



## BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2012



Bricco Riva Bianca  
BUTTAFUOCO  
DELL'OLTREPÒ PAVESE

TIPOLOGIA: DOC Rosso  
BOTTIGLIE: 5.000 - ALCOL: 14% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 19  
VITIGNI: 60% croatina, 25% barbera, 15% vespolina  
RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso  
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì  
FERMENTAZIONE: cemento - TEMPERATURA CONTROLLATA: No - LIEVITI SELEZIONATI: No  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì  
AFFINAMENTO: il 20% per 24 mesi barrique, l'80% per 24 mesi in botti da 15 hl,  
12 mesi in bottiglia  
SO<sub>2</sub> TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2



## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2015



BONARDA  
DELL'OLTREPÒ PAVESE

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante  
BOTTIGLIE: 20.000 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 7,5  
VITIGNI: 100% croatina  
RESA/HA: 100 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso  
VENDEMMIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì  
FERMENTAZIONE: cemento - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: No  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì  
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia  
SO<sub>2</sub> TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 14



## BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE CERASA 2015



BUTTAFUOCO  
DELL'OLTREPÒ PAVESE

TIPOLOGIA: DOC Rosso  
BOTTIGLIE: 15.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 9  
VITIGNI: 60% croatina, 25% barbera, 15% vespolina  
RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso  
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì  
FERMENTAZIONE: cemento - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: No  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì  
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia  
SO<sub>2</sub> TOTALE (MG/L): 50 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4



## ROSSO D'ASIA 2012



TIPOLOGIA: VDT Rosso  
BOTTIGLIE: 6.000 - ALCOL: 14% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 16  
VITIGNI: 90% croatina, 10% vespolina  
RESA/HA: 90 q - CEPI/HA: 6.000 - ALLEVAMENTO: guyot  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso  
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì  
FERMENTAZIONE: cemento - TEMPERATURA CONTROLLATA: No - LIEVITI SELEZIONATI: No  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì  
AFFINAMENTO: il 20% 24 mesi barrique, l'80% 24 mesi in botti da 17 hl, 12 mesi in bottiglia  
SO<sub>2</sub> TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2