



I VINI SELEZIONATI

Pavia

PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO ARFENA

2009



Tipologia: **rosso IGT**
Bottiglie: 4.000 - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: €13
Vitigni: **100% pinot nero**
Resa/ha: **85 q** - Ceppi/ha: **8.700** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **12 mesi barrique, 7 mesi bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): **60**



OLTREPÒ PAVESE BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA

2007



Tipologia: **rosso DOC**
Bottiglie: 5.000 - Alcol: **14% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: €16
Vitigni: **60% Croatina, 25% Barbera, 15% Vespolina**
Resa/ha: **80 q** - Ceppi/ha: **5.200** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **Si**
Affinamento: **24 mesi barrique, 12 mesi bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): **60**



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE LUOGO DELLA CERASA

2010



Tipologia: **rosso DOC**
Bottiglie: 10.000 - Alcol: **13% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: €8
Vitigni: **60% Croatina, 25% Barbera, 15% Vespolina**
Resa/ha: **80 q** - Ceppi/ha: **5.200** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **No**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **6 mesi acciaio, 1 mese bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): **70**



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE

2010



Tipologia: **rosso DOC**
Bottiglie: 15.000 - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: €6,5
Vitigni: **90% Croatina, 10% Barbera**
Resa/ha: **100 q** - Ceppi/ha: **5.000** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **No** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **6 mesi acciaio, 1 mese bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): **70**

