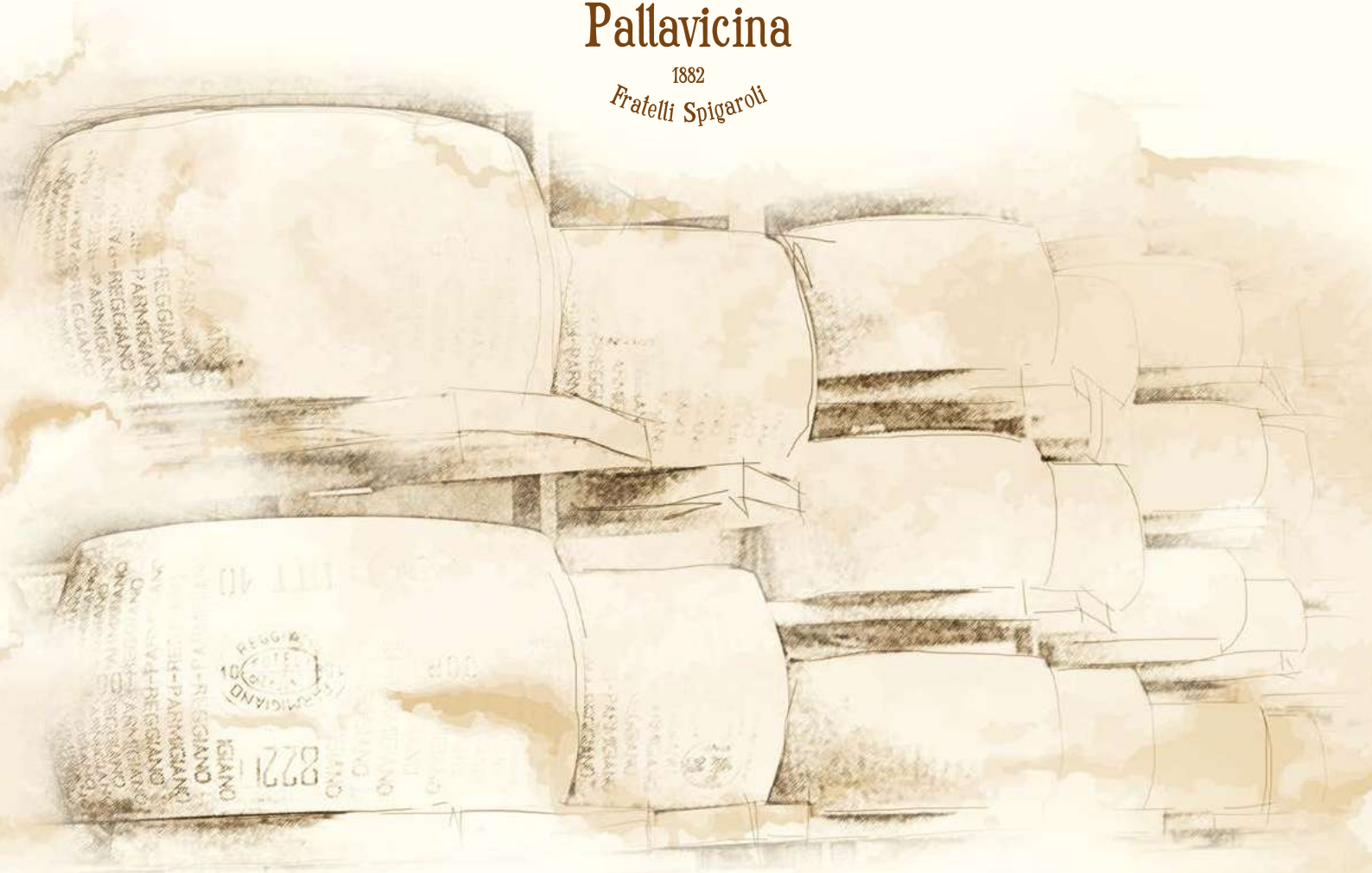
Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli



I Formaggi da Collezione

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

I Formaggi da Collezione

Dopo aver recuperato le storiche cantine del culatello e dei salumi, ecco quelle dei formaggi, dove ora stagionano naturalmente, sulle vecchie assi di legno, il meglio delle produzioni di Parmigiano Reggiano di Pianura, Collina, Montagna, Vacche Bianche, Vacche Brune e quello più antico delle Vacche Rosse. Senza nessun controllo meccanico delle temperature, aprendo e chiudendo le finestre, spazzolandolo a mano, sempre guidati dai saperi tramandati dal bisnonno Carlo, dal nonno Luigi e da papà Piren, lasciamo che in estate trasudi, si depuri e prenda quel profumo e sapore che lo contraddistingue da tutti gli altri formaggi.

After having recovered the historic cellars of culatello and cured meats, here are the cheeses cellars, where now the best of the production of Plain Parmesan, Hillside Parmesan, Mountain Parmesan, White Cows, Brown Cows and the oldest one of the Red Cows are naturally aged on the old wooden boards. Without any mechanical temperature control, opening and closing the windows, brushing it by hand, always guided by the knowledge handed down by great grandfather Carlo, grandfather Luigi and dad Piren, we let it sweat, purify and take that scent and flavor that distinguishes it from all other cheeses.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Formaggi da Collezione

- Parmigiano Reggiano di Pianura
- Parmigiano Reggiano di Collina
- Parmigiano Reggiano di Montagna
- Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse
- Parmigiano Reggiano di Vacche Bianche
- Parmigiano Reggiano di Vacche Brune

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Pianura

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Collina

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Montagna

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Vacche Bianche

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Parmigiano Reggiano di Vacche Brune

Ingredienti: Latte, sale, caglio.

Stagionatura minima 24 mesi

Vendita: forma intera oppure

in pezzi da 750g sottovuoto e incartato

Ingredients: Milk, salt, rennet.

Minimum seasoning 24 months

Sale: entire form or

in pieces of 750g vacuum-packed and wrapped

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Terre Verdi Srl
Via Sbrisi, 3 - 43016 Loc. Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524.96106 - Fax 0524.96416
P.Iva / C.F. 02173320348
info@acpallavicina.com - www.fratellispigaroli.it

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Le Selezioni Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Le Selezioni Spigaroli

Il nostro bisnonno Carlo Spigaroli era mezzadro nel podere Piantador del Maestro Giuseppe Verdi.
Il Maestro (così veniva chiamato in zona) era un grande intenditore di cose buone. La tradizione voleva che ogni anno a Natale lo si omaggiasse con i migliori prodotti ottenuti dalle sue terre. Dopo molti anni di preziosa esperienza presso le tenute del Maestro Giuseppe Verdi, il bisnonno Carlo decise di mettersi per proprio conto e andò alla ricerca di un nuovo podere. Alla fine lo trovò a Polesine nell'Antica Corte Pallavicina. Da allora siamo ancora qui dopo 140 anni a produrre salumi sempre come una volta.

Massimo, Luciano, Antonia e Benedetta

Our great grandfather Carlo Spigaroli was a sharecropper on Maestro Giuseppe Verdi's Piantador estate.
The Maestro (as he was called in the area) was a great expert of good things. Every year at Christmas he had the pleasure to receive the best products obtained from his lands. After many years of valuable experience at the estate of Maestro Giuseppe Verdi, Carlo decided to go on his own and went in search of a new farm. Finally he found it in Polesine in the Antica Corte Pallavicina. Since then we are still here after 140 years to produce cured meats as they once were.

Massimo, Luciano, Antonia and Benedetta

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Le Selezioni Spigaroli

- Confetture
- Cotognata
- Mostarda Senapata di Cotogne
- Mostarda di Zucca
- Condimento Spigaroli
- Canarino, Nocino e Bargnolino

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Confetture

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE
Ingredienti: Prugne 100g, zucchero, zuccheri totali 55%
Peso netto 220g - Vasetto in vetro

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE
Ingredienti: Albicocche 100g, zucchero, zuccheri totali 55%
Peso netto 220g - Vasetto in vetro

CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE
Ingredienti: Ciliegie 100g, zucchero, zuccheri totali 55%
Peso netto 220g - Vasetto in vetro

EXTRA JAM OF PLUMS
Ingredients: Plums 100g, sugar, total sugars 55%
Net weight 220g - Glass jar

EXTRA JAM OF APRICOTS
Ingredients: Apricots 100g, sugar, total sugars 55%
Net weight 220g - Glass jar

EXTRA JAM OF CHERRIES
Ingredients: Cherries 100g, sugar, total sugars 55%
Net weight 220g - Glass jar

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Cotognata

CONFETTURA DI COTOGNE

Ingredienti: cotogne, zucchero, scorze di agrumi, gelificante pectina, acidificante: acido citrico.

Peso netto 350g

Confezione classica in legno dal coperchio serigrafato.
La Confettura di Cotogne, con scorze di agrumi,
è ideale in abbinamento a carni o formaggi.

QUINCE JAM

Ingredients: quinces, sugar, citrus peel, pectin gelling agent, acidifier: citric acid.

Net weight 350g

Classic wooden box with screen printed lid.
Quince jam, with citrus peel,
it is ideal in combination with meats or cheeses.

Antica Corte® Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Mostarda Senapata di Cotogne

MOSTARDA SENAPATA

Ingredienti: cotogne, zucchero, scorze di agrumi, gelificante pectina, acidificante: acido citrico, aroma: SENAPE.

Peso netto 350g

Confezione classica in legno dal coperchio serigrafato.

Ideale in abbinamento a carni o formaggi.

QUINCE PRESERVE

Ingredients: quinces, sugar, citrus peel, pectin gelling agent, acidifier: citric acid, flavor: MUSTARD.

Net weight 350g

Classic wooden box with screen printed lid.

Ideal in combination with meats or cheeses.

Antica Corte® Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Mostarda di Zucca

MOSTARDA DI ZUCCA

Ingredienti: Zucca 66%, zucchero di canna, acqua, succo di limone, aroma naturale di senape. (tracce di sedano).

Peso netto 240g - Vasetto in vetro

PUMPKIN PRESERVE

Ingredients: Pumpkin 66%, cane sugar, water, lemon juice, natural mustard flavoring. (traces of celery).

Net weight 240g - Glass jar

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Condimento Spigaroli

Ingredienti: Mosto cotto proveniente da uve di Fortana, aceto di vino
Peso netto 100 ml - Bottiglia di vetro

L'Antico Condimento di Casa Spigaroli è prodotto con il mosto delle nostre uve Emiliane e invecchiato in botti di legni pregiati.

Ingredients: Cooked must from Fortana grapes, wine vinegar
Net weight 100 ml - Glass bottle

Spigaroli's Seasoning is produced with the must of our Emilian grapes and aged in fine wood barrels.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Canarino, Nocino e Bargnolino

CANARINO (LIQUORE DI LIMONI)
Ingredienti: limoni, alcol, zucchero, acqua.
Peso netto 50 cl - Bottiglia di vetro

NOCINO (LIQUORE DI NOCI)
Ingredienti: noci fresche, alcol, zucchero, acqua, aromi naturali.
Peso netto 50 cl - Bottiglia di vetro

BARGNOLINO (LIQUORE DI PRUGNOLI)
Ingredienti: prugnoli, alcol, zucchero, acqua, aromi naturali.
Peso netto 50 cl - Bottiglia di vetro

CANARINO (LEMON LIQUEUR)
Ingredients: lemons, alcohol, sugar, water.
Net weight 50 cl - Glass bottle

NOCINO (WALNUT LIQUEUR)
Ingredients: fresh nuts, alcohol, sugar, water, natural flavors.
Net weight 50 cl - Glass bottle

BARGNOLINO (LIQUEUR OF PLUMS)
Ingredients: blackthorns, alcohol, sugar, water, natural flavors.
Net weight 50 cl - Glass bottle

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Terre Verdi Srl
Via Sbrisi, 3 - 43016 Loc. Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524.96106 - Fax 0524.96416
P.Iva / C.F. 02173320348
info@acpallavicina.com - www.fratellispigaroli.it

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

I Vini della Famiglia Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Oltre al culatello anche i vini della famiglia Spigaroli furono molto cari al Maestro Giuseppe Verdi, in special modo il vino che beveva tutti i giorni, il Fortanina. Nel 2000 la famiglia decise di dedicarsi al vino. Avvalendosi di validi consulenti e dopo un attento studio, decisero infine di impiantare nel podere del Motto una vigna di cloni del territorio, il Lambrusco, il Fortana ed il Fortanina. Finalmente, dopo tanta ricerca e lavoro, ecco i primi vini. Quei vini che identificano da sempre le terre tanto care al Maestro.

In addition to the culatello, the wines of the Spigaroli family were also very dear to Maestro Giuseppe Verdi, especially the wine he drank every day, the Fortanina. In 2000 the family decided to devote themselves to wine. Using valid consultants and after a careful study, they finally decided to plant a vineyard of clones of the territory, Lambrusco, Fortana and Fortanina in the Motto farm. Finally here are the first wines, which are so important for the Maestro.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

I Vini della Famiglia Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1982
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

I Vini della Famiglia Spigaroli

- Strologo
- Tamburen
- Rosso del Motto
- Fortana del Taro
- Carlo Verdi
- Bianco Po
- Tre Preti

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Strologo

Lo Strologo prende il nome da Strolgata, cioè una grande idea. L'arte, la conoscenza e i processi del metodo classico applicati ad una cuveè di uva Fortana e Fortanina. Diciotto mesi di riposo sui lieviti, il degorgement ed eccolo pronto. Un vino di gran classe per le grandi occasioni. Bianco paglierino pennellato di rosa e con perlage fine e persistente. Al naso è fragrante, minerale, con decise note agrumate. All'assaggio conferma finezza e ottimo equilibrio di beva.

The Strologo takes its name from Strolgata, which is a great idea. The art, knowledge and processes of the classical method applied to a cuveè of Fortana and Fortanina grapes. It's ready after eighteen months of rest on the lees and the degorgement. A classy wine for special occasions. Straw white with a touch of pink and a fine and persistent perlage. To the sense of smell is fragrant, mineral, with strong citrus notes. Tasting it confirms finesse and excellent drinking balance.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Tamburen

Nelle famiglie più abbienti alla fine del '700, si cominciò a vinificare in modo diverso dalla tradizione. I grappoli più maturi e profumati venivano pigiati a parte, si filtrava il tutto con appositi stracci ricoperti di iuta, i cosiddetti tambor. Si metteva poi a fermentare il mosto senza le bucce fino a primavera, per poi imbottigliarlo. Era l'unico vino che si imbottigliava, era il meglio della produzione. Questa è un'altra piccola opera d'arte di queste terre. Di brillante colore rosa, con riflessi salmone. Al naso è fine ed esprime invitanti profumi fruttati di lampone e bonbon inglese, carezzevole il perlage che assicura freschezza ed equilibrio.

At the end of the 18th century, in the wealthiest families, winemaking began in a different way from tradition. The ripest and most fragrant bunches were pressed separately, everything was filtered with special rags covered with jute, called tambor. Then left to ferment without the skins until spring, and then bottled. It was the only wine that was bottled, it was the best of the production. This is another small work of art from these lands. Bright pink in color, with salmon reflections. To the sense of smell is fine and expresses inviting fruity aromas of raspberry and English bonbon, caressing the perlage that ensures freshness and balance.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Rosso del Motto

Fin dai tempi più antichi queste terre periodicamente erano inondate dal Po.
Solo le parti più alte rimanevano scoperte: "le motte", in dialetto "i mot". È in quelle terre del motto, dove il terreno è più fertile, che la famiglia Spigaroli ha impiantato la vigna. Rosso rubino con nuances violacee. All'olfatto è vinoso e fragrante, con gradevoli tocchi di frutti di bosco. Al palato è sapido ed esprime equilibrata acidità.

Since ancient times these lands were periodically flooded by the Po. Only the highest parts remained uncovered "le motte", in slang "i mot". The Spigaroli family planted the vine in these lands, where the soil is more fertile. Ruby red with violet hues. To the sense of smell is vinous and fragrant, with pleasant touches of wild berries. Tasting it is savory and expresses balanced acidity.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Fortana del Taro

Il Fortana IGT è ottenuto da vitigni autoctoni presenti in tutta la Bassa Parmense già dal 1400. Un vino spumoso dal colore rosso rubino, dal profumo fruttato con sentori di lamponi e dal sapore leggermente amabile, con una gradazione di soli 6 gradi. Negli anni novanta questo vitigno era quasi estinto. Ora invece il Fortana del Taro è apprezzatissimo servito fresco in abbinamento ai salumi. Rosso violaceo molto invitante. Al naso regala intensi profumi vinosi di viola mammola e di gelatina di mora e mirtillo.

Fortana PGI is obtained from native vines present throughout the Lower Parma area since 1400. A frothy wine with a ruby red color, a fruity aroma with hints of raspberries and a slightly sweet flavor, with an alcohol content of only 6 degrees. In the nineties this vine was almost extinct. Now, however, Fortana del Taro is highly appreciated served fresh in combination with cured meats. Very inviting purplish red. To the sense of smell it offers intense vinous aromas of violet and blackberry and blueberry jelly.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Carlo Verdi

Prodotto nell'antico podere di Carlo Verdi, agricoltore in Vidalenzo di Polesine Parmense, padre del celebre e amato compositore Giuseppe, con uve antiche e affinato in piccole botti.
Si dice sia come la musica di Verdi "fermo ma con tanta personalità".

Produced with ancient grapes in the ancient farm of Carlo Verdi, farmer in Vidalenzo a hamlet of Polesine Parmense, father of the famous and beloved composer Giuseppe, and aged in small barrels.
It is said to be like Verdi's music "firm but with a lot of personality".

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Bianco Po

Prodotto con un mix di uve da vitigni antichi provenienti dalle zone del Bordeaux importate a metà del 1800 dal Maestro Giuseppe Verdi ed uve bianche autoctone coltivate nella vigna di Carlo Verdi, padre del Maestro. Un bianco asciutto e dai grandi profumi floreali.

Produced with a mix of grapes from ancient vines from the Bordeaux areas imported in the mid 1800s by Maestro Giuseppe Verdi and native white grapes grown in the vineyard of Carlo Verdi, father of the Maestro. A dry white with great floral aromas and acidity.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Tre Preti

Prodotto con un mix di uve Termarina, Zibibbo e Malvasia probabilmente portate in zona dai Crociati di ritorno dalla Terra Santa, per secoli è stato prodotto vicino alle tre chiese del paese, vinificato ed utilizzato durante le celebrazioni ecclesiastiche per le sue caratteristiche di vino liquoroso, profumato, zuccherino e di leggera acidità.

Produced with a mix of Termarina, Zibibbo and Malvasia grapes probably brought to the area by the Crusaders returning from the Holy Land, it was produced for centuries near the three churches of the country, vinified and used during ecclesiastical celebrations for its characteristics of fortified wine, fragrant, sugary and slightly acidic.

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Antica Corte®
Pallavicina
1882
Fratelli Spigaroli

Terre Verdi Srl
Via Sbrisi, 3 - 43016 Loc. Polesine Parmense (PR)
Tel. 0524.96106 - Fax 0524.96416
P.Iva / C.F. 02173320348
info@acpallavicina.com - www.fratellispigaroli.it