TESTORI
QUINTO E PIETRO

Viticoltori per passione

VINI E SPUMANTI DELL'OLTREPÒ PAVESE

VITICOLTORI PER PASSIONE

Viticoltori per passione

AZIENDA AGRICOLA

TESTORI QUINTO E PIETRO

DI TESTORI DANILO

L'Azienda Agricola Testori Quinto e Pietro venne fondata nel 1964 dai fratelli Quinto e Pietro Testori. Oggi l'azienda, che si estende su una superficie di circa 39 ettari interamente vitati, è gestita da Danilo che con l'aiuto della moglie Alessandra e della figlia Francesca porta avanti l'attività tramandatagli dal papà Quinto e dallo zio Pietro.
L'eredità di un'arte del lavoro mirata alla continua ricerca della qualità e dell'equilibrio del vino, costituisce l'asse portante sulla quale l'azienda si è evoluta fino ai giorni nostri facendo tesoro di una tradizione di oltre mezzo secolo.
La naturale passione per il lavoro in vigna si traduce nella grande attenzione rivolta alla cura dei vigneti con una ricerca continua sulle migliori forme di allevamento e l'utilizzo esclusivo di fertilizzanti biologici; l'obiettivo è quello di ottenere un'alta qualità delle uve che saranno poi vinificate.
Il lavoro in cantina, svolto seguendo il solco della tradizione, ma con l'ausilio di tecniche e tecnologie moderne è focalizzato all'ottenimento di vini di qualità, che siano espressione autentica del territorio conservando le caratteristiche qualitative delle uve e dei terreni da cui provengono.

The Testori Quinto e Pietro farm was founded in 1964 by the brothers Quinto and Pietro Testori. Today the company, which covers an area of about 39 hectares entirely planted with vines, is managed by Danilo who, with the help of his wife Alessandra and daughter Francesca, carries on the business handed down to him by his father Quinto and his uncle Pietro.
The legacy of an art of work aimed at the continuous search for the quality and balance of wine, is the cornerstone on which the company has evolved to the present day, treasuring a tradition of over half a century.
The natural passion for working in the vineyard translates into the great attention paid to the care of the vineyards with continuous research on the best forms of farming and the exclusive use of organic fertilizers; the goal is to obtain a high quality of the grapes which will then be vinified.
The work in the cellar, carried out following the furrow of tradition, but with the help of modern techniques and technologies is focused on obtaining quality wines, which are an authentic expression of the territory while preserving the quality characteristics of the grapes and the land from which they come.

OLTREPÒ PAVESE

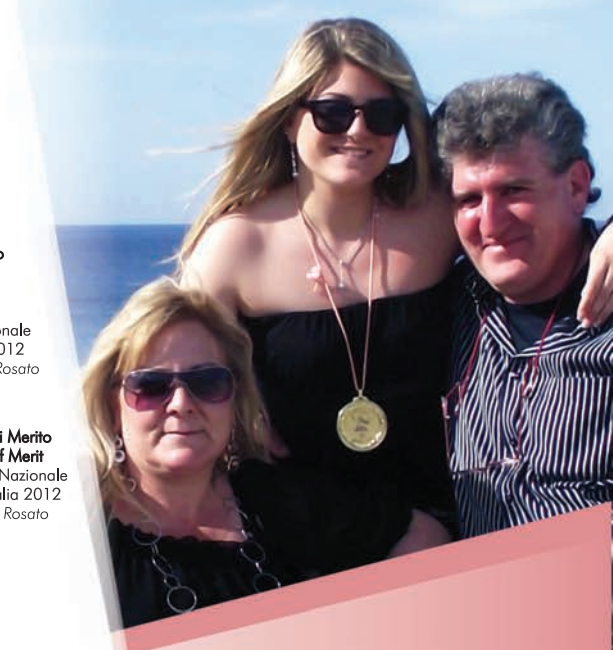
PREMI E RICONOSCIMENTI

Medaglia d' Oro
Gold Medal
China Wine
Awards 2012

Doppia Medaglia
d' Oro
Double Gold Medal
China Wine
Awards 2012

Medaglia d' Oro
Gold Medal
China Wine
Awards 2012
Concorso Nazionale
Rosati d'Italia 2012
Pinot Nero Rosato
Frizzante

Diploma di Merito
Diploma of Merit
Concorso Nazionale
Rosati d'Italia 2012
Pinot Nero Rosato
Fermo



CONCORSO NAZIONALE ROSATI
ROSATI
d'ITALIA

BIANCHI e ROSATI | OLTREPÒ PAVESE

PINOT NERO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
VINIFICATO IN BIANCO
FRIZZANTE

Vino dal colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli scarichi ed un profumo intenso, fruttato di mela.
Ha sapore fresco e asciutto, sapido, fine, molto gradevole e frizzante.
Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamete ad antipasti, risotti, e piatti a base di pesce in genere.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
WHITE SPARKLING
Light straw-colored wine with light greenish reflections and an intense, fruity apple aroma.
It has a fresh and dry, savory, fine, very pleasant and sparkling flavor.
Excellent as an aperitif, it goes perfectly with appetizers, risottos, and fish-based dishes in general.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Borgognotta 75 cl

PINOT NERO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
VINIFICATO IN ROSA
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero al 100%, affinato in vasche di acciaio.
Vino di notevole eleganza, color rosa delicato, vivo e brillante, con perlage fine e persistente.
Ha sapore fresco, pieno ed intenso, che ricorda i frutti del sottobosco, mora ribes e lamponi.
Ottimo come aperitivo, antipasti, risotti, pesce, carni bianche e pizza.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

PINOT NERO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
ROSÈ SPARKLING or STILL
Pure Pinot Noir grapes wine, aged in steel tanks thermo-conditioned.
Wine of significant elegance, soft pink color, bright with fine and persistent perlage.
Fresh intense taste, like the fruits of underwood, mora currants and raspberries.
Excellent as aperitif, with starters, rice, fish, white meat and pizza.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Borgognotta 75 cl

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

BIANCHI | OLTREPÒ PAVESE

CHARDONNAY
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino scarico, dal profumo fruttato e con note di albicocca e pera matura.
Al palato è coinvolgente ed equilibrato con piacevole viscosità. Il sapore è fine e delicato.
Si abbina ad aperitivi, antipasti, formaggi freschi, carni bianche e pesce anche crudo.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

CHARDONNAY PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL or SPARKLING
Straw yellow wine. Fruity aroma, the palate engaging and balanced, it has fine flavor and delicate.
It goes well with light meals, aperitifs and appetizers.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

PINOT GRIGIO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, dal profumo delicato che ricorda i fiori bianchi e quelli di campo.
E' un vino che si esprime al meglio in gioventù, ma con il tempo assume note di fieno secco.
Si abbina ad antipasti, minestre sostanziose, risotti, carni bianche e pesce.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

PINOT GRIGIO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL or SPARKLING
Pale straw yellow wine and delicate fragrance. He has a dry taste.
It goes well with appetizers.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

BIANCHI | OLTREPÒ PAVESE

RIESLING
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino, e dal profumo delicato con aromi caratteristici di frutta candita e carruba.
Ha sapore sapido e gradevolmente acidulo: di pieno carattere.
Si abbina a frittate, verdure, piatti asiatici e formaggi di capra.
Ottimo anche come aperitivo.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

RIESLING PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL or SPARKLING
Straw yellow colored wine, with an intense and fruity.
He has soft taste.
Serve as an aperitif and goes well with delicate dishes.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

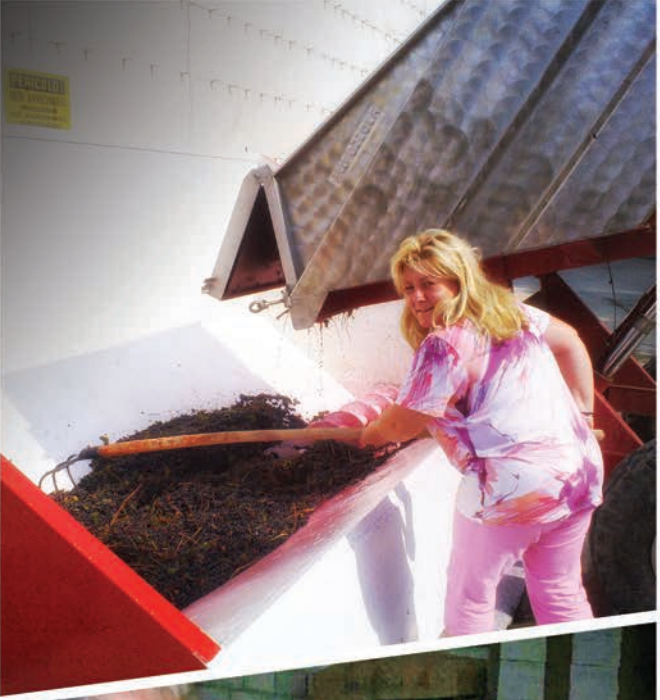
BOTTIGLIA Borgognotta 75 Cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 Cl

MÜLLER THURGAU
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo aromatico, con note di fieno e noce moscata.
Ha sapore secco e fresco con una nota acidula ben evidente che caratterizza questo vino.
Si abbina a piatti eleganti, minestre, antipasti leggeri e si sposa con il pesce in genere.
Ottimo con la pizza.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

MÜLLER THURGAU PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL or SPARKLING
Wine with bright color, intense aroma and aromatic.
It tastes dry and aromatic.
It goes well with fish and elegant dishes.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 Cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 Cl



OLTRRPÒ PAVESE

BIANCHI

L'ARTRUG
VINO BIANCO

PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto è delicato e fragrante con netti sentori di mela golden su un fine sottofondo floreale. Al gusto è secco e persistente con un piacevole retrogusto amaro. È un "compagno informale e schietto" che ama la compagnia e la convivialità. Si abbina a salumi, antipasti magri, piatti a base di uova, ma anche pesce e formaggi freschi. Proposto frizzante è un ottimo aperitivo.
Grado alcolico:12% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

L'ARTRUG WHITE WINE
STILL or SPARKLING
Straw yellow color wine with greenish reflections. Its aroma is delicate and fragrant with sharp scents of golden apple on a floral background. The taste is dry and persistent with a pleasant bitter aftertaste. It goes well with cold meats, with light starters, dishes based on eggs, but also fish and fresh cheeses. The sparkling version is also pleasant aperitif.
Alcohol content: 12% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

OLTREPÒ PAVESE

BIANCHI

MOSCATO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
DOLCE FRIZZANTE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo fragrante, intenso e delicato.
Ha sapore dolce, gradevole e frizzante.
Si abbina a dessert e macedonie di frutta.
Grado alcolico: 6% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

MOSCATO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
SWEET SPARKLING
Straw yellow wine with golden reflections, fragrant, intense and delicate. It has a pleasant taste and sparkling.
Can be served with dessert or fruit.
Alcohol content: 6% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Borgognotta 75 cl

BIANCHI | OLTREPÒ PAVESE

ELIT 975
SAUVIGNON BLANC
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Di colore giallo paglierino più o meno carico, all'olfatto è aromatico, caratteristico con note floreali, fruttate e leggermente speziato. Dal gusto potente e vellutato, è contraddistinto da aromi di natura vegetale, in particolare il peperone verde, l'oliva e l'ortica.
Vino "intrigante, interessante e dal grande fascino" con carattere "forte" e ben strutturato.
Si abbina alla pasta col pesto, ai risotti agli asparagi ed è eccellente con pesce e crostacei.
Grado alcolico: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16/18 °C

ELIT 975 - SAUVIGNON BLANC
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T. - STILL
Pale yellow color wine. The nose is aromatic, with characteristic floral notes, fruity and slightly spicy. Powerful and velvety taste, is characterized by aromas reminiscent of green pepper, olive and nettles.
It goes well with cold meats, light appetizers, egg dishes, but also fish and fresh cheeses.
Alcohol content: 13,5% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

975
SAUVIGNON BLANC
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Vino dal colore giallo paglierino più o meno carico, ottenuto dalla stabulazione a freddo delle uve Sauvignon Blanc. Questa lavorazione a bassa temperatura contribuisce ad esaltare un aroma unico. All'olfatto si presenta profumato, con una nota agrumata di pompelmo e fiori di sambuco. Al palato risulta intenso, avvolgente ed elegante, con un grande "carisma", lungo sul finale. Ottimo come aperitivo, si abbina ai risotti, agli asparagi, ai gamberi e al pesce in genere.
Grado alcolico: 13% vol.
Temperatura di servizio: 16/18 °C

975 - SAUVIGNON BLANC
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T. - STILL
Pale yellow color wine. The nose is aromatic, with characteristic floral and fruity notes. Powerful and velvety taste, is characterized by aromas reminiscent of green pepper, olive and nettles.
It goes well with cold meats, light appetizers, egg dishes, but also fish and fresh cheeses.
Alcohol content: 13% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

ROSSI | OLTREPÒ PAVESE

BARBERA
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino dal colore rosso carico, con riflessi porpora, dal profumo intenso e persistente che ricorda la violetta di campo.
Ha sapore pieno, robusto e austero ma vellutato come la ciliegia matura. Si abbina a bolliti, brasati, funghi, cacciagione e alla tradizionale bagna caoda.
Grado alcolico: 12% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

BARBERA PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL or SPARKLING
Deep red wine with purple reflections, with an intense and persistent aroma reminiscent of field violet. It has a full, robust and austere flavor but velvety like ripe cherry. It goes well with boiled, braised, mushrooms, game and traditional bagna caoda.
Alcohol: 12% by vol
Serving Temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

VIGNA SANT'AMBROGIO
ROSSO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
PROPOSTO FERMO o FRIZZANTE

Vino ottenuto prevalentemente dalle uve Barbera e Croatina del vigneto "Vigna Sant'Ambrogio", di colore rosso carico con riflessi violacei. La versione "frizzante" , al naso si presenta fruttato, con note di ciliegia e prugna. In bocca è rotondo, tendente al morbido. La tipologia "fermo" invece, è secco e leggermente barricato con lievi sentori speziati, caratterizzato nel finale da aromi di mandorla. Tutte e due le proposte sono ottimi con primi piatti, arrosti, brasati e carne alla griglia.
Grado alcolico: 12% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

VIGNA SANT'AMBROGIO
ROSSO OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
STILL or SPARKLING
Wine made from grapes of Vigna Sant'Ambrogio. A deep red color with deep violet, with an intense and persistent. The fragtrance is fruity, round, young with hints of red fruit. The taste is full bodied with good structure.
Excellent with pasta, roasts, stews and game.
Alcohol: 12% by vol
Serving Temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

ROSSI | OLTREPÒ PAVESE

BONARDA
DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
PROPOSTO FERMO, FRIZZANTE o AMABILE

Vino dal colore rosso rubino carico, dal profumo caratteristico di frutti e bacche rosse. Ha sapore fresco e leggermente tannico che può variare dal secco all'abboccato. Corposo e severo scivola morbido sul palato. Si abbina a primi saporiti, alla carne rossa in genere, ottimo con i salumi anche piccanti e formaggi a pasta dura.
Grado alcolico: 12,5% vol (fermo e frizzante)
Grado alcolico: 10,5% vol (amabile)
Temperatura di servizio: 16/18 °C

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
SPARKLING, STILL OR SEMI-SWEET
Wine with a deep ruby red color, with the characteristic aroma of red fruits and berries. It has a fresh and slightly tannic flavor that can vary from dry to medium sweet. Full-bodied and severe, it glides soft on the palate. It goes well with savory first courses, with red meat in general, excellent with spicy cured meats and hard cheeses.
Alcohol content: 12,5% vol (sparkling and still)
Alcohol content: 10,5% vol (semi-sweet)
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl
BOTTIGLIA Bordolese 75 cl

CROATINA
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
DOLCE FRIZZANTE

Vino dal colore rosso carico con una spuma esuberante e cremosa.
Dal profumo intenso con note di lamponi e mirtilli.
Ha sapore dolce e carezzevole, di medio corpo.
Si abbina a pasta sfoglia, crostate di frutta ma anche a formaggi non troppo strutturati.
Grado alcolico: 7% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

CROATINA PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
SWEET SPARKLING
Strong red color, intense aroma with hints of raspberries and blueberries.
He has a sweet taste.
It goes well with dry desserts and mild cheeses.
Alcohol content: 7% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA Borgognotta 75 cl

ROSSI | OLTREPÒ PAVESE

CABERNET SAUVIGNON
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Vino dal colore rosso intenso tendente al violaceo, dal profumo netto con sentori di confettura. Ha sapore corposo con aromi di spezie, leggermente erbaceo e tannico.
Si abbina a arrosti, brasati e cacciagione.
Ottimo con polenta e funghi.
Grado alcolico: 13% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

CABERNET SAUVIGNON
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL
Wine with an intense red color tending to purple, with a clear perfume with hints of jam. It has a full-bodied flavor with spicy aromas, slightly herbaceous and tannic. It goes well with roasts, braised meats and game. Excellent with polenta and mushrooms.
Alcohol content: 13% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

MERLOT
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Vino dal colore rosso carico con riflessi violacei.
Il profumo è intenso di amarena sottospirito con note di spezie e liquirizia.
Il sapore è ricco, ben strutturato, avvolgente e armonioso.
Si abbina a carni rosse in umido, pasta con sugo a base di carne, risotto ai funghi e formaggi stagionati.
Grado alcolico: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

MERLOT - PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL
Deep red wine with violet hues.
The scent is intense of sour cherry with hints of spices and licorice.
The flavor is rich, well structured, enveloping and harmonious.
It goes well with stewed red meats, pasta with meat sauce, mushroom risotto and aged cheeses.
Alcohol content: 12,5% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

ROSSI | OLTREPÒ PAVESE

SJRAH
ROSSO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Vino dal colore rosso violaceo e luminoso, leggermente affinato in barrique.
Intensi profumi speziati avvolgono il naso accompagnati da note di pepe nero.
Al palato è corposo e ben strutturato con sensazioni di marasca e cannella.
Si abbina a brasati, polenta, selvaggina e formaggi stagionati.
È il classico rosso che appaga tutti i sensi.
Ottimo vino "da meditazione".
Grado alcolico: 14,5% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

SJRAH - ROSSO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T
SPARKLING
Bright purplish red color.
The palate is full bodied and spicy with good tannins.
Excellent wine for meditation.
It goes well with braised beef and structured dishes.
Alcohol content: 14,5% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

NOIR
PINOT NERO
DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
VINIFICATO IN ROSSO - FERMO

Vino dal colore rosso delicato. Al naso presenta sentori di tabacco e spezie che lo rendono interessante. Al palato mostra un buon corpo con un gradevole retro gusto di mandorla tostata.
Si abbina a carni rosse, brasati, arrosti, cacciagione e formaggi invecchiati.
Ottimo vino "da meditazione".
Grado alcolico: 13,5% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

NOIR - PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
SPARKLING
Delicate red color, excellent structure.
The fragrance has hints of tobacco and spices that makes it interesting. The taste shows a good body with a pleasant aftertaste of toasted almonds.
Excellent with red meats, stews, roasts and aged cheeses.
Alcohol content: 13,5% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

NEBBIOLO
PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Affinato in barriques per 24 mesi è un vino di colore rosso scarico con riflessi aranciati. Al naso è di ottima intensità con piacevoli sentori speziati. Al gusto è corposo, con una piacevole tannicità ed una buona gradazione alcolica che lo rendono particolarmente predisposto all'invecchiamento. Vino di gran corpo e durata. Si abbina ai primi di pasta ripiena, ravioli, arrosti, bolliti e carni bianche o rosse alla griglia.
Ottimo vino "da meditazione".
Grado alcolico: 14% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

NEBBIOLO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL
Aged in barriques for 24 months has an red color wine with orange reflections. Its aroma is good intensity with spicy notes. The taste is full-bodied with pleasant tannins and good alcohol content makes it particularly susceptible to aging. It is a wine of large body and life. It goes well with filled pasta, ravioli, roasted, boiled or grilled white or red meat.
Alcohol content: 14% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

DON PEDAR
ROSSO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
FERMO

Blend di Nebbiolo e Sjrah, è un vino rosso riserva affinato almeno 36 mesi in botti di legno dedicato a zio Pietro, fondatore con papà Quinto, di questa Azienda. Di colore rosso scarico con sfumature granate e violacee, al naso esprime aromi decisi, raffinati ed eleganti. In bocca denota un attacco tannico ben equilibrato dall'alcool; corposo, con sapori profondi e un finale persistente. Si abbina a carni e selvaggina in genere e piatti a base di tartufo.
Grado alcolico: 14% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

DON PEDAR - ROSSO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.
STILL
Blend of Nebbiolo and Sjrah, this wine is dedicated to "the founder" uncle Pietro. It is a red reserve aged at least 36 months in barriques. Pale red in color, the nose expresses decisiveand elegant aromas. In the mouth it is full-bodied, with deep flavors and a persistent finish. It goes well with meat and game in general and truffle-based dishes.
Alcohol content: 14% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 cl

OLTREPÒ PAVESE

ROSSI

IL NOVELLO
ROSSO PROVINCIA DI PAVIA I.G.T.

FERMO

Vino rosso carico e intenso dai riflessi violacei. Vinoso, fresco con marcate note di marasca e lampone. Rotondo, piacevolmente armonioso, ricorda il sapore dell'uva appena raccolta. Può essere considerato un vino da tutto pasto, con esclusione di pietanze particolarmente speziate e di dessert dolci.
Grado alcolico: 12,5% vol
Temperatura di servizio: 16/18 °C

IL NOVELLO - PROVINCIA DI PAVIA I.G.T
STILL RED WINE
Intense deep red wine with purplish highlights. Vinous, fresh with strong notes of cherries and raspberries.
Round, pleasantly smooth, remember the taste of freshly picked.
Can be considered a whole meal, with the exception of very spicy food and sweet.
Alcohol content: 12,5% vol
Serving temperature: 16/18 °C

BOTTIGLIA
Bordolese 75 Cl

SPUMANTI | OLTREPÒ PAVESE

IL VOLPATO
V.S. EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Vino spumante ottenuto dalla vinificazione di uve bianche, alla vista si presenta di colore giallo paglierino; fruttato ed armonico all'olfatto.
Leggero ma di spiccata personalità.
Ottimo come aperitivo e accompagnato a piatti leggeri, antipasti, carni bianche.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

IL VOLPATO V.S. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
Sparkling wine obtained from the vinification of white grapes, it has a straw yellow color; fruity and harmonious on the nose.
Light but with a strong personality.
Excellent as an aperitif and accompanied by light dishes, appetizers, white meats.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

X-SPRITZ
V.S. EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Vino spumante di colore giallo paglierino e perlage fine e persistente, al naso è ampio e fruttato, con note aromatiche. In bocca è fresco e dissetante, di buona pienezza.
Destinato ad essere gustato giovane per la preparazione di Spritz e altri cocktail estivi, è perfetto come aperitivo di tutti i giorni in accompagnamento a piccoli antipasti.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

X-SPRITZ V.S. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
Sparkling wine of straw yellow color and fine and persistent perlage, the nose is broad and fruity, with aromatic notes. In the mouth it is fresh and refreshing, with good fullness.
Intended to be enjoyed young for the preparation of Spritz and other summer cocktails, it is perfect as an everyday aperitif as an accompaniment to small hors d'oeuvres.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

OLTREPÒ PAVESE

SPUMANTI

PINOT NERO
V.S.Q. BRUT
METODO CHARMAT

Dal colore giallo paglierino tenue, al naso presenta aromi di frutta fresca e delicate note di fiori d'acacia.
Ha sapore secco, leggero ma persistente.
Ottimo come aperitivo e a fine pasto.
Si adatta perfettamente a qualsiasi cerimonia.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

PINOT NERO V.S.Q. BRUT
CHARMAT METHOD
Pale straw yellow wine, the nose has aromas of fresh fruit and delicate notes of acacia flowers.
It has a dry, light but persistent flavor.
Excellent as an aperitif or after a meal.
It adapts perfectly to any ceremony.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

SPUMANTI | OLTREPÒ PAVESE

XSECCO
V.S. EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Spumante ottenuto da un'accurata selezione di uve monovitigno. Di colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. Al naso è ampio e fruttato, con note aromatiche. In bocca è acidulo e sapido, fresco e di buona pienezza.
Ottimo aperitivo ma anche "a tutto pasto" con pesce, crostacei e frutti di mare.
Grado alcolico: 11% vol
Temperatura di servizio: 7/8 °C

XSECCO V.S. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
Sparkling wine obtained from grapes varietal. The color is straw yellow and fine, persistent perlage. The nose is full and fruity, with aromatic notes. The taste is tart and tangy, fresh and good fullness.
Excellent as an aperitif but also "full meal" with fish, shellfish and seafood.
Alcohol content: 11% vol
Serving temperature: 7/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

MÜLLER THURGAU
V.S.Q. BRUT
METODO CHARMAT

Vino di colore giallo paglierino tenue con spuma persistente e perlage fine che all'apertura sprigiona un profumo di lievito tostato.
Molto fruttato, con note di pesca bianca, melone bianco e fiori di glicine e mughetto.
Ottimo come aperitivo e buon accompagnatore di sfiziosi antipasti a base di affettati. Si abbina molto bene sia a piatti di pesce che di verdure.
Immancabile nei momenti di festa.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

MÜLLER THURGAU V.S.Q. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
Pale straw yellow wine with persistent foam and fine perlage which, on opening, releases a scent of toasted yeast.
Very fruity, with notes of white peach, white melon and wisteria and lily of the valley flowers.
Excellent as an aperitif and a good accompaniment to delicious appetizers based on cold cuts. It goes very well with both fish and vegetable dishes. Inevitable in moments of celebration.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

SPUMANTI | OLTREPÒ PAVESE

LA FRANCESCHINA
V.S. EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Ottenuto da un uvagio di Pinot Nero e Chardonnay, ha colore giallo paglierino, corposo e pieno.
Al naso lascia cogliere sentori di frutta matura e fiori di campo. Al palato è morbido, armonico e vivo con una giusta effervescenza naturale.
Ideale trascinatore degli aperitivi in compagnia. Perfetto anche con cibi leggeri, pesce e carni bianche.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

LA FRANCESCHINA V.S. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
The color is pale yellow, thick and full. The fragrance is delicate, with pick ripe fruit and flowers. The taste is soft, harmonious, with a natural effervescence.
Ideal driver of the appetizers with friends. Perfect with light foods, fish and poultry.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

LA FRANCESCHINA ROSÈ
V.S. EXTRA DRY
METODO CHARMAT

Ottenuto da un uvagio di Pinot Nero e Chardonnay, ha colore rosa pesca e dal profumo ben pronunciato; bouquet fine e molto elegante. Ha sapore giovane, pulito e morbido che ricorda la macedonia fresca di stagione.
Piacevolmente vellutato, garbato e signorile.
Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce.
Grado alcolico: 11,5% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

LA FRANCESCHINA ROSÈ V.S. EXTRA DRY
CHARMAT METHOD
The color is peach pink. The fragrance fine and very elegant. The taste clean, soft, with reminiscent of fresh seasonal fruit. Graceful and elegant.
Excellent as an aperitif or with seafood dishes.
Alcohol content: 11,5% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

SPUMANTI | OLTREPÒ PAVESE

LA FRANCESCHINA SWEET
V.S.A.Q. DOLCE - ROSÈ
METODO CHARMAT

Di colore rosa pesca e dal profumo intenso, fruttato, con evidenti note di rosa e lampone e con il caratteristico aroma proprio del moscato, che si confermano anche al palato.
Il gusto e gli aromi abbinano questo vino alla pasticceria secca e alla frutta fresca. Accostamenti particolari ma seducenti sono quelli col gorgonzola piccante e il formaggio erborinato fresco.
Grado alcolico: 6% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

LA FRANCESCHINA SWEET V.S.A.Q. SWEET CHARMAT METHOD
The color is peach pink. The fragrance fine and very elegant. The taste clean, soft, with reminiscent of fresh seasonal fruit. Graceful and elegant.
Excellent as an aperitif or with seafood dishes.
Alcohol content: 6% vol
Serving temperature: 6/8 °C

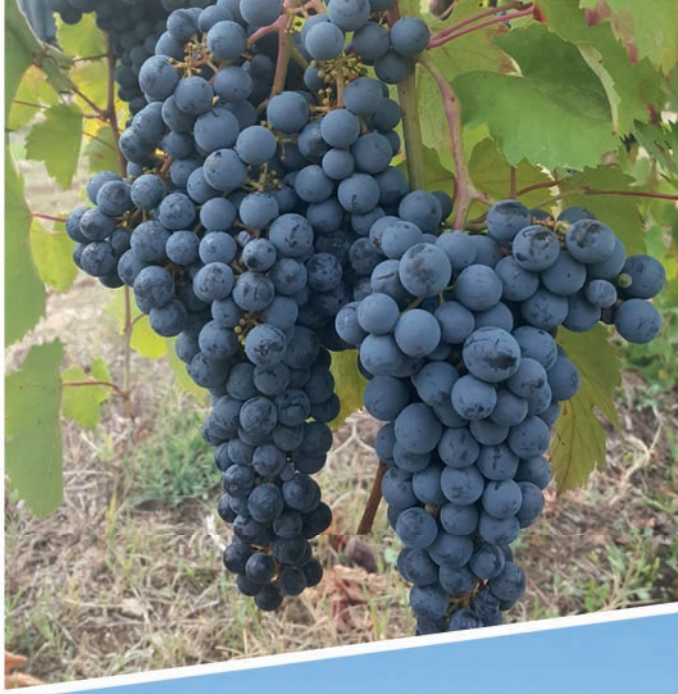
BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

MOSCATO SPUMANTE
V.S.A.Q. DOLCE
METODO CHARMAT

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente, profumo giovane e fresco con la tipica fragranza delle uve moscato. Ha sapore dolce, armonico, gradevole e frizzante. Servire in coppa.
Si abbina a dessert e a tutti i dolci in genere.
Grado alcolico: 6% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

MOSCATO V.S.A.Q. SWEET CHARMAT METHOD
Straw yellow wine with golden reflections. Fine and persistent, young and fresh scent with the typical fragrance of muscat grapes. He has a sweet, harmonious, pleasant and exciting.
It goes well with all the desserts in general.
Alcohol content: 6% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl



SPUMANTI | OLTREPÒ PAVESE

IL QUINTINO CENTENARIO
EDIZIONE SPECIALE
PINOT NERO V.S.Q. BRUT
METODO CLASSICO

Dedicato al fondatore dell'azienda in occasione del centenario della nascita è di colore giallo paglierino carico, dal profumo delicato, sottile, crosta di pane. Ha sapore asciutto ed elegante. È lo spumante per eccellenza e si adatta ad ogni cerimonia. Si abbina agli antipasti di pesce, crostacei, molluschi, frutti esotici.
Ottimo anche come aperitivo.
Grado alcolico: 12% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

IL QUINTINO "CENTENARIO"
PINOT NERO V.S.Q. BRUT - CLASSIC METHOD
Dedicated to the founder of the company on the occasion of the centenary of his birt is straw yellow wine with a delicate bouquet. He has a dry taste and elegant. It is a sparkling wine par excellence and is suitable for any ceremony.
It goes well with starters of fish, crustaceans, mollusks, and exotic fruits. Excellent as an aperitif.
Alcohol content: 12% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl

IL QUINTINO
PINOT NERO V.S.Q. BRUT
METODO CLASSICO

Spumante dal colore giallo paglierino carico, dal profumo delicato, sottile, crosta di pane. Ha sapore asciutto ed elegante. E' lo spumante per eccellenza e si adatta ad ogni cerimonia.
Si abbina agli antipasti di pesce, crostacei, molluschi, frutti esotici.
Ottimo anche come aperitivo.
Grado alcolico: 12% vol
Temperatura di servizio: 6/8 °C

IL QUINTINO - PINOT NERO V.S.Q. BRUT
CLASSIC METHOD
Straw yellow wine with a delicate bouquet. thin crust of bread.
He has a dry taste and elegant. It is a sparkling wine par excellence and is suitable for any ceremony.
It goes well with starters of fish, crustaceans, mollusks, and exotic fruits.
Excellent as an aperitif.
Alcohol content: 12% vol
Serving temperature: 6/8 °C

BOTTIGLIA
Champagnotta 75 cl / 150 cl

VITICOLTORI PER PASSIONE

TESTORI
QUINTO E PIETRO

Azienda Agricola Testori Quinto e Pietro di Testori Danilo
Fraz. Torrazza, 26 - 27047 Santa Maria della Versa (PV) - Italy
Tel. +39.0385.79270 - E-mail: info@testorivini.it
www.testorivini.it

I NOSTRI PUNTI VENDITA

PAVIA (PV), Via S. Pietro in Verzolo, 2 • ALBENGA (SV), Via Piave, 97
ALASSIO (SV), Via Leonardo da Vinci, 130 • DIANO MARINA (IM), Piazza Mazzini, 9