  <table style="width: 498px; height: 265px; text-align: justify;" border="0" cellspacing="1" cellpadding="1"> <tr> <td></td> <td> Nel centro della fascia collinare piacentina della Val d&#65533;Arda, oltrepassato l&#65533;antico borgo medioevale di Castell&#65533;Arquato, troviamo l&#65533;Azienda Agricola La Buca. In una delle zone emiliane a pi&#65533; alta vocazione vitivinicola, in posizione predominante, sorge questa Azienda di circa 7 ettari il cui nome deriva dalla originaria posizione della vecchia casa colonica. Gi&#65533;dai primi del 900 il podere faceva parte di una pi&#65533; ampia propriet&#65533;fondiaria appartenente al capostipite della famiglia Dondoli, Ernesto. </td> </tr> </table> <table style="width: 498px; height: 137px; text-align: justify;" border="0" cellspacing="1" cellpadding="1"> <tr> <td> Nel 1967 il figlio, dr. Carlo, intuendo le potenzialit&#65533;del territorio, con grande impegno, ma soprattutto con grande passione, trasform&#65533;la collina, allora adibita a seminativo e pascolo, in floridi vigneti facendo edificare inoltre una cantina dotata di tutti i requisiti per produrre vini di alta qualit&#65533; Da queste solide basi l&#65533;Azienda si &#65533;nel tempo trasformata, adeguandosi alle pi&#65533; moderne esigenze di produzione. </td> <td></td> </tr> </table> <table style="width: 498px; height: 174px; text-align: justify;" border="0" cellspacing="1" cellpadding="1"> <tr> <td>
</td> <td> Dagli anni 80 la gestione &#65533;affidata alla figlia del dr. Carlo, Rita Maria, che, con il marito Marco e il figlio Luca, che rappresenta la quarta generazione, contribuiscono con rinnovato entusiasmo a proseguire la tradizione famigliare, coadiuvati in tutto questo da validi ed affezionati dipendenti. </td> </tr> </table> <table style="width: 498px; height: 67px; text-align: justify;" border="0" cellspacing="1" cellpadding="1"> <tr> <td> Massima attenzione viene da sempre dedicata ad ogni fase produttiva, dalla potatura delle viti alla maturazione dell&#65533;uva, favorita dall&#65533;esposizione e dalla particolare litologia dei terreni, alla pigiatura, fino all&#65533;imbottigliamento del vino ed ora anche all&#65533;invecchiamento in barrique per i selezionati vini fermi. </td> <td>
</td> </tr> </table> <table style="width: 498px; height: 80px; text-align: justify;" border="0"> <tr> <td> </td> <td> &#65533; Negli ultimi anni &#65533;stata avviata la produzione di passiti ricavati da uve selezionate, che appassiscono per circa 6 mesi su appositi graticci per essere poi pigiate ottenendone un mosto estremamente denso per l&#65533;alta percentuale di zuccheri, che viene lasciato ad invecchiare in caratelli per almeno 3 anni. </td> </tr> <tr> <td style="text-align: justify;" colspan="2"> La commercializzazione si svolge prevalentemente in loco sia per vini sfusi che imbottigliati, ma recentemente &#65533;stato avviato anche un progetto di commercializzazione che prevede anche la spedizione a domicilio.   Nel corso del 2013 &#65533;stata avviata una nuova ristrutturazione che prevedeva l'ampliamento del fabbricato, aggiungendo un locale degustazione. a Novembre 2013, ultimati i lavori, &#65533;stato inaugurato l'agriturismo, al momento attivo per quanto riguarda la somministrazione di pranzi, cene, riunioni di lavoro, eventi speciali (matrimoni, battesimi, comunioni, cresime, ecc.). L'agriturismo &#65533;aperto esclusivamente su prenotazione ogni venerd&#65533;(cena) , sabato (pranzo e cena) e domenica (pranzo) (telefonare ai numeri 392/1461903 - 0523/804248).</td> </tr> </table>