



ROSSO D'ASIA 2013



TIPOLOGIA: **Vino Rosso**
 BOTTIGLIE: 8.000 - ALCOL: 14,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 19
 VITIGNI: **Croatina 90%, Vespolina 10%**
 RESA/HA: 90 q - CEPI/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 20% in barrique, 24 mesi 80% in botti da 15 hl, 12 mesi in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA 2016



TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
 BOTTIGLIE: 20.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 8
 VITIGNI: **Croatina 100%**
 RESA/HA: 100 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
 VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
 FERMENTAZIONE: **cemento** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **No**
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
 AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 8



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2013



TIPOLOGIA: **DOC Rosso**
 BOTTIGLIE: 6.000 - ALCOL: 14% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25
 VITIGNI: **Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/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 20% in barrique, 24 mesi 80% in botti da 15 hl, 12 mesi in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 60 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE CERASA 2016



TIPOLOGIA: **DOC Rosso**
 BOTTIGLIE: 15.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
 VITIGNI: **Croatina 60%, Barbera 25%, Vespolina 15%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 4.000 - 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: **Si**
 AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 50 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4

