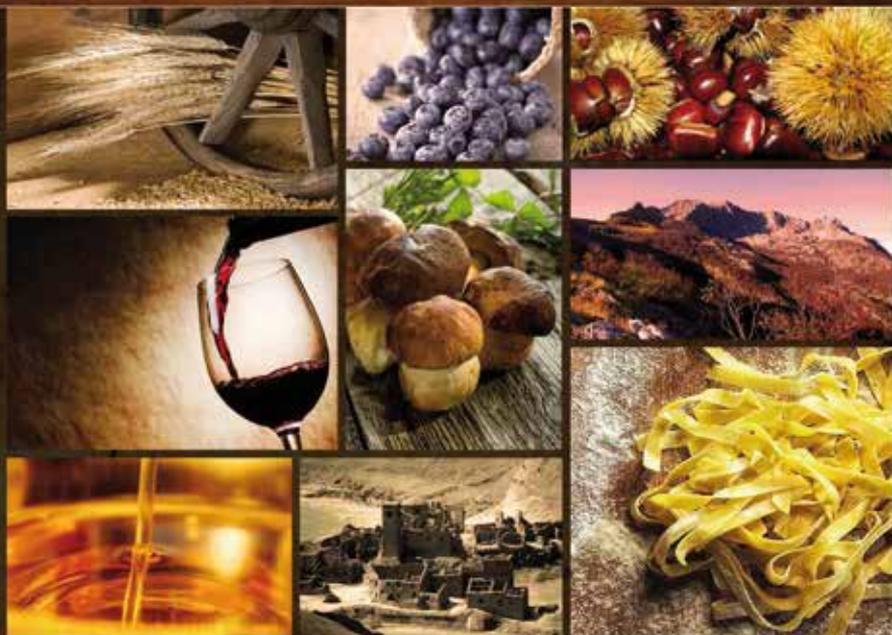


Coletti<sup>®</sup>  
Bontà della Garfagnana



*Le nostre tradizioni sulle vostre tavole!*  
*Our traditions on your tables!*



Poderi di Garfagnana





*Sapori Saperi Tradizioni*  
*Traditional flavors, ancient knowledge*



# *Una storia di Bontà che cresce da quasi un secolo*



Da oltre mezzo secolo con l'esperienza che si tramanda da tre generazioni la ditta Bontà della Garfagnana di Coletti srl, opera nel settore dei prodotti tipici.

L'azienda nasce intorno agli anni '30, quando Coletti Luigi iniziava l'attività agricola, zootecnica e pastorizia dedicandosi oltremodo al commercio dei prodotti coltivati e lavorati da lui, i suoi fratelli e sorelle, quali ad esempio granturco, farro, castagne, prodotti del sottobosco, ricotta, compravendita di ovini e bovini.

Attorno agli anni '60 Coletti Luigi con l'aiuto della moglie Giuseppina (detta "la Beppa") iniziò un'opera di bonifica di terreni agricoli attorno al suo paese nativo Roggio ristrutturando antichi pascoli e antiche capanne, creando nuove strutture per l'allevamento del bestiame.

Attorno agli anni '70 Coletti Pietro ereditando dal padre la passione per il commercio costituiva una delle prime aziende per la valorizzazione e lo smercio di prodotti tipici della zona.

Ad oggi Pietro Coletti, la moglie Gabriella, i figli Pierluigi, Carlo e Marialuisa, hanno costituito l'azienda Bontà della Garfagnana, forti di una grande tradizione sono protagonisti nel settore dei prodotti tipici e si propongono con una gamma di altissima qualità.

In virtù di un solido patrimonio di esperienze e ricerche, la ditta Bontà della Garfagnana di Coletti accosta antiche ricette e sapienti lavorazioni artigianali per garantire una scelta davvero completa, pensata per soddisfare i palati più raffinati ma anche per le più particolari esigenze di consumo.





# *A history of 'Bontà' growing for almost a century*



Bontà della Garfagnana by Coletti Co. Ltd has been working in the field of local products for more than 50 years.

The firm was born around the 30's, when Coletti Luigi built his business in farming, breeding animals and sheep farming. He devoted himself to the trade of the products that he produced (such as: corn, spelt, chestnuts, forest fruits and ricotta cheese) with the help of his siblings and to the buying and selling of sheep and bovines.

Around the 60's Coletti Luigi with the help of his wife Giuseppina (called 'La Beppa') reclaimed the lands around his native village Roggio, rebuilding old pastures and old huts to create new ones for the stockfarming.

Around the 70's Coletti Pietro, who had his father's same passion for trading, created one of the first firms to exploit and trade the traditional products of the area.

From then on Pietro Coletti, his wife Gabriella and their sons Pierluigi and Carlo and their daughter Marialuisa have worked to give birth to the firm Bontà della Garfagnana. Being attached to their traditions, they are now the leaders in the field of the typical products and offer a wide range of top quality specialties.

In virtue of a stable heritage of experience and research, the firm Bontà della Garfagnana by Coletti combines old recipes and able handicraft to guarantee you an extensive choice. All of this has been thought to satisfy the ones who have a delicate palate but even for the most peculiar consumer needs.





*Pensa verde ... Pensa "Coletti" Bontà della Garfagnana!*



*Think green ... Think Coletti's Bontà della Garfagnana!*





*Formaggi Speciali - Special Cheese*



# Formaggi Speciali - Special Cheese

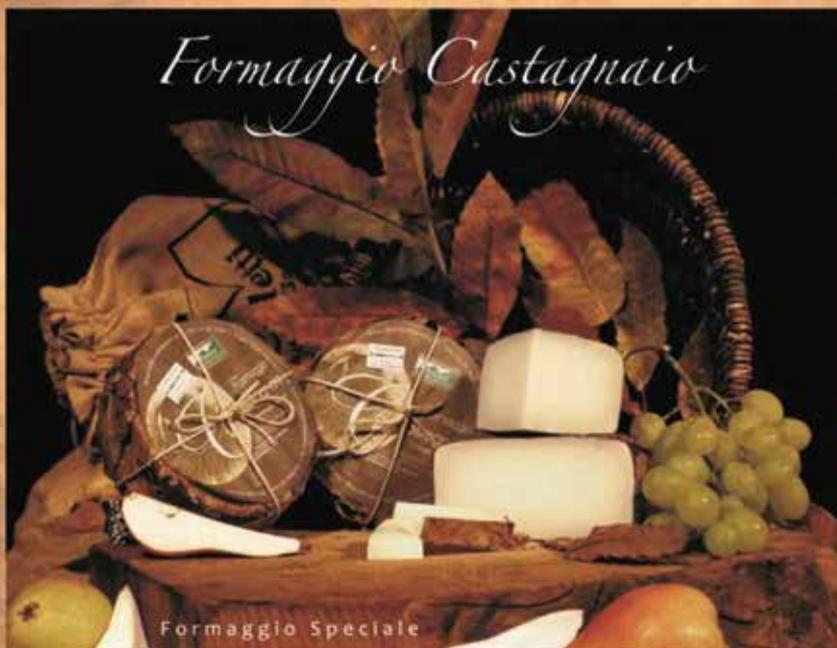


I "Formaggi Speciali" esprimono un nuovo concetto di affinatura. Sono straordinariamente piacevoli e capaci di trasmettere tutta la tradizione della nostra cultura. Nuove proposte per conquistare i palati e i cuori degli amanti del buon cibo. Dopo anni di esperienza, vengono oggi forniti i "Formaggi Speciali", che preservano e garantiscono gusti unici ed aromi inconfondibili. Una gamma di eccellenze che richiama all'importanza della tradizione dei grandi prodotti tipici del nostro territorio. Nelle nostre cantine i gesti lenti, sapienti e ripetitivi concorrono a dar vita a produzioni legate alla vera storia della montagna.



*Our "Special Cheeses" express a new concept of maturing. They are extraordinarily pleasant and capable of embodying the tradition of our culture in full. They are our new proposals to conquer the palates and hearts of all lovers of good food. After years of experience we are now supplying the "Special Cheeses", preserving and providing unique tastes and unmistakable aromas. A range of delicacies that recall the importance of the great typical products of our territory. In our cellars slow, wise and repetitive gestures give life to products linked to the true history of our mountains.*

# Formaggio Castagnaio



- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 3 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Peso: circa kg 1,2
- Crosta: Foglie di Castagno sulla parte superiore e laterale
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore bianco - Consistenza: tenera e pastosa

Sapore inconfondibile e caratteristico. Le foglie di castagno oltre a conservare ed esaltarne il gusto, conferiscono al prodotto un aspetto rustico ed originale.



## *"Castagnaio" cheese (Special Cheese)*

*This cheese has a unique flavor and character. The chestnut leaves, as well as preserving and enhancing its taste, give the product a rustic and original look.*



## Formaggio Pagliaio

Formaggio Speciale



- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 6 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Peso: circa kg 2,8
- Crosta: Paglia sulla parte superiore pepe verde e rosa sulla parte laterale
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore paglierino - Consistenza: pastosa

Sapore dolce e delicato durante i primi mesi di stagionatura, lievemente più accentuato con l'avanzare della stagionatura. La paglia da sempre preserva e perfeziona il gusto, conferendo al prodotto aromi inconfondibili. La sua piccola forma lo rende indicato come complemento di cesti regalo per donare ad amici e parenti un piccolo spaccato di naturalità e tipicità.

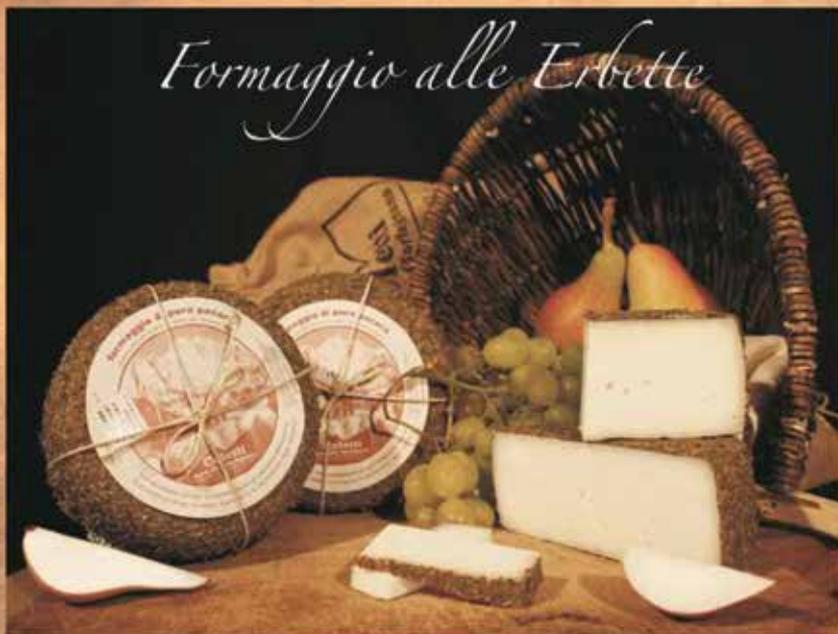


## "Pagliaio" cheese (Special Cheese)

*Sweet and delicate in the early months of maturing, it becomes slightly stronger and more flavoursome with greater aging. The straw preserves and refines taste, giving the product unmistakable aromas. Its small form makes it suitable as a complement of gift baskets to give your family and friends a sample of food with a natural and typical character.*



# Formaggio alle Erbette



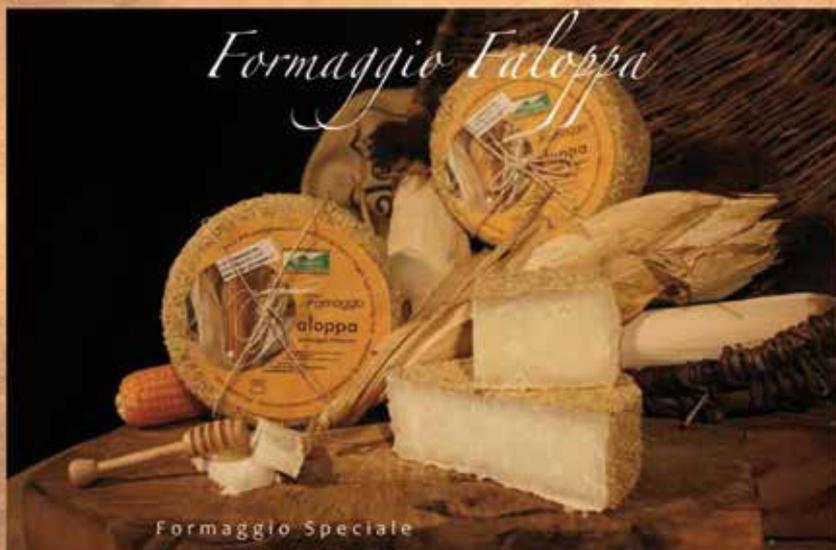
- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 2 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Peso: circa kg 1,8
- Crosta: erbe aromatiche di montagna
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore bianco latte - Consistenza: cremosa

Sapore cremoso e delicato con un gusto che ricorda gli aromi tipici dei pascoli di montagna, ed un retrogusto che richiama a piacevoli note floreali e mentuccia selvatica.



## *Herb cheese (Special Cheese)*

*Its creamy and delicate flavor is reminiscent of the typical aromas of mountain pastures. Its aftertaste recalls pleasant floral and wild mint notes.*



- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 6 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Peso: circa kg 1,2
- Crosta: crusca e farina di granturco
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore paglierino
- Consistenza: friabile ma pastosa

La farina di formenton otto file, oltre a favorire la stagionatura del prodotto, conferisce un sapore unico e inconfondibile. L'aroma delicato del formaggio si intreccia gradualmente con il formenton posto all'esterno della crosta e il risultato è un prodotto di inconfondibile finezza. Retrogusto di nocciola, ottimo anche da grattugiare nella pasta.



### *"Faloppa" cheese (Special Cheese)*

*The Formenton otto file flour, as well as aiding the aging of the product, also gives it a unique taste. The delicate aroma of the cheese is gradually intertwined with the Formenton on the outside of the crust, and the result is a product of unmistakable finesse with an aftertaste of hazelnut. Also excellent to be grated on a dish of pasta.*



- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 2 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Dimensione: diam. 16/20cm - peso: circa kg 1,2/1,8
- Crosta: pepe nero macinato
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore bianco - Consistenza: tenera e pastosa

Al giusto grado di maturazione, le forme vengono rotolate nel pepe nero pestato, a cui devono l'incredibile crosta aromatica che ne accentua il gusto. Un'intrigante combinazione di natura dolce e carattere piccante da cui nasce un sapore nuovo e ricco di sfumature. La sua piccola forma lo rende indicato in particolare come complemento di cesti regalo per donare ad amici e parenti un piccolo spaccato di naturalità e tipicità.



### *Pepper cheese (Special Cheese)*

*At the right stage of ripening, the wheels are rolled in crushed black pepper, which is responsible for the incredible aroma of its crust that accentuates taste. This is an intriguing combination of sweet and spicy elements, from which a new, nuanced flavor is born. Its small form makes it particularly suitable as a complement of gift baskets to give your family and friends a sample of food with a natural and typical character.*



- Ingredienti: Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
- Stagionatura: +/- 3 mesi
- Aspetto esteriore: forma cilindrica - Peso: circa kg 2.5
- Crosta: farro e bucce di farro
- Aspetto della pasta: compatta, dal colore bianco-avorio
- Consistenza: tenera e pastosa

Morbido e pastoso, è in grado di sciogliersi in bocca come il burro. Assaggiandolo si noter  un'incantevole sensazione di piacevolezza. Le bucce di farro mantengono intatto tutto il gusto del latte, conferendo al prodotto una veste unica.



### *Spelt cheese (Special Cheese)*

*Soft and mellow, it melts in your mouth like butter. While tasting it, you will soon notice how incredibly pleasant it is. The spelt skins keep all the flavor of the milk intact and give the product a unique guise.*



# Formaggi Classici - Classic Cheese



# Formaggi Classici - Classic Cheese

Formaggio prodotto con latte di pecora

Cheese produced with sheep milk

**"formaggio di pura pecora"**



**"formaggio sapore di montagna"**



Formaggio prodotto con latte di pecora

Cheese produced with sheep milk

**"Fior di Biancaneve"**



Formaggio prodotto con latte di capra

Cheese produced with goat milk

**"capretta"**



Formaggio prodotto con latte di pecora

Cheese produced with sheep milk

**"reale"**



Formaggio prodotto con latte di mucca

Cheese produced with cow milk

**"mucca"**



Formaggio prodotto con latte di pecora

Cheese produced with sheep milk

**"Paesano"**



Formaggio prodotto con latte di pecora

Cheese produced with sheep milk

**"Cagiottina di pecora"**





*Formaggi di Montagna*  
*Mountain Cheese*



# Formaggi di Montagna - Mountain Cheese



L'affinatura viene effettuata in una cantina di un'antica casa che si narra sia appartenuta a Papa Pio Sisto V, da qui il nome "Casa del Papa". L'aria di montagna e l'affinatura lenta conferiscono a questa linea di prodotti un gusto unico, tra sapori e saperi antichi; il tutto inserito all'interno del Parco delle Alpi Apuane.



*The maturing takes place in a cellar of an old house that is said to have belonged to Pope Pius Sixtus V, hence the name "House of the Pope." The mountain air and the slow maturing give this product line a unique taste and flavors of ancient times, all within the setting of the Park of the Apuan Alps.*





# *Sott' Olio - Pickles*

*(Vegetables pickled in oil)*



## *Sott'Olio - Pickles (Vegetables pickled in oil)*



Verdure sode e gustose, profumate erbe aromatiche, olio di prima qualità: questi sono i tre elementi essenziali dei nostri sott'oli. Da tre generazioni produciamo e selezioniamo prodotti tipici, e le nostre eccellenze sono dedicate a chi ha scelto un'alimentazione genuina e controllata senza rinunciare agli antichi sapori nel rispetto della tradizione. Ideali sia per arricchire le ricette di tutti i giorni che per rendere unici i piatti per ogni occasione, i nostri prodotti conservano inalterati i profumi e i sapori di una volta.



*Compact and tasty vegetables, fragrant herbs, best quality olive oil: these are the three essential elements of our pickles. For three generations we have been producing and selecting local products. Our specialties are dedicated to those who choose a genuine and balanced nutrition, preferring the traditional flavors. Ideal to enrich every day recipes or to prepare unique dishes, our products retain all the scents and flavors of the past..*



# *Legumi - Legumes*



# Legumi - Legumes



I nostri legumi racchiudono in sé tutta la storia ed i gesti di quei contadini che con il loro infaticabile impegno e amorevole dedizione contribuiscono oggi a portare sulle vostre tavole prodotti carichi del sapore della nostra terra..... una terra difficile ma generosa poiché comprende gli sforzi del duro lavoro delle nostre genti, donandoci frutti di elevata qualità.



*Our legumes testify to the history and actions of our farmers, who have contributed to bringing the flavors of our land onto your tables thanks to their tireless commitment and loving dedication. Our land, mindful of the efforts and hard work of our people, rewards us with these high quality fruits.*



*Funghi - Mushrooms*



# Funghi - Mushrooms



Incastonati fra le rocce ed i pendii, le fortezze ed i castelli sono adornati da ettari di castagneti, faggete e cerrete, dove fruttifera-no spontanei i nostri Funghi Porcini... non invidiateci... perchè noi siamo grati a questa terra che ci regala il piacere di un prodotto così buono.



*Set among rocks and slopes, our fortresses and castles are adorned by acres of woods of chestnut trees, beeches and turkey oaks, where our Porcini mushrooms grow wild. Do not envy us... we are grateful to this land that gives us such good produce.*



*Salumi Tipici - Local cold cuts*



*Salumi Tipici - Local cold cuts*



*Salumi Tipici - Local cold cuts*



*Salumi Tipici - Local cold cuts*





# *Farine - Flour*

*Macinatura artigianale a pietra*  
*Craft stone grinding*



## Farine - Flour



Ma perché la farina viene macinata a pietra? In Garfagnana questo metodo di macinatura è stato tramandato di generazione in generazione. La ridotta velocità della macina preserva le proprietà organolettiche del prodotto, che riesce a conservare la parte più nobile e saporita del seme. Farina per eccellenza è la "Farina di Formenton Ottofile della Garfagnana". Il nome ha origini antiche ed è dovuto al fatto che la pannocchia ha otto file di chicchi, i quali, essendo più grandi dei normali chicchi di granturco, hanno la particolarità di produrre una farina più ricca di crusca e quindi più saporita, digeribile e salutare.



*Why is flour ground on stone? In the Garfagnana this method of grinding has been handed down from generation to generation. The slow speed of the grindstone preserves the organoleptic properties of the product, which in this way keeps the noblest and tastiest part of the seeds. A flour par excellence is the "Formenton Ottofile della Garfagnana flour". Its name has ancient origins and comes from the corns having eight rows of grains. These, being larger than normal maize grains, result in a richer in bran flour which is also tastier, healthier and more digestible.*





*Farro - Spelt*



## Farro - Spelt



Il farro viene definito come la pianta biologica per natura. Si distingue dagli altri cereali dato che rifiuta l'utilizzo di prodotti chimici. Il rapporto delle componenti tipiche del cereale e quelle proteiche, vitaminiche, minerali ecc... sono in perfetto equilibrio tra loro secondo quello che è il giusto apporto umano, e, sin dall'antichità, era percepito come un alimento completo. Il farro si semina nel periodo autunnale e si raccoglie in estate con le stesse macchine utilizzate per la raccolta del grano. La pianta del farro è robusta e non necessita quindi né di fertilizzanti né di diserbanti, e anche l'impiego di concimi è superfluo. Il farro ha rappresentato e rappresenta tutt'oggi uno degli alimenti più tipici e tradizionali della gastronomia Garfagnana.



*Spelt is the organic plant by nature. It differs from the other cereals because it rejects the use of chemicals. The typical components of the cereal, as well as proteins, vitamins and minerals are all in perfect balance according to the right amount for a human being. Spelt has been considered a complete food since ancient times. It is sown in autumn and harvested in the summer with the same machines used for harvesting grain. The plant is robust, does not need fertilizers or herbicides, and also the use of manure is superfluous. Spelt was once, and still is, one of most typical and traditional food of Garfagnana.*



*Pasta Artigianale - Artisan Pasta*



# Pasta Artigianale - Artisan Pasta



Recuperando le antiche tradizioni alimentari, unite alla qualità dei prodotti che solo la Garfagnana riesce ad offrire, vi proponiamo solo prodotti artigianali di altissima qualità. Grazie a un'accurata scelta dei grani da semina, unita all'esperienza e all'abilità dei nostri pastai, e con la preparazione della terra fatta con passione dai contadini, otteniamo raccolti selezionati destinati alla produzione della nostra pasta. Grazie alla genuinità delle materie prime e dei metodi antichi di produzione otteniamo una pasta artigianale dalle elevate proprietà organolettiche. La pasta viene prodotta esclusivamente con semola di grano duro con la sola aggiunta, a seconda dei casi, di polvere di funghi porcini, farina di formenton ottofile, farina di farro o altra farina di carattere locale. La macinazione viene effettuata con metodi tradizionali da noi seguita e controllata con tecnologie moderne.



*By recovering the ancient culinary traditions, and combining them with the quality of our exclusive products, we only offer handmade products of the highest quality. Thanks to our careful selection of grain seeds combined with the experience and skills of our pasta makers and the passionate preparation of the ground by our farmers, we get selected crops for the production of our pasta. Thanks to the authenticity of our raw materials and some ancient methods of production, we obtain a homemade pasta with high organoleptic properties. Our pasta is exclusively made with durum wheat flour, plus the addition, as the case may be, of Porcini mushrooms powder, Formenton Ottofile flour, spelt flour or another local flour. The grinding is carried out using traditional methods and by the help of modern technologies.*



*Biscotti Artigianali - Artisan Biscuits*



# *Biscotti Artigianali - Artisan Biscuits*



Sani e buoni come una volta, i nostri biscotti sono caratterizzati dalla semplicità e genuinità assoluta. Le cose buone non sono facili da ottenere, è necessaria esperienza, sacrificio e dedizione per svolgere al meglio un mestiere dalle origini antichissime, ma chi riesce ad intraprendere questa strada riuscirà a regalare un delizioso momento al vostro palato. A colazione a merenda o durante una pausa, potrete soddisfare i vostri capricci con bontà, semplicità e genuinità.



*Healthy and delicious just like the ones in the old days, our biscuits are characterized by absolute simplicity and authenticity. Good things are not easy to obtain. Experience, sacrifice and dedication are necessary to perform a craft of ancient origins. But those who manage to do this, can give precious moments to your palate. At breakfast, as a snack or during a break, you will be able to satisfy your whims with something good, simple and authentic.*



# Confetture - Jams



# Confetture - Jams



La nostra è una terra baciata da un microclima particolare, frutto dell'incontro della brezza delle belle Apuane, dell'aria fresca degli imponenti Appennini con l'aria umida della nostra valle. E' da questi luoghi quasi magici che alla fine dei boschi della Garfagnana, o al loro limite, crescono squisite bacche che formano scure brughiere, delle quali il più famoso è il mirtillo; le fragoline di bosco crescono a mazzetti, mentre i lamponi e le more formano fitte siepi, come pure la rosa canina, la più diffusa fra i frutti selvatici. Questi sono solo alcuni fra i frutti che vengono utilizzati per creare dolci confetture, dissetanti sciroppi e golosi frutti allo sciroppo.



*Our land is blessed with a unique microclimate. This is the result of the mix of the breeze coming from the beautiful Apuan Alps, the cool air from the majestic Apennine Mountains, and the moist air of our valley. From these almost magical places, there at the far end of the Garfagnana woods, delicious berries grow. Among these, the most famous is the blueberry. Wild strawberries grow in bunches, while raspberries and blackberries cluster in bushes, and so does the wild rose, the most widespread among the wild fruits. Those are just some of the fruits that are used to make sweet jams, refreshing syrups and delicious fruits in syrup.*



*Birra - Beer*





## Birra - Beer



### **Birra al farro**

È prodotta utilizzando malto di orzo, malto di grano, farro non maltato, un pizzico di avena, luppoli Styrian Golding e Saaz, oltre ad un sapiente mix di spezie: il risultato è una birra elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia.

### **Ambrata al farro**

Prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz. All'olfatto è fine, elegante, leggermente fruttata e speziata, al palato il tipico aroma di scorza di arancia e coriandolo si fonde perfettamente con l'amarrezza del luppolo Saaz e lascia un gradevole e lungo finale.

### **100% farro**

Prodotta con solo farro maltato, rappresenta uno dei rari, splendidi esempi di birra prodotta senza orzo. I profumi sono di cereale, agrumi, spezie, camomilla e croccanti note di pane sfornato. In bocca di nuovo cereali, agrumi e un piccante tipicamente di farro. Finale agrumato, speziato e luppolato.

### **Marron**

Prodotta con malto d'orzo, luppolo Saaz e l'aggiunta di castagne macinate durante l'ammestamento. L'aroma è intenso e decisamente rivolto ai toni tostati e caramellati del malto. In bocca è dolce e strutturata con un sorprendente finale agrumato/speziato e con delicate e profumate note di farina di castagne.



# Birra - Beer



## **Spelt beer**

*It is produced using barley malt, wheat malt, unmalted spelt, a pinch of oats, Styrian Golding and Saaz hops, plus a clever mix of spices. The result is a refined, fresh, very easy to drink beer with clear and pleasant scents of citrus, licorice and vanilla.*

## **Spelt amber beer**

*It is brewed with malted spelt, malted barley and Saaz hops. Its aroma is fine, elegant, slightly fruity and spicy; on the palate the typical aroma of orange peel and coriander perfectly blends with the slightly bitter Saaz hops and leaves a pleasant, longlasting taste.*

## **100% spelt beer**

*Brewed with malted spelt only, this is one of the rare, excellent examples of beers made without barley. You can smell aromas of cereals, citrus, spices, chamomile and crisp notes of baked bread. In the mouth, too, you can recall a taste of cereals, citrus fruits and a spicy taste given by the spelt. The final taste is citrusy, spicy and hoppy.*

## **"Marron" beer (Chestnut beer)**

*It is brewed with malted barley, Saaz hops and minced chestnuts added during the mashing. Its aroma is intense, with the typical caramel and roasted tones of malt to it. Its taste is sweet and full-bodied, with a surprising final taste of citrus/spices and delicate, ragrant notes of chestnut flour.*



*Liquori e Grappe - Liqueurs and "grappe"*



## Liquori e grappe - Liqueurs and "grappe"



Grappe ai frutti di bosco, Nocino e Castagnino (un liquore ottenuto per infusione delle castagne secche e successiva miscelazione), questi sono solo alcuni dei prodotti che vogliono essere ambasciatori del territorio che rappresentano. La produzione avviene con sapiente cura artigianale, con aggiunta di frutti di bosco o mediante infusione di prodotto. Innovazione tecnologica e vecchie ricette tramandate nel tempo, per mettere a vostra disposizione prodotti sempre pronti a soddisfare le esigenze dei più fini intenditori.



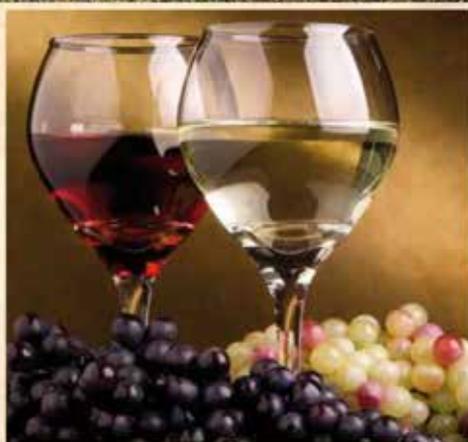
*Wild berries grappe ("grappa" is a brandy distilled from the fermented residue of grapes after they have been pressed in wine-making), Nocino (walnut liqueur) and Castagnino (a liqueur obtained by the infusion of dried chestnuts and subsequent mixing): these are just some of the products that we have chosen to best represent our territory. The production is done with great care and expert craftsmanship, adding wild berries or infusion product to the raw materials. We combine technological innovations and old recipes handed down over time to provide you with specialties that can always meet the needs of the finest connoisseurs.*



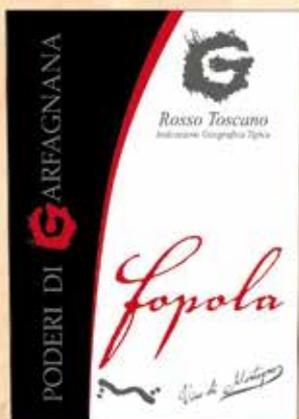
*Podere di Garfagnana*



*Vino bianco e vino rosso – Red wines and white wines*



*Vini toscani di qualità - Tuscan quality wines*



Canaiolo, cilieggiolo, malvasia nera,  
merlot



Muller Thurgau, chardonnay,

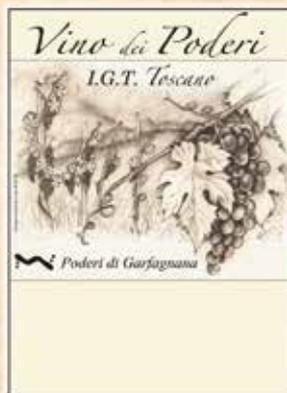


Malvasia bianca, trebbiano



Pinot nero in purezza

# Vini toscani di qualità - Tuscan quality wines



Assemblaggio dei vitigni coltivati  
dall'azienda con vigniti autoctoni  
conferiti da aziende agricole locali



## Vino Farsile

Grande vino da meditazione dal  
colore giallo ambra brillante.  
Cresce al suo profano ampie e al  
lungo senso di alluvione. La  
meditazione facile che si serve a fine  
piatto con dolcezza nera o candice.  
Sapore allucina e con carattere,  
freschissimo 3-4 anni in caraffa

Indicazioni da Podere di Garfagnana  
Comperone (Lucca) Italy

Podere di Garfagnana di Colletti s.r.l.  
Via Farsile, 10000 Poggiano, Lucca (Lucca)  
Tel. +39 0571 949111  
www.poderegarfagnana.com

375 ml ITALIA 15% vol



# Associazione Castanicoltori della Garfagnana

[www.associazionecastanicoltori.it](http://www.associazionecastanicoltori.it)



*Tutto il buono delle nostre tradizioni The best from our traditions*



*Tanti piccoli produttori per portare  
sulle vostre tavole tanti grandi prodotti!*

*Lots of small local producers  
to bring so many great products to your tables!*





*Tanti piccoli produttori per portare  
sulle vostre tavole tanti grandi prodotti!*

*Lots of small local producers  
to bring so many great products to your tables!*







Bontà della Garfagnana di Coletti S.r.l.  
Strada provinciale - Loc. Pantaline  
PIEVE FOSCIANA - Lu (Italy)  
Tel / Fax +39 0583 643205  
info@bontadellagarfagnana.com  
www.bontadellagarfagnana.com



Realizzazione grafica: *studiosofy\*\**

Capofila Rete di Imprese



info@radicineltempo.com - tel. +39.339.8744862