



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

L' AZIENDA

Se volete scoprire l'azienda vitivinicola Vallona, e incontrare il suo titolare, non telefonate per un appuntamento, non mandate mali... o fax, non andate in cantina, ma in campagna.

In mezzo ai filari troverete più facilmente Maurizio Vallona nei suoi vigneti modello distribuiti nel territorio più vocato dei Colli Bolognesi: magari impegnato a cimare o diradare personalmente gli impianti “storici” di Fagnano, vicino alla sede aziendale e alla cantina, a due passi dal Borgo Medievale di Castello Serravalle; oppure, a potare nelle nuove proprietà di Lamezzi a Monte San Pietro, in un verde anfiteatro di boschi e calanchi, dove ha recentemente impiantato – curando tutto personalmente, fin dallo scasso dei terreni – le uve per le sue “selezioni” vini già di consolidata reputazione, ma che molte altre sorprese ancora hanno in serbo. Il palcoscenico degli “eventi” e delle cene incravattate non fa dunque per Maurizio, peraltro persona godibilissima. Adesso è di moda chiamarli vignaioli, vigneron... Ma lui, poche storie, è fin dagli inizi della sua “carriera” solo un agricoltore, un agricoltore vero.

Non è il tipo che vanta stemmi familiari blasonati alle spalle, o riferimenti a improbabili storie di monaci e antichi casati attorno alle sue terre... Vallona vanta solo - e scusate se è poco - quella speciale sensibilità e capacità di analisi per la natura, l'ambiente, il cielo, il suolo, la pianta.

Qualità proprie di chi vive e ama la campagna.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia – Bologna (BO)
Italy

IL TITOLARE

Nate dalla passione che fin dal 1980 si manifestò in Maurizio, quando, da studente, alla movimentata vita giovanile della città di Bologna, ove risiedeva, preferiva le scorribande in vespa per i colli bolognesi (come vent'anni dopo avrebbe cantato, ma per altri motivi, Cesare Cremonini con i Luna Pop...), per esplorare i magnifici e semiconosciuti Colli Bolognesi, rupi e calanchi, boschi e prati, pievi e ville e stupende visioni sulla Pianura Padana fino alle alpi. Poi a curiosare nel podere di nonno Silverio, che a Fagnano conduceva una tradizionale azienda agricola mista, dedita in parte all'allevamento in parte alla frutticoltura (la zona è rinomata per la ciliegia di Vignola). Aiutava, interveniva, partecipava ai lavori e alle scelte. Ecco quel che il giovane Maurizio Vallona voleva. A poco a poco iniziò a insediarsi a fianco del nonno. E così... Macché ciliegi, si disse il lungimirante giovane... E allora via, i ciliegi: ecco nascere la grande passione del vigneto, con le prime vinificazioni sperimentali e la costruzione della cantina nel 1985.



Fattorie Vallona

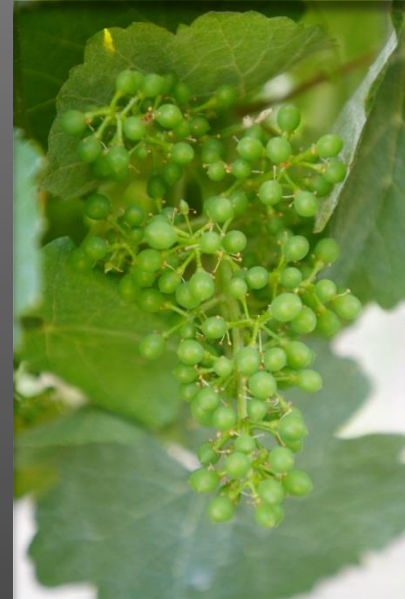
Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

OGGI

Maurizio Vallona ancora studia, conosce, ama, “pesta” la terra con i suoi piedi, osserva e cura le piante con le sue mani, poi in cantina realizza vini assolutamente personali senza ricorrere stabilmente al wine maker di grido, ma forte della sua esperienza-presenza, precisione-professionalità.

Doti frutto di un'enorme passione, seconda solo a quella per la famiglia (ai due bambini, Martina e Federico, sono dedicati i vini più rappresentativi) e di poco superiore a quella per la montagna, ma che non gli ha impedito di approfondire, studiare, con i viaggi e la documentazione continua.

Sì, perché Maurizio Vallona, classe 1962, nonostante la giovane età ha già alle spalle 22 vendemmie seguite personalmente, dal primo grappolo raccolto fino... All'ultima bottiglia venduta. Momenti di vita e di trepidazione, di cui ha fatto tesoro, per migliorare ogni volta tanto da indurlo a non produrre le “selezioni”, qualora le annate non fossero state più che perfette, come è successo con il 2002.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

I VINI

I vini di Maurizio Vallona si caratterizzano per una cifra stilistica fortemente personale, comunque frutto di un'interpretazione precisa del territorio, anzi, dai territori dei Colli Bolognesi, sui quali ricerca le migliori espressioni, sia delle varietà cosiddette internazionali (qui coltivate da molti decenni), sia degli autoctoni come il bianco Pignoletto, esclusivo di queste zone.

Per quanto riguarda Sauvignon, Cabernet Sauvignon e Merlot, Vallona ottiene con questi vitigni performance che pongono i suoi mono varietali alla pari con quelli più blasonati. Ma anche con le uve autoctone, l'azienda stupisce: con il Pignoletto "classico" fermo, dalla ricchezza aromatica che non va a scapito dell'eleganza e della opportuna nota di freschezza e sapidità. Piacevolissimo anche il Pignoletto Vivace, fiori e frutti bianchi al profumo, minerale e con punta tipicamente varietale amarognola in bocca. Ma il campione Permartina, uva Pignoletto con una frazione di Riesling Renano, frutto di una particolare vendemmia tardiva: un vino quasi "alsaziano", ricco, esotico, morbido, con la giusta struttura per sostenere questo gusto obiettivamente seducente.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

I CLASSICI

- ❖ Vivace D.O.C. (*Pignoletto leggermente frizzante*)
- ❖ Pignoletto Classico D.O.C.G. (*Pignoletto Superiore*)
- ❖ Bianco Bologna D.O.C. (*Sauvignon Blanc e altro*)
- ❖ Rosso Bologna D.O.C. (*Cabernet Sauvignon e altro*)
- ❖ Primitivazione Emilia I.G.T. (*Cuvèe di Pignoletto*)



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

LE SELEZIONI

- ❖ Ammestesso (*Pignoletto Classico*)
- ❖ Permartina (*Pignoletto Vendemmia Tardiva*)
- ❖ Diggioanni (*Cabernet Sauvignon*)
- ❖ Affederico (*Merlot*)
- ❖ Altr'Uve (*Pignoletto Passito*)



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

AI RAGGI X

- ❖ CHI: Maurizio Vallona
- ❖ DOVE: Via Sant'Andrea 203 Fagnano di Castello di Serravalle
- ❖ COMUNE: Valsamoggia
- ❖ PROVINCIA: Bologna
- ❖ PAESE: Italia
- ❖ SUPERFICIE VITATA: 40 Ha. C.ca
- ❖ ALTITUDINE: 200/350 Mt. S.l.m
- ❖ AREA MARKETING: Stefano Vallona
- ❖ EMAIL: info@fattorievallona.it
- ❖ EMAIL: stefano.vallona@gmail.com



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

I NOSTRI VINI NEL MONDO

- ❖ Italia
- ❖ Germania
- ❖ Regno Unito
- ❖ Svizzera
- ❖ Danimarca
- ❖ Giappone
- ❖ Stati Uniti
- ❖ U.A.E



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

VIVACE D.O.C.

Bianco.

*Pignoletto appena frizzante dal gusto diretto.
Semplice, informale e mai banale.*

11,5% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

PIGNOLETTO D.O.C.G.

Bianco.

Pignoletto in purezza, il principe della nostra terra.

Un gusto classico, sapido e corposo.

13,5% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

BOLOGNA BIANCO D.O.C

*Bianco.
Sauvignon Blanc e altro.
Riservato alle occasioni importanti.
E' a suo modo controcorrente*

13,5% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

BOLOGNA ROSSO D.O.C

Rosso.

Cabernet Sauvignon e altro.

Da oltre 2 secoli sui nostri colli.

Arriva da lontano, ma da noi si è trovato bene.

Pretendiamo che rispetti le sue origini.

13,5% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

PRIMEDIZIONE

Bianco.

Da uve Pignoletto e vitigni antichi.

E' un vino unico, che ha bisogno di tempo per maturare.

Eclettico e aromatico

13,5% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

AMMESTESSO

Bianco.

Pignoletto in purezza.

Matura per quattro anni senza toccare legno.

Conserva la sua gioventù.

Chiude un percorso di studio ventennale.

14% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

PERMARTINA

Bianco.

Vendemmia tardiva di Pignoletto e Reasling.

Morbido, ribelle, originale ed anarchico.

Guarda lontano ma parte dalla famiglia.

14% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

AFFEDERICO

Rosso.

Merlot in purezza.

Da curare, proteggere e seguire negli anni come un figlio.

E' gentile e raffinato, un vino di grande soddisfazione .

14% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

DIGGIOANNI

Rosso.

Cabernet Sauvignon in purezza.

Sincero, forte e generoso.

Rappresenta la storia ed il futuro della nostra cantina.

14% Vol.



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy

*Artigiani Vignaioli
dei
Colli bolognesi*



Fattorie Vallona

Fagnano di Castello di Serravalle
Valsamoggia — Bologna (BO)
Italy