell'Ottocento, dove le famiglie lo preparavano in casa con le proprie ciliegie.

Nelle valli dei Grigioni era tradizione che, nella notte di San Silvestro, i giovani andassero di casa in casa per festeggiare l'arrivo del nuovo anno: in ogni dimora venivano accolti con un bicchiere di Röteli, simbolo di amicizia, calore e buon auspicio.

Oggi, Plozza Wine Group riprende questa antica ricetta e la rinnova con cura e maestria, unendo la propria esperienza nel mondo dei vini, dei distillati e dei liquori alla passione per i sapori autentici.

Il risultato è un liquore armonioso e raffinato, ottenuto da ciliegie selezionate ed essiccate, arricchito da un delicato blend di spezie naturali - cannella, chiodi di garofano e vaniglia - e bilanciato con purissima acqua di montagna.

Il Röteli Plozza conquista con il suo profumo intenso di ciliegia, le note calde e avvolgenti e il finale morbido e persistente. Perfetto da gustare puro, alla fine di un pasto, nei cocktail o come tocco speciale nei dessert, accompagna ogni momento con eleganza e armonia.

Con il Bündner Röteli Plozza, la tradizione alpina si intreccia con la modernità: un omaggio autentico alle montagne svizzere, reinterpretato con passione e raffinatezza.

ingredienti

acqua, zucchero, alcol, estratto di ciliegie essiccate, succo di ciliegia, caramello (colorante), cannella, acido citrico, chiodi di garofano, vaniglia, aromi.

contenuto alcolico 22% vol

formato 70 cl

”

Plozza apre le proprie cantine attraverso tour pensati per svelare agli eno-amanti i segreti di una passione unica.

VISITA CANTINA & DEGUSTAZIONE
GUIDED TOUR & WINE TASTING



PLOZZA WINE EXPERIENCE

Showroom: Via Cappuccini 16, I-23037 Tirano (SO)
Info: +39 0342 701297 - tirano@plozza.com

 **PLOZZA**
wine-group

 **PLOZZA**
VINI TIRANO

 **PLOZZA**
francescotti

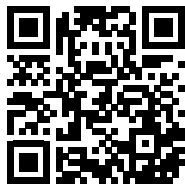
COTTINELLI
WINEBAR MILANO

WHICH **EXPERIENCE** **ARE YOU?**

Prenota la tua esperienza presso la nostra cantina. Ti aspettiamo!
Book your experience. We look forward to welcoming you!

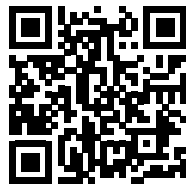


find out more



experiences

find us here



google maps

Orari - Opening hours

Lun/Sab - Mon/Sat

10:30-12:00 - 13:30-17:30

Dove siamo - Where to find us

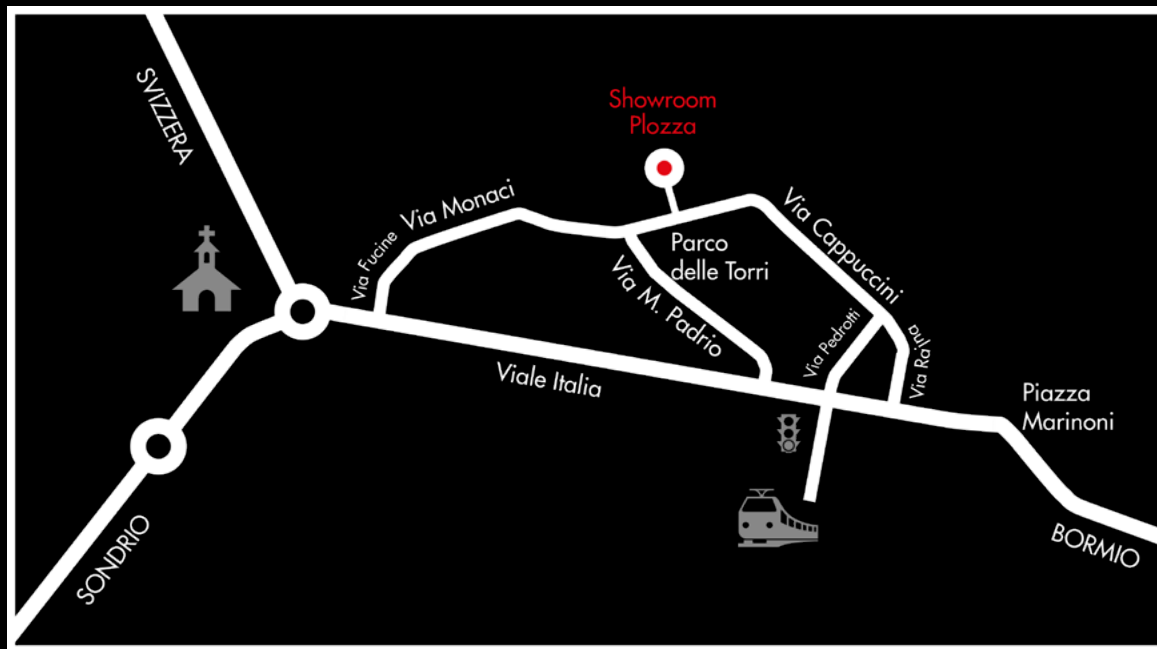
Via Cappuccini 16, I-23037 Tirano (SO)

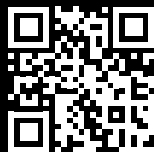
Info e prenotazioni - Book here

+39 0342 701297 - tirano@plozza.com

Lingua - Languages

Italiano - English





Showroom: Via Cappuccini 16, I-23037 Tirano (SO)

Info: +39 0342 701297 - tirano@plozza.com

 **PLOZZA**
— wine group —

 **PLOZZA**
VINI - TIRANO

 **PLOZZA**
— pinocchio —

COTTINELLI
— WINE & ITALIAN —