



PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO ARFENA

2012



Tipologia: **IGT Rosso**
Bottiglie: 4.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 9
Vitigni: 100% pinot nero
Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 8.000 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **sabbioso**
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **cemento** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **in parte**
Affinamento: **12 mesi barrique, 6 mesi bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): 70



PROVINCIA DI PAVIA ROSSO D'ASIA

2010



Tipologia: **IGT Rosso**
Bottiglie: 6.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 9,5
Vitigni: 90% croatina, 10% vespolina
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 6.000 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **sabbioso**
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **cemento** - Temperatura controllata: **No** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**
Affinamento: **24 mesi barrique, 12 mesi bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 2



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA

2010



Tipologia: **DOC Rosso**
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 14% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 11
Vitigni: 60% croatina, 25% barbera, 15% vespolina
Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **sabbioso**
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **cemento** - Temperatura controllata: **No** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**
Affinamento: **24 mesi barrique, 12 mesi bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 2



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DEI RONCHI

2013



Tipologia: **DOC Rosso frizzante**
Bottiglie: 20.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 4,5
Vitigni: 90% croatina, 10% barbera
Resa/ha: 100 q - Ceppi/ha: 5.000 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **argilloso**
Vendemmia: **manuale, regolare, prima decade di ottobre** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **cemento** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**
Affinamento: **6 mesi acciaio, 1 mese bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 14

