

Azienda agricola

L'Azienda agricola “Podere Le Lame” nasce da una piccola realtà produttiva a conduzione familiare agli inizi degli anni ‘50 sulle colline piacentine, lambite dal torrente Stirone. Ovidio Torri riconoscendo le condizioni favorevoli, alla coltivazione della vite di questi rilievi dal dolce pendio, l’ottima esposizione solare e dalla caratteristica composizione del terreno, sceglie di indirizzare il suo lavoro alla produzione di vini, selezionando negli anni i vitigni migliori, autoctoni, che meglio si adattano al terreno di questa zona permettendo così di ottenere vini di qualità,e meritevoli della denominazione di origine controllata “DOC”.

Con il passare degli anni, l’azienda ha esteso le sue coltivazioni e oggi, 30 dei 60 ettari totali sono coltivati a vigneto con sistema Guyot.

Dalla fondazione l’Azienda pur mantenendo il carattere e la conduzione di tipo familiare, ha mutato il nome da “Torri Ovidio” a “Podere Le Lame”, per sottolineare lo stretto legame con questa terra, tramandare la memoria delle radici, il rispetto della tradizione contadina, guardando avanti all’innovazione di tecniche produttive e macchinari che sappiano rispettare le caratteristiche delle uve e delle coltivazioni per ottenere vini di eccellente qualità.



SPUMANTE ROSÈ	30% Pinot Nero 70% Chardonnay	SPUMANTE BIANCO	100% Chardonnay
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con antipasti, carni bianche e pesce azzurro.			

Ortrugo spumanti bianco



Ortrugo spumante con Tracce bianco e rose, rappresenta la nostra linea di spumanti ottenuti con metodo charmant. La fermentazione in acciaio a temperatura refrigerata controllata, conferisce a questa linea grande eleganza e un perlage fine e persistente



SPUMANTE BIANCO	100% Ortrugo
ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si abbina perfettamente con antipasti, carni bianche e pesce azzurro.	

Suonatore di Luna Passito



BIANCO FERMO	da Uve Stramature
ABBINAMENTI: E’ perfetto abbinato a piccola pasticceria secca, fois grass o come vino da meditazione. Si consiglia di degustarlo fresco	



Tel. 0523 895168



di Torri Claudio e C.

via Lame, 20 - 29010 Bacedasco Basso - Vernasca PC

www.poderelelame.it

La Gazza Gutturnio Riserva



Gutturnio fermo Superiore



Gutturnio frizzante DOC



Ovidio Frizzante da tavola



Bonarda Frizzante DOC



Barbera Frizzante DOC



Rosso fermo	65% Barbera 35% Bonarda
ABBINAMENTI: perfetto con piatti elaborati come brasati, selvaggina ma anche formaggi stagionati e cioccolato fondente	

Rosso fermo	65% Barbera 35% Bonarda
ABBINAMENTI: selvaggina, arrosti, salame cotto, tagliatelle, stracotto e formaggi saporiti	

ROSSO FRIZZANTE	55% Barbera 45% Bonarda
ABBINAMENTI: perfetto con antipasti di salume piacentini e piatti della cucina locale a base di carni rosse.	

ROSSO FRIZZANTE	60% Barbera 40% Bonarda
ABBINAMENTI: Ovidio è un vino a tutto pasto ottimo con torte salate, agnolotti, ravioli di carne, umidi e arrosti di carne bianca, formaggio mediamente stagionato	

ROSSO FRIZZANTE	Bonarda in purezza
ABBINAMENTI: consigliato fuori dai pasti per spuntini e merende a base di salumi poveri, ottimo con crostate di frutta.	

ROSSO FRIZZANTE	Barbera in purezza
ABBINAMENTI: Ideale per tutti i piatti quotidiani piacentini. La sua caratteristica freschezza la rende particolarmente adatta ad accompagnare piatti ricchi quali cotechino e amguilla.	

Monterosso Val d'arda DOC



Ortrugo Frizzante DOC



Malvasia Secca Frizzante DOC



Malvasia Dolce Frizzante DOC



Damarè Bianco fermo



Damaré un vino bianco fermo, ottenuto da uve Chardonnay, nato per chi ama un vino di carattere, dal sapore intenso ma piacevolmente fresco ed elegante. Un vino da amare come richiama il gioco del nome....



BIANCO FRIZZANTE	Malvasia di Candia, Moscato, Trebbiano
ABBINAMENTI: Antipasti magri, salumi, minestre e piatti a base di pesce.	

BIANCO FRIZZANTE	Ortrugo in purezza
ABBINAMENTI: risotti, piatti di pesce e salumi raffinati. Ottimo come aperitivo	

BIANCO FRIZZANTE	Malvasia di Candiain purezza
ABBINAMENTI: Risotto di zucca, tortelli, spiedini di pesce e salumi.	

BIANCO FRIZZANTE	Malvasia di Candiain purezza
ABBINAMENTI: Ideale per dolci, torta di mele, biscotti di pastafrrolla e crostate in genere	

BIANCO FERMO	Chardonnay in purezza
ABBINAMENTI: Ottimo con risotti a base di verdure, pesce al forno, insalate di mare.	