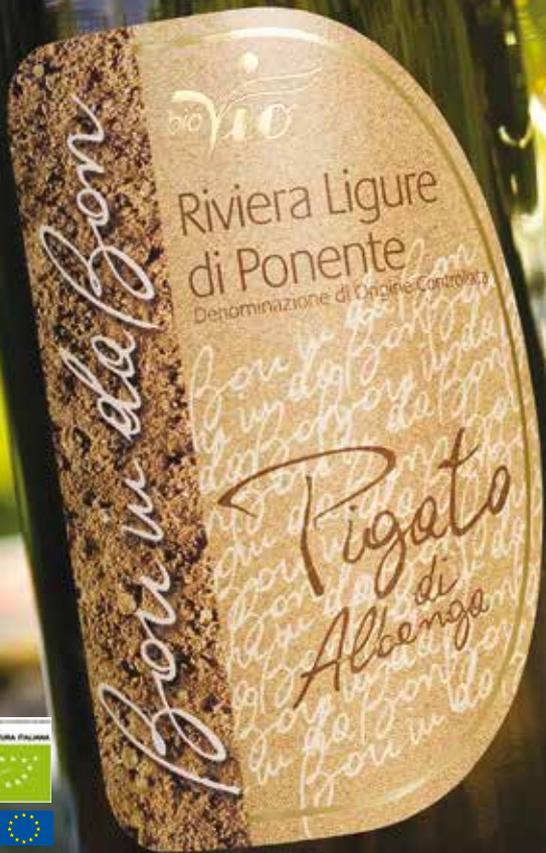


*Con passione e amore  
si ottiene un vino migliore*



A company licensed according to EU Regulation N. 1181/11  
Categorie Denominazioni di Origine Controllate (D.O.C.G.)

A Z I E N D A   A G R I C O L A   B I O L O G I C A



# Perché "bio"?

Nelle zone più vocate dell'entroterra di Albenga, lungo quella dolce vallata che partendo da Bastia, sede della nostra Azienda, risale il corso dell'Arroschia, allontanandosi a poco a poco dalla grande Piana ingauna per giungere fino a Ranzo e alle terre alte della provincia di Imperia, si producono grandi uve da sempre. L'uso di pesticidi, di diserbanti e di concimi chimici non fa parte della tradizione locale e noi non abbiamo fatto altro che adeguarci ai costumi del passato. Coltivare biologico non è una scelta né tecnica né economica: è semplicemente culturale. La percezione di quanto stavamo facendo, comunicata in maniera semplice e senza orpelli - più che altro con il passaparola - è giunta in breve alle migliori enoteche e ai migliori ristoranti della Liguria ed oltre. Nomi come MaRenè, Aimone, U Bastiò, Bacilò e Gigò, più che i classici Pigato, Vermentino, Rossese e Granaccia, hanno fatto breccia nell'immaginario degli appassionati come sinonimi di qualità e di unitarietà produttiva: i vini, si sa, non nascono per volontà del singolo ma della famiglia tutta. L'ultimo nato, il "Bon in da Bon" ("Buono davvero"), è stato creato con le uve di un cru particolare, raccolte tardivamente e vinificate con le metodologie d'antàn.

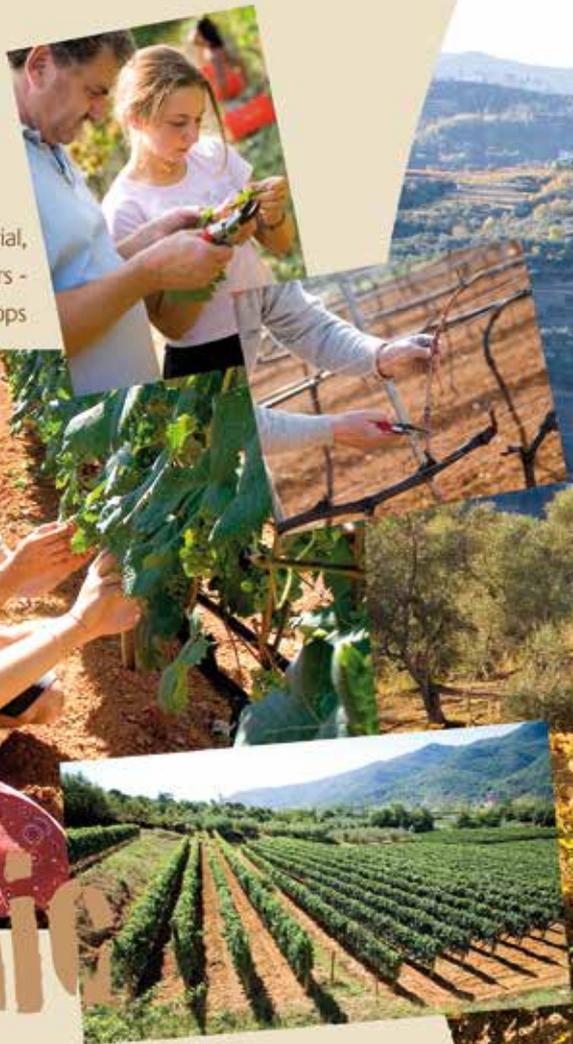


BIO!



# Why "organic"?

Our Firm has been producing grapes in the sunny hinterland of Albenga since time immemorial, and, starting from the year 2000 harvest, we have begun to make our own wine. Within a few years - thanks to the excellent quality obtained - our wines have become very popular with the best wine shops and restaurants in Liguria and beyond. The excellent results achieved have prompted us to enlarge our cellar and provide it with modern equipment. At the same time, one hectare of Pigato grape vine has been planted in Ranzo, in the Arroscia Valley. We firmly believe in this vineyard and anticipate to get just as many gratifications from it. This year our Firm - consistently with its philosophy - has selected the vineyard thought to be the best suited for a late harvest and used traditional vinification methods. The aim here was to make a Pigato wine the way our ancestors used to make it, and it is not a mere coincidence that it will be called "Bon in da Bon" (from the Ligurian dialect meaning "Really good!"). Our Firm production is organic without the use of pesticides, herbicides, fertilizers, as certified by ICEA in 1989.



organic



## “G Dicono di noi

Giobatta Vio, detto Aimone, a un certo momento della sua vita ha deciso di costruirsi un feudo e lo ha fatto all'interno del suo borgo natale, quella Bastia d'Albenga che è stata posta, fin dal Medio Evo a guardia delle principali vie di accesso alle valli circostanti. Qui Aimone ha edificato il suo castello, con tanto di mura merlate, recuperando e assiemando costruzioni ormai fatiscanti destinate a disperdere nel tempo tutto il loro indefinibile fascino. E al piano terra, come ogni sagace gentiluomo di campagna, ha creato la cantina. Curata nei particolari, è il luogo della vinificazione e dell'imbottigliamento, il cuore dell'Azienda. Accanto, l'accogliente sala per le degustazioni, regno della moglie Chiara o, in una incantata quanto fugace presenza, di una delle tre stupende figlie: Caterina, Camilla e Carolina.”

**Carlo Ravanello**



*What  
they say  
about  
us*

“A t a certain point in his life Giobatta Vio, called Aimone, decided to build his own estate in his native village, Bastia d'Albenga, a hamlet placed since Medieval times to guard the main access ways to the surrounding valleys. Here Aimone built his crenellated tower castle: he rescued and joined together decaying buildings destined to let their indefinable charm fade away with time. On the ground floor, like all sagacious country gentlemen, he created the cellar: taken care of down to the finest details, it is where the wine making and bottling take place, the very heart of the Estate Farm. Next door is the cosy tasting room, the realm of his wife Chiara or - with an enchanted although fleeting presence - of one of their three beautiful daughters: Caterina, Camilla and Carolina.



# cellar la Cantina

**Carlo Ravanello**



ALBRIG



# Pigato di Albenga

**PIGATO DOC**  
**Riviera Ligure di Ponente**  
“Bon in da Bon” selezione

**Zona di produzione:**  
Reg. Marixe - Bastia d'Albenga

**Uvaggio:** Pigato 100%

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:**  
a filare - potatura cordone speronato

**Periodo di vendemmia:**  
fine ottobre

**Maturazione:** 6 mesi

**Affinamento:** 2 mesi di  
bottiglia

**Colore:** giallo paglierino carico

**Olfatto:** ampio con sentori  
aromatici e mandorlati

**Gusto:** secco, intenso  
persistente con richiamo ai  
profumi aromatici

**Temperatura di servizio:**  
13/14°C stappando al  
momento

**Gradazione alcolica:** 13,5°

**Abbinamenti consigliati:**

primi ai frutti di mare,  
pesce al sale,  
zuppa di pesce

**PIGATO DOC**  
**Riviera Ligure di Ponente**  
“Bon in da Bon”

**Production area:**  
Regione Marixe - Bastia  
d'Albenga

**Grape variety:**  
100% Pigato grapes

**Altitude:** 100 metres above sea  
level

**Growing system:**  
rows of vines – pruned in spurred  
cordon

**Grape harvest:**  
end of October

**Ageing:** 6 months

**Refining:** 2 months in the bottle

**Colour:** dark straw-yellow

**Aroma:** ample with aromatic  
and almond notes

**Taste:** dry, intense and persistent  
reminiscent of aromatic  
perfumes

**Serving temperature:**  
13-14°C to be opened at the  
time of serving

**Alcohol content:**  
13.5% by volume

**Best served with:**

seafood first courses  
fish cooked in rock salt,  
fish soup



Bon in da Bon

Pigato



Bonin de Bon

bio no

Riviera Ligure  
di Ponente

Denominazione di Origine Controllata

Pigato  
di  
Albenga

# Grand-Père

## PIGATO DOC Riviera Ligure di Ponente Grand-Père

### Zona di Produzione:

Reg. Marixe - Bastia d'Albenga

**Uvaggio:** Pigato 100%

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:**  
a filare - potatura a cordone  
speronato

### Periodo di vendemmia:

vendemmia tardiva fine ottobre

**Maturazione:** 10 mesi in  
tonneaux

**Affinamento:** 4 mesi in  
bottiglia

**Colore:** riflessi giallo dorati  
ramati

**Olfatto:** bouquet di fiori, frutta  
matura e erbe aromatiche

**Gusto:** secco, morbido di  
buona struttura, decisa la spalla  
acida di ottima persistenza

**Temperatura di servizio:**  
14°C stappando al momento

**Gradazione alcolica:**

14-14,5 %Vol

### Abbinamenti consigliati:

vino da meditazione indicato  
con i formaggi

## PIGATO DOC Riviera Ligure di Ponente Grand-Père

### Production area:

Reg. Marixe - Bastia d'Albenga

**Grape variety:** Pigato 100%

**Altitude:** 100 metres above  
sea level

**Growing system:** rows of  
wines - pruned in spurred cordon

**Grape harvest:** end of October

**Ageing:** 10 months in tonneaux

**Refining:** 4 months

**Colour:** yellow reflections with  
a hint of copper

**Aroma:** flowery, ripe fruity bouquet,  
broom and apricot in particular with  
a faint mixture of aromatic herbs

**Taste:** dry, enveloping,  
well-structured smoothness,  
with a slight backbone of  
acidity, making it highly  
drinkable, despite its slightly  
bitter alcoholic quality, and  
of optimum persistence

**Serving temperature:**

14-14,5°C to be opened at the  
time of serving

**Alcohol content:** 14-14,5 % by Vol

**Pairing:** excellent with different  
cheeses



Grand-Père

*Grand-Père*

*2010*  
*Vino*  
Riviera Ligure  
di Ponente  
Denominazione di Origine Controllata

*Pigato*

*vino biologico*



# Pigato di Albenga

**PIGATO DOC**  
Riviera Ligure di Ponente  
“MaRenè”

**Zona di produzione:**

Regione Marixe - Bastia  
d'Albenga

**Uvaggio:**

Pigato 100%

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:**

a filare - potatura cordone  
speronato

**Periodo di vendemmia:**

settembre/ottobre

**Maturazione:** 4 mesi

**Affinamento:** 2 mesi

**Colore:** giallo paglierino più o  
meno carico di riflessi verdolini  
in gioventù

**Olfatto:** ampio con sentori di  
muschio, sottobosco, ginestra,  
cedro, mandorla della pesca

**Gusto:** secco, abbastanza  
intenso e persistente con  
immediato richiamo ai profumi  
con finale leggermente  
ammandorlato

**Temperatura di servizio:**

12/14°C

**Gradazione alcolica:** 13°

**Abbinamenti consigliati:**

antipasti di mare, minestre  
di verdure, primi a base di  
pesto, secondi a base di  
pesce



**PIGATO DOC**  
Riviera Ligure di Ponente  
“MaRenè”

**Production area:**

Regione Marixe - Bastia  
d'Albenga

**Grape variety:**

100% Pigato grapes

**Altitude:**

100 metres above sea level

**Growing system:**

rows of vines – pruned in  
spurred cordon

**Grape harvest:**

September-October

**Ageing:** 4 months

**Refining:** 2 months

**Colour:** straw-yellow with more  
or less green tints when young

**Aroma:** ample with notes of  
musk, undergrowth, broom,  
cedar, peach kernel

**Taste:** dry, quite intense and  
persistent, immediately  
reminiscent of flavours having  
a slight almond aftertaste

**Serving temperature:**

12-14°C

**Alcohol content:**

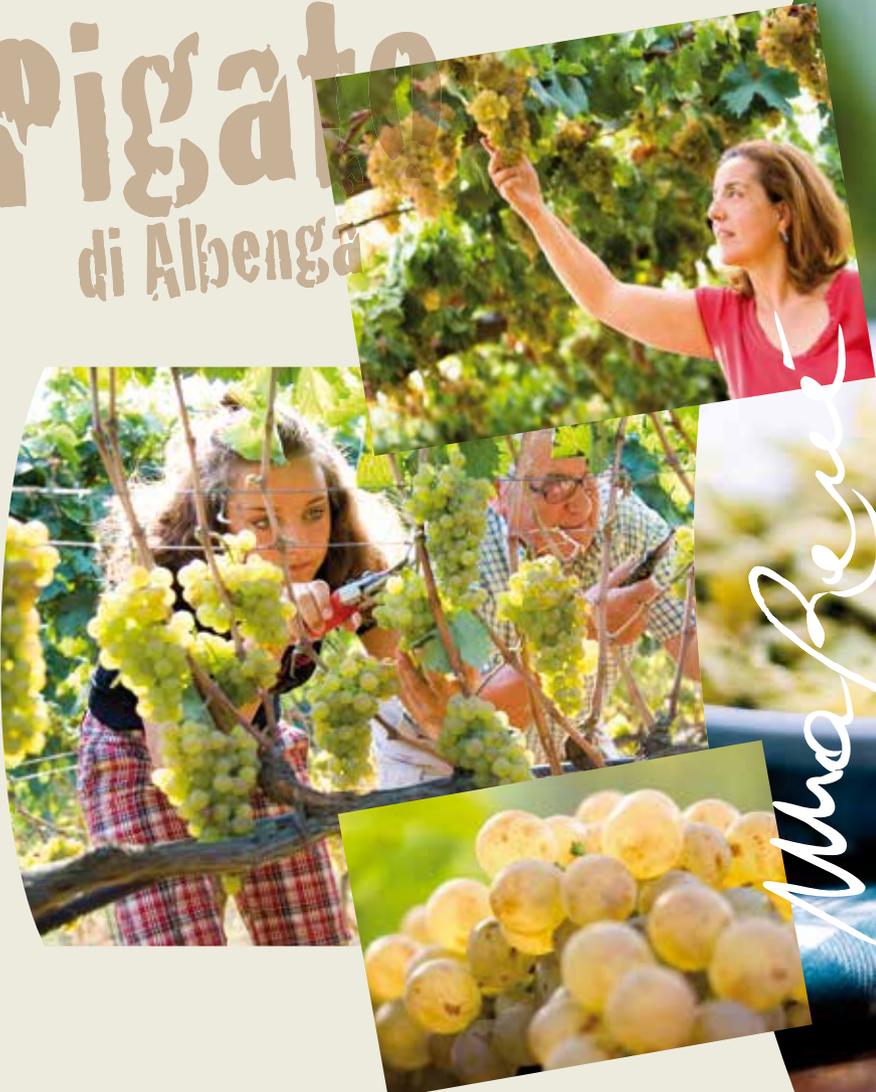
13% by volume

**Best served with:**

seafood starters, vegetable  
soups, pesto-based main  
courses, fish dishes



# Pigato di Albenga



MaRenè

*Masfrené*

*avio*

Riviera Ligure  
di Ponente  
Denominazione di Origine Controllata

*Pigato  
di Albenga*



# Vermentino di Albenga

**VERMENTINO DOC**  
Riviera Ligure di Ponente  
"Aimone"

**Zona di produzione:**

Reg. Massaretti - Bastia  
d'Albenga

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:**  
a filare - potatura cordone  
speronato

**Periodo di vendemmia:**

settembre/ottobre

**Maturazione:** 4 mesi

**Affinamento:** 2 mesi

**Colore:** giallo paglierino scarico  
con riflessi verdolini

**Olfatto:** fragrante con sentori  
di salvia, rosmarino, timo in  
delicata armonia e cedro

**Gusto:** secco, leggermente  
sapido, con buona persistenza

**Temperatura di servizio:**

12/14°C stappando al  
momento

**Gradazione alcolica:** 13°

**Abbinamenti consigliati:**

antipasti a base di verdura,  
vellutate, secondi a base di  
pesce

**VERMENTINO DOC**  
Riviera Ligure di Ponente  
"Aimone"

**Production area:**

Regione Massaretti - Bastia  
d'Albenga

**Grape variety:** 100%

Vermentino grapes

**Altitude:** 100 metres above  
sea level

**Growing system:**

rows of vines – pruned in  
spurred cordon

**Grape harvest:**

September-October

**Ageing:** 4 months

**Refining:** 2 months

**Colour:** light straw-yellow with  
greenish tints

**Aroma:** fragrant with hints of  
sage, rosemary and thyme all  
in gentle harmony, and hints of  
cedar

**Taste:** dry, slightly sapid, with  
a good persistence

**Serving temperature:**

12-14°C to be opened at the  
time of serving

**Alcohol content:**

13% by volume

**Best served with:**

vegetable starters, velouté  
soups, fish dishes



*Aimone*

Riviera Ligure  
di Ponente

Denominazione di Origine Controllata

Vermentino



# Rossese di Albenga

# Rossese

**ROSSESE DOC**  
**Riviera Ligure di Ponente**  
**“U Bastiò”**

**Zona di produzione:**  
Reg. Coasco - Bastia d'Albenga  
**Uvaggio:** Rossese 100%  
**Qualificazione:** vino rosso  
secco  
**Altitudine:** 100 m S.l.m.  
**Sistema di allevamento:**  
a filare - potatura cordone  
speronato  
**Periodo di vendemmia:**  
settembre/ottobre  
**Maturazione:** 4 mesi  
**Affinamento:** 2 mesi  
**Colore:** rosso rubino più o  
meno carico  
**Olfatto:** vinoso, con sentori di  
frutti di bosco e di rosa canina  
**Gusto:** elegante e delicato,  
morbido con retrogusto  
leggermente amarognolo  
**Temperatura di servizio:**  
17/18°C stappando al  
momento  
**Gradazione alcolica:**  
12-13°

**Abbinamenti consigliati:**  
pesci in umido  
(stoccafisso), coniglio con  
olive taggiasche,  
formaggi e salumi  
di Liguria

**ROSSESE DOC**  
**Riviera Ligure di Ponente**  
**“U Bastiò”**

**Production area:**  
Regione Coasco - Bastia d'Albenga  
**Grape variety:**  
100% Rossese grapes  
**Classification:** dry red wine  
**Altitude:**  
100 metres above sea level  
**Growing system:**  
rows of vines – pruned in spurred  
cordon  
**Grape harvest:**  
September-October  
**Ageing:** 4 months  
**Refining:** 2 months  
**Colour:** ruby red more or  
less deep  
**Aroma:** with notes of fruits  
of the forest and dog rose  
**Taste:** elegant and delicate, soft  
with a slightly bitter aftertaste  
**Serving temperature:**  
17-18°C to be opened at the time  
of serving  
**Alcohol content:** 12-13% by  
volume

**Best served with:**  
stewed fish (stockfish), rabbit  
with Taggiasche olives,  
“U Bastiò” Ligurian cheeses  
and cured meats





# Rosso

## IGT Rosso colline savonesi "Bacilò"

### Zona di produzione:

Reg. Ciappe - Campochiesa  
d'Albenga

**Uvaggio:** Rossese 80%  
Granaccia 20%

**Altitudine:** 100 m S.L.m.

### Sistema di allevamento:

a filare - potatura cordone  
speronato

**Periodo di vendemmia:**  
settembre/ottobre

**Maturazione:** 4 mesi

**Affinamento:** 2 mesi

**Colore:** rosso rubino più o  
meno carico

**Olfatto:** fragrante con sentori  
di rosa e frutti di bosco

**Gusto:** elegante e delicato,  
lievemente caldo di medio corpo  
con lieve vena amarognola

**Temperatura di servizio:**  
15/17°C stappando al  
momento

**Gradazione alcolica:** 12,5°

### Abbinamenti consigliati:

pesci in umido (stoccafisso),  
coniglio alla ligure,  
formaggi e salumi

## IGT Rosso colline savonesi "Bacilò"

### Production area:

Regione Ciappe -Campochiesa  
d'Albenga

### Grape variety:

80% Rossese grapes and  
20% Granaccia grapes

### Altitude:

100 metres above seal level

### Growing system:

rows of vines – pruned in spurred  
cordon

### Grape harvest:

September-October

**Ageing:** 4 months

**Refining:** 2 months

**Colour:** ruby red more or less  
deep

**Aroma:** fragrant with hints of rose  
and fruits of the forest

**Taste:** elegant and delicate,  
slightly warm medium-bodied  
with a slightly bitter note

**Serving temperature:**  
15-17°C to be opened at the time  
of serving

### Alcohol content:

12,5% by volume

### Best served with:

stewed fish (stockfish), rabbit  
Ligurian style, "Bacilò" cheeses  
and cured meats



# ROSSO



Bacilò





Jaciolo

Vino  
Rosso  
Colline  
Saronesi

Indicazione  
Geografica  
Tipica

# Granaccia

**GRANACCIA**  
IGT Rosso colline savonesi  
“Gigò”

**Zona di produzione:**

Reg. Massaretti - Bastia  
d'Albenga

**Qualificazione:** vino rosso  
secco

**Uvaggio:** Granaccia o Alicante

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:**  
a filare - potatura cordone  
speronato

**Periodo di vendemmia:**  
settembre/ottobre

**Maturazione:** 4 mesi

**Affinamento:** 2 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso con  
orlature violacee

**Olfatto:** fruttato (frutti di bosco),  
lievemente speziato

**Gusto:** da giovane presenta  
buona tannicità, per raggiungere  
buona morbidezza, quasi  
vellutato, a maturazione

**Temperatura di servizio:**  
17/18°C stappando un'ora  
prima del consumo se  
invecchiato

**Gradazione alcolica:** 13°

**Abbinamenti consigliati:**

carni rosse di vario tipo e  
cacciagione, formaggi  
stagionati non erborinati

**GRANACCIA**  
IGT Rosso colline savonesi  
“Gigò”

**Production area:**

Regione Massaretti - Bastia  
d'Albenga

**Classification:** dry red wine

**Grape variety:** Granaccia or  
Alicante

**Altitude:** 100 metres above  
sea level

**Growing system:**  
rows of vines – pruned in spurred  
cordon

**Grape harvest:**

September-October

**Ageing:** 4 months

**Refining:** 2 months

**Colour:** deep ruby red with a  
purple rim

**Aroma:** fruity (fruits of the forest),  
slightly spicy

**Taste:** with a good tannic structure  
when young, it becomes quite  
smooth, almost velvety, when aged.

**Serving temperature:**

17-18°C to be opened one hour  
before serving if aged

**Alcohol content:**  
13% by volume

**Best served with:**

Red meat of various types  
and game, mature cheese  
except blue cheese



Gigò

Granaccia



Colline  
Savonesi

Figliò

Granaccia

Indicazione  
Geografica  
Tipica

## *Scheda tecnica "olio extra vergine di oliva" monocultivar "taggiasca"*

### **Qualificazione:**

Olio Extra Vergine di Oliva certificato BIO da I.C.E.A.

**Definizione merceologica:** Olio alimentare

**Periodo di raccolta:** Dicembre/Gennaio

**Raccolta e processo:** Raccolte a mano sulla pianta e macinate a pietra con spremitura a freddo

**Colore:** Giallo/Verde

**Odore:** Fruttato di media intensità

**Sapore:** Fruttato con sensazione decisa di dolce, molto delicato con leggera percettibilità di amaro

**Modalità di conservazione:** Possibilmente al buio a temperatura tra 12 e 18° C

**Durabilità:** 24 mesi

Particolarmente consigliato su verdure crude, minestre, carni bianche e piatti a base di pesce



# Olive



*Raccogliamo le nostre olive "taggiasca"  
negli uliveti secolari delle terre di Ranzo,  
in Valle Arroscia, a 350 m sul livello del mare.*

# Technical report "extra virgin olive oil" monocultivar "taggiasca"

**Classification:**

Extra Virgin Olive Oil certified ORGANIC by I.C.E.A.

**Product denomination:** alimentary oil

**Picking time:** December/January

**Collection and process:** Carefully hand-beaten from the tree and then stone milled and cold pressed.

**Colour:** Yellow/Green

**Aroma:** Medium-bodied fruity

**Taste:** Fruity with a firm sweet note, very delicate with a slight hint of bitter

**Preservation:** Preferably in the dark at a temperature of 12 to 18 ° C

**Shelf life:** 24 months

Especially suitable for raw vegetables, salads, white meat and fish dishes.



*Olio Extravergine di Oliva  
monocultivar "taggiasca"*

*We pick our "taggiasca" olives in our age-old olive groves located in Ranzo, in the Arroscia Valley- at 350 metres above sea level.*



**Qualificazione:**

Acquavite di vinaccia con la Denominazione Grappa

**Definizione merceologica:** Grappa

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Bianco

**Odore:** Netto, floreale

**Sapore:** Secco, fresco, pulito

**Caratteristiche chimiche**

**Grado alcolico:** 42% Vol.

**Zuccheri:** 10-15 g/l (limite 20g/l)

**Alcol metilico:** 0,2-2 mg/cc (limite 10 mg/cc di alcoole 100% Vol.)

**Acidità totale:** 1,5-3 mg di acido acetico

**Sostanze volatili:** superiori a 140 mg/100cc

**Classification:**

grape-based spirit named Grappa

**Product denomination:** Grappa

**Colour:** White

**Aroma:** Clear, floral

**Taste:** Dry, fresh, clean

**Chemical characteristic**

**Alcohol content:** 42% by volume

**Sugar:** 10-15 g/l (limit 20 g/l)

**Methyl alcohol:** 0,2-2 mg/cc (limit 10 mg/cc of alcohol per 100% by volume)

**Total acidity:** 1,5-3 mg of acetic acid

**Sostanze volatili:** over 140 mg/100 cc

# Grappa di Pigato

**Passito di Pigato DOC**

Riviera Ligure di Ponente

**Zona di Produzione:**

Reg-Marixe - Bastia d'Albenga

**Uvaggio:** Pigato 100%

**Altitudine:** 100 m S.l.m.

**Sistema di allevamento:** a filare - potatura cordone speronato

**Periodo di vendemmia:** settembre/ottobre

**Maturazione:** 12 mesi in tonneaux

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Colore:** giallo dorato

**Profumo:** buona intensità e persistenza, con piacevoli sentori di miele, aromi fruttati che ricordano la frutta secca

**Gusto:** struttura molto equilibrata con una freschezza finale e gradevole.

**Temperatura di servizio:** 14°C

stappando al momento di servire

**Gradazione alcolica:** 15% Vol

**Abbinamenti consigliati:** vino da meditazione.

Si abbinano anche a pasticceria secca, cioccolato fondente,

ma è ottimo accostato ai formaggi erborinati e dal gusto intenso

**Passito di Pigato - DOC**

Riviera Ligure di Ponente

**Production area:** Reg-Marixe- Bastia d'Albenga

**Grape variety:** Pigato 100%

**Altitude:** 100 metres above sea level

**Growing system:** rows of wines- pruned in spurred cordon

**Grape harvest:** september/october

**Ageing:** 12 months in tonneaux

**Refining:** 6 months

**Colour:** golden yellow

**Aroma:** pleasant persistent and intensive hint of honey, fruity aromas resembling some dried fruits

**Taste:** a well- balanced structure resulting in a likeable and refreshing fruity taste.

**Serving temperature:** 14° C to be opened at the time of serving

**Alcohol content:** 15% to be opened at the time of serving

**Pairing:** a "meditation" or dessert wine, good accompanied with dry teacakes, dark chocolate and excellent with strong herbal cheese

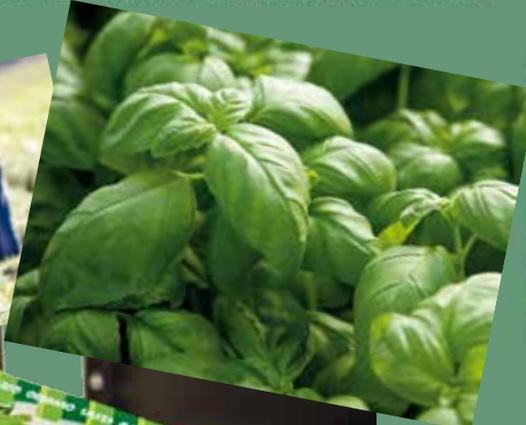


# Passito

Dei 14 ettari di proprietà aziendale, una parte, quella pianeggiante, è coltivata a erbe aromatiche, mentre la parte collinare è coltivata a uliveto e vigneto. Le erbe aromatiche, basilico, salvia, rosmarino, alloro, timo, maggiorana, menta, prezzemolo, erba cipollina e aneto, che esportiamo in tutto il mondo, hanno un che di inconfondibile nei profumi e nella sapidità dei sapori. Gran parte di questi afros finiscono per comparire, inevitabilmente, anche nei nostri vini.

The flatlands of our 14 hectare estate are cultivated with aromatic herbs, while the hilly lands are olive groves and vineyards. Our aromatic herbs - basil, sage, rosemary, laurel, thyme, marjoram, mint, parsley, chives and dill - exported all over the world, have an unmistakable something in their scent and taste. Such aromatic notes inevitably reappear in our wines.

*Erbe aromatiche*



**aromatiche**

*L'Agriturismo del Pigato* è nato dall' amore per le proprie radici che da sempre contraddistingue la nostra famiglia, decidendo di restaurare completamente una parte del piccolo borgo di Bastia. Adiacenti alla cantina sono stati creati con cura ed eleganza, tradizione e innovazione appartamenti in stile tipico ligure con classiche cucine liguri in marmo, pietre a vista, cotto rustico, dotati di ogni comfort. Questa realtà d'altri tempi vi delizierà con genuine e sane colazioni servite nella meravigliosa cucina principale dell'agriturismo, con prodotti stagionali e freschi; e la possibilità di acquistare direttamente verdure, erbe aromatiche del nostro orto.



**Agriturismo del Pigato**

*The Pigato farmhouse lodge* was born out of the love of our roots, a quality which has always characterized our family, and we decided to renew our faith in our land and restore part of the old hamlet of Bastia. Small apartments in the old Ligurian style have been created around our cellar, combining elegance and good taste with the tradition of the old marble kitchens, stone walls, and terracotta floors, together with all the modern comforts. This old-world atmosphere will delight you and we offer you a genuinely, healthy breakfast, served in the main kitchen with seasonal and fresh products, and you will also have the possibility of buying vegetables and herbs direct from our garden.



