Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

Colli Piacentini Wine & Food Route

1 pag 2
Assaggia i Colli Piacentini
Taste Colli Piacentini

2 pag 6
Immergiti nel paesaggio tra castelli e vigneti
Plunge yourself into the landscape

3 pag 8
Scopri le Terre del Vino
Discover the Lands of Wine

4 pag 12
Gusta la cucina piacentina
Enjoy the local cuisine

5 pag 14
Lasciati accogliere
Have a warm welcome

Assaggia i colli piacentini

Taste Colli Piacentini

Segui la Strada lungo i Colli Piacentini, assaggia e scopri un territorio dove:

- **Arte e cultura** si intrecciano con il fascino del paesaggio viticolo e la mano sapiente degli artigiani dell'agroalimentare
- La bellezza delle **colline** e delle **valli** incontra la magia di **antichi borghi** e gli autentici sapori della cucina tipica
- L'eccellenza dei **prodotti agroalimentari** e dei **salumi DOP piacentini** si abbina perfettamente alla qualità dei **Vini DOP** dei **Colli Piacentini**

Follow the Colli Piacentini Wine & Food Route, taste and discover a territory where:

- ***Art and culture** mix together with the beauty of the vine landscape and the know-how of the agro-food artisans*
- *The charm of **hills and valleys** meets the magic of **antique manors** and the authentic flavours of the traditional cuisine*
- *The excellence of **agro-food** local **products** and **PDO cured** meats perfectly match the quality of **PDO** Colli Piacentini **Wines**.*

Viaggia alla scoperta di cantine, caseifici, salumifici e oleifici, dove la produzione agroalimentare è strettamente legata alle coltivazioni agrarie e agli allevamenti tipici del territorio.
4 sono le principali Valli Piacentine che prendono il nome dal fiume che le attraversa: **Val Tidone**, famosa per il suo incantevole paesaggio viticolo, **Val Trebbia** con il suo fiume dalle acque cristalline e dai tortuosi meandri che costeggiano il Borgo Medievale di Bobbio, **Val Nure** per la natura incontaminata, il Borgo di Grazzano Visconti e il Castello Medievale, **Val d'Arda** per la viticoltura eroica e i Borghi Medievali di Vigoleno e di Castell'Arquato.

Follow the Wine Route, the colours and flavours of its Valleys. Discover the numerous wineries, cured meat and salami producers, dairies and olive oil mills, where the agricultural production is strictly linked with farming and livestock breading in the area.
4 are the main Piacenza Valley, belonging to 4 rivers: **Val Tidone**, famous for its enchanting viticultural landscape, **Val Trebbia** with the crystal clear waters and of river Trebbia flowing near Bobbio Medieval Village, **Val Nure** for the uncontaminated nature, Grazzano Visconti Village with its Medieval Castle, **Val d'Arda** for the heroic viticulture and the beautiful Medieval Villages of Vigoleno and Castell'Arquato.

Immergiti nel paesaggio tra castelli e vigneti

Plunge yourself into the landscape

I Colli Piacentini ti accolgono con paesaggi meravigliosi e suggestivi dove poter godere di una **natura intatta e incontaminata**.
Viaggia alla scoperta di imponenti castelli con leggende misteriose, affascinanti dimore storiche, borghi medievali tra i più Belli d'Italia, musei, chiese e abbazie di antichissima tradizione.
Scopri i numerosi tipi di rocce, suoli, colture agrarie, bellezze architettoniche, reperti archeologici e ricette gastronomiche che raccontano di un territorio e delle sue tradizioni.
Impara come vengono prodotti gli eccellenti vini DOP Colli Piacentini, visita le cantine, passeggia nei vigneti e dimora negli antichi casolari ristrutturati e nelle agri-spa con tutti i confort e relax.
I Colli Piacentini ti conquisteranno con le sue **eccellenze enogastronomiche**, frutti di una terra generosa e della mano sapiente dei suoi artigiani.

Colli Piacentini welcome you to magnificent and picturesque landscapes, where you can enjoy intact and uncontaminated nature.
Discover majestic Castles with mysterious legends, fascinating historic stately homes and villas, Medieval villages, interesting Museums, Churches and Abbeys.
Discover the numerous types of rock and soil, agricultural cultivation, architectural and archaeological beauties, food recipes; all together they tell a story of a territory and its traditions.
Learn how the excellent Colli Piacentini PDO wines are produced, visit the winecellars, walk in the vineyards and stay in finely restored country houses with rural wellness in real comfort and relaxation.

Scopri le Terre del Vino

Discover the Lands of Wine

La viticoltura piacentina affonda nella storia le sue radici di tradizione e vocazionalità. Alcuni reperti archeologici testimoniano la presenza della Vitis Vinifera sui Colli Piacentini in epoche remote tra il X e VII sec. a.C.
4 sono le principali varietà della viticoltura piacentina: **Barbera** e **Croatina** a bacca rossa, **Malvasia di Candia Aromatica** e **Ortrugo** a bacca bianca.

Piacenza has a long history and tradition for viticulture. Some archaeological findings indicate the presence of Vitis Vinifera in Piacenza hills in remote ages between the 10th and 7th century B.C.
4 are the main grape varieties: **Barbera** *e* **Croatina** *for red grapes,* **Malvasia di Candia Aromatica** *e* **Ortrugo** *for white grapes.*

Barbera

Discendente della Vitis Montisferratensis, il Barbera è un vitigno generoso che fornisce un prodotto di elevata qualità se coltivato ad altitudini contenute, con buone esposizioni e suoli a moderata fertilità.

Descendent from Vitis Montisferratensis, Barbera is a generous variety that supplies a high-quality wine if grown in limited altitudes, good exposure and moderately fertile soils.

Croatina

Localmente chiamata Bonarda, è un vitigno dall'origine tuttora sconosciuta, ma che si può considerare di antichissimo insediamento. Per le sue caratteristiche, ben si presta a essere utilizzata in uvaggio con altri vitigni, come ad esempio al Barbera nella produzione del Gutturnio. È la varietà "madre" dei vini rossi frizzanti, tipicità uniche di questi territori.

Locally called Bonarda, it is a grape variety whose origins remain unknown, but it is very long-established in Piacenza area. For its characteristics, Croatina is used for blending with other grape varieties, for example, Barbera in Gutturnio production. It is the "mother" variety of sparkling red wines, which are typical in these areas.

Malvasia di Candia Aromatica

Le colline piacentine sono il territorio di elezione della Malvasia di Candia Aromatica, prodotta nelle tipologie fermo, frizzante, spumante e passito. Il corredo aromatico particolarmente ricco e complesso di questa varietà, il clima continentale che permette un ottimo appassimento delle uve e l'artigianalità dei vignaioli piacentini conferiscono a questo vino grande qualità e personalità, che ha nel Vin Santo la sua espressione più intensa.

The hills around Piacenza are the home territory of Malvasia di Candia Aromatica, used to produce still, sparking and passito wines. The highest concentration of aromas, particularly rich and complex in the grape berries, the continental climate that allows a perfect berry drying and the winemakers' craftsmanship make it a high quality wine with great personality, which has its most intensive and distinctive expression in the Vin Santo production.

Ortrugo

Vitigno autoctono, vigoroso e produttivo dei Colli Piacentini. Con esso si elaborano vini secchi, frizzanti o spumanti, piacevoli e beverini.

Ortrugo is an autochthonous, vigorous and productive grape variety. It is mainly used to make dry semi-sparkling or sparkling wines, which are pleasant and easy to drink.

Vini DOP | Denominazione di Origine Protetta
PDO Wines | Protected Denomination of Origin

Colli Piacentini DOP/PDO

Colli Piacentini è una DOP che identifica un'ampia gamma di vini: Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot grigio, Pinot nero, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Novello, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno.

Colli Piacentini is a PDO that identifies a wide variety of wines.

Gutturnio DOP/PDO

Il Gutturnio è senza dubbio il principale vino rosso piacentino, prodotto nelle tipologie fermo e frizzante. Ottenuto dall'uvaggio di uve Barbera e Croatina, la zona di produzione è completamente collinare e attraversa da ovest a est tutto il territorio piacentino. Il nome Gutturnio deriva da "Gutturnium", una coppa d'argento in uso ai romani che fu ritrovata tra le sabbie del Po nel 1878. Il Gutturnium veniva riempito di vino, passato di mano in mano tra i commensali per bervi a turno come simbolo di fraternità e amicizia.

Gutturnio is without a doubt the most important red wine produced in Piacenza Hills, in the still and sparkling versions. It is made from a grape blend of Barbera and Croatina, and its production area covers the whole hillside territory from West to East. The name Gutturnio comes from "Gutturnium", a silver jug used by the Romans, found in the sands of the River Po in 1878. The Gutturnium was filled with wine and then passed from person to person, taking turns to drink from it as a symbol of brotherhood and friendship.

Ortrugo dei Colli Piacentini DOP/PDO

Tradizionalmente prodotto nella tipologia frizzante, prende il nome dal vitigno ed è il vino a bacca bianca tra i più diffusi sui Colli Piacentini. Dal profumo delicato, è un vino beverino che ben si abbina alla locale gastronomia.

Traditionally sparkling, it takes its name from the grape variety and is widely produced on Piacenza Hills. It is an easy drinking white wine that easily matches with local food.

Vini IGP (Indicazione Geografica Tipica)
PGI Wines (Protected Geographical Indication)

IGP Emilia, IGP Terre di Veleja, IGP Val Tidone

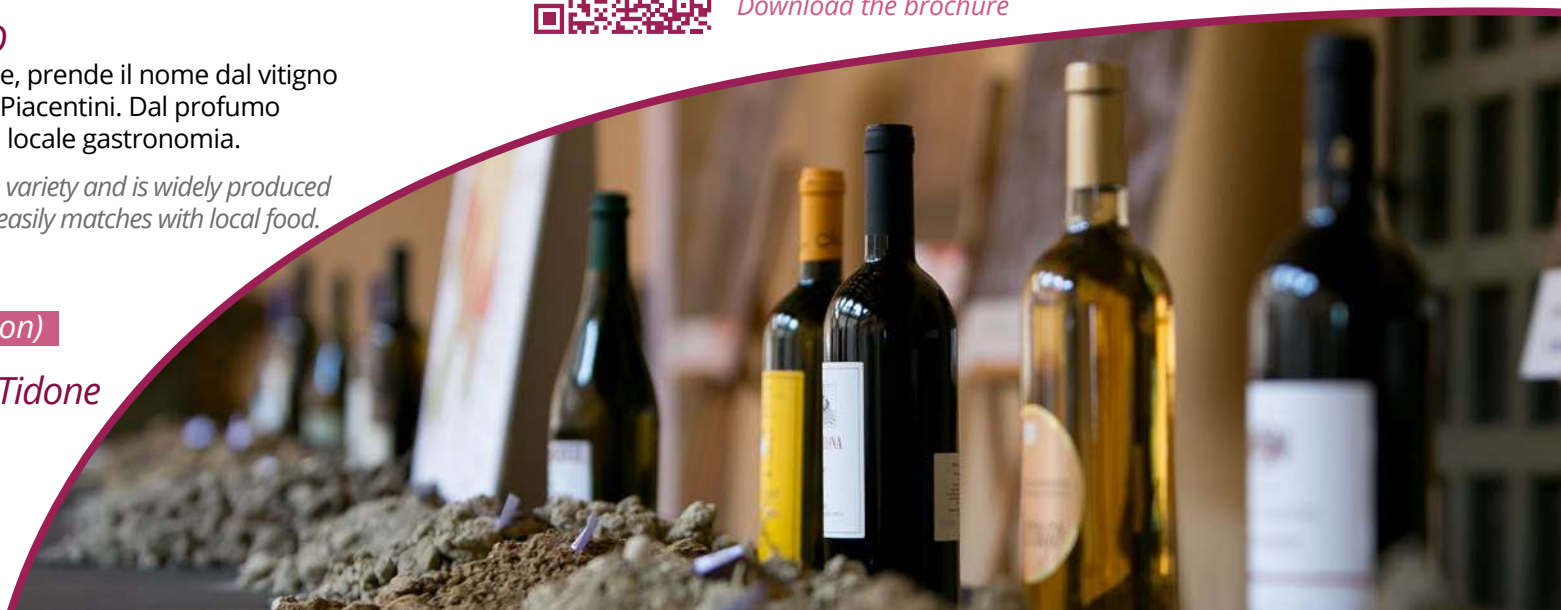
Alla scoperta delle Terre e dei tesori piacentini

Un modo nuovo e innovativo di raccontare il territorio e la viticoltura piacentina: un progetto di ricerca, realizzato per la Strada nel 2013 dall'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e I.Ter, ha individuato sul territorio piacentino e mappato 7 Terre secondo particolari caratteristiche geologiche dei suoli. Queste terre stabiliscono una nuova mappatura della viticoltura piacentina, diversa dalla tradizionale lettura per vallata. Un invito a viaggiare e a percepire il territorio e il paesaggio, basato su forti interconnessioni tra prodotti tipici, natura, ambiente, storia e attività antropica.

Discovering the Lands of Piacenza

A new and innovative approach to describe Piacenza territory and viticulture: a research project, realised in 2013 for Colli Piacentini Wine Route by Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza and I.Ter, identified and mapped 7 Lands on Piacenza Area, with particular geological and soil characteristics. These Lands define a new map of Piacenza viticulture, different from the traditional description of the wines by Valleys/Hills of origin. A new way of travelling and a new look at the territory and landscape, based on strong interconnections among local products, nature, landscape, history and anthropic activities.

Scarica la brochure
Download the brochure



Gusta la cucina piacentina

Enjoy the local cuisine

Il territorio piacentino è ricco di prodotti agroalimentari: 3 salumi tipici protetti con il **marchio DOP**, **Coppa**, **Pancetta** e **Salame Piacentino**; 2 formaggi DOP, **Grana Padano** e Provolone Valpadana; 16 tipologie di vini DOP e più di **100 PAT** (Prodotti Agroalimentari Tradizionali). Il miglior modo per conoscere il territorio è di gustare direttamente i prodotti nei luoghi di produzione oppure in agriturismi e ristoranti tipici lungo la Strada.
La **cucina piacentina** si presenta ricca e variegata: è fatta di tradizione, territorio e attenzione nella lavorazione della materia prima, ma è anche frutto di una rilettura continua della cucina tradizionale con criteri e tecniche moderne.

*Piacenza is rich in PDO (Protected Denomination of Origin) products: **3 PDO** cured meats – **Coppa**, **Pancetta** and **Salame Piacentino** – 2 PDO cheeses – **Grana Padano** and Provolone Valpadana, 16 different PDO wines and more than **100 PAT** (Traditional Agricultural Products). The best way to get to know the territory is to taste the products with the local producers or in farmhouses and restaurants along the wine route.*
***Piacenza cuisine** is rich and varied: it is made of tradition, territory and great attention on local ingredients. It is also made of a continuous reinterpretation of traditional cuisine with modern approaches and techniques.*

Lasciati accogliere

Have a warm welcome

Immersi nel magico paesaggio delle Colline Piacentine, potrete soggiornare in **antiche dimore di campagna** restaurate e curate nei minimi dettagli, in piccoli alberghi di charme con tutti i comfort oppure in **agriturismo**. L'accoglienza rurale vi riserverà delle sorprese con ampie camere tra i vigneti dove riposare e ripartire per visitare il territorio. Soggiornerete in **Agri-spa**, dove rigenerarvi dopo le passeggiate nei vigneti, trekking, mountain bike e arrampicate sui Colli dell'Appennino.

Numerosi sono gli eventi che ogni anno animano i Colli Piacentini: Jazz Festival, Film Festival, Wine Festival, **cene in vigna**, nei Parchi, nei Borghi e Castelli, dove assaggiare il territorio immersi in luoghi insoliti storici, culturali e di grande valore paesaggistico per una vera **food&wine experience**.

*Plunged in the magic landscape of Piacenza Hills, you will stay in finely restored **country houses**, small charming hotels, b&b or **farmhouses** with all the comforts. The rural hospitality will surprise you with comfortable rooms with view on the vineyards, where you will be able to rest during your visit. You will enjoy the **agri-spa**, where you will regenerate after walking in the vineyards, trekking, mountain biking or climbing on the Appennine Hills.*

*Enjoy the numerous events held every year on Piacenza Hills: Jazz, Film, Wine Festivals, **dinners taking place** in unusual places of historical, cultural and landscape importance like **Vineyards**, Parks, Medieval Villages and Castles, where you will be able to taste the territory for a real **food&wine experience**.*

©2025
Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
Riproduzione vietata.

Crediti fotografici:
Alessandro Aramini
Oreste Grana
Giulia Golino
Fausto Mazza
Carlo Tagliaferri

Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini
Corso Garibaldi, 50
29121 Piacenza (PC)
T. +39 366 4445424

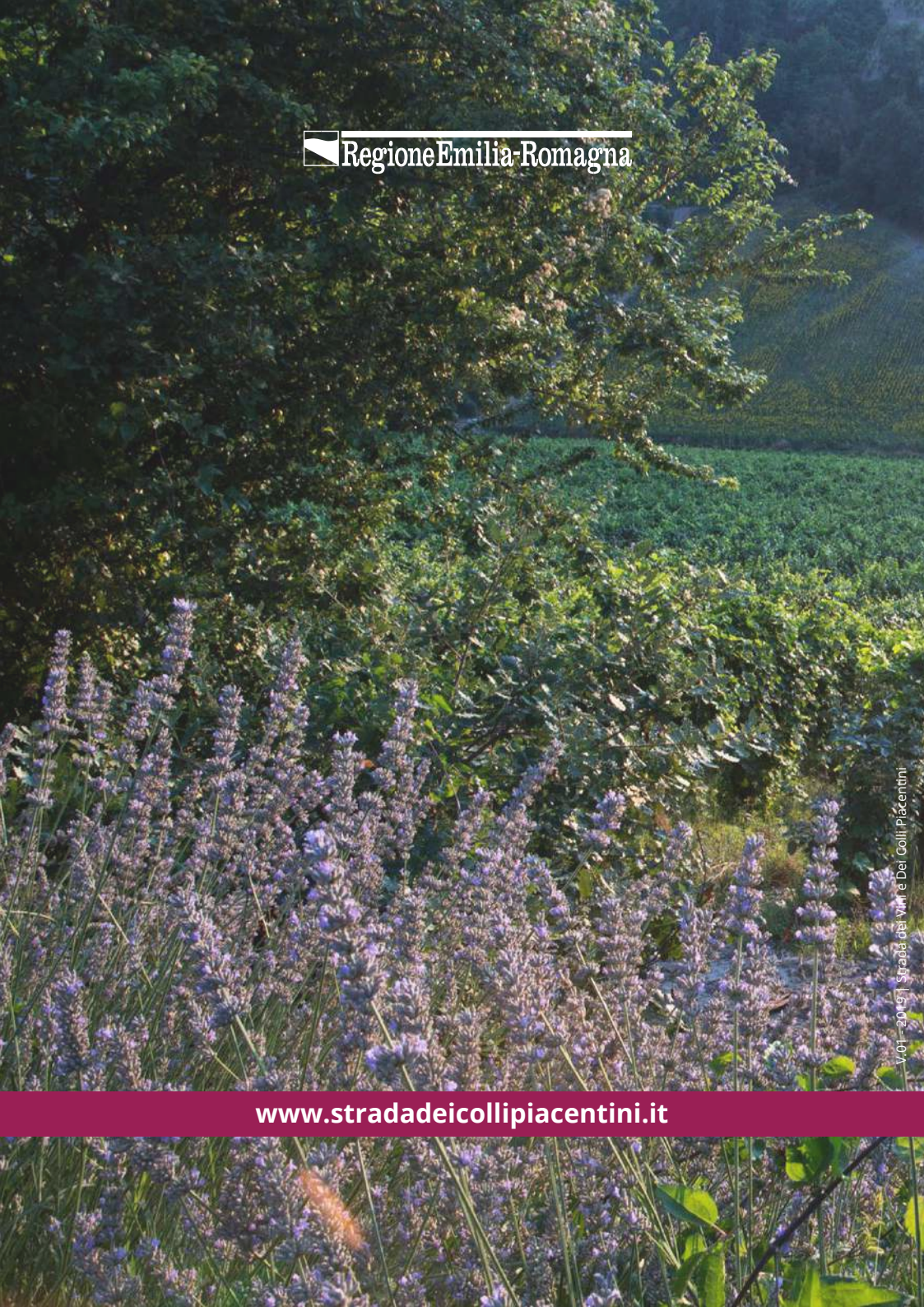
info@stradadeicollipiacentini.it
www.stradadeicollipiacentini.it

Seguici su:

@StradaViniSaporiColliPiacentini

@stradavinicollipiacentini

#stradavinicollipiacentini



www.stradadeicollipiacentini.it

V.01 - 2019 | Strada dei Vini e Dei Colli Piacentini