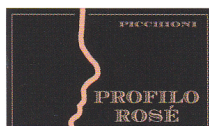


Bricco Riva Bianca
BUTTAFUOCO
DELL'OLTREPO PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPO PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2015

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** - CEPPI/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: **24 mesi 20% in barrique, 24 mesi 80% in botti da hl 15, 12 mesi in bottiglia**
SO₂ TOTALE (MG/L): **60**



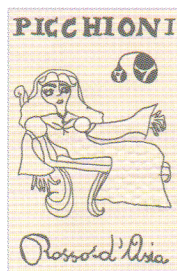
METODO CLASSICO PAS DOSÉ PROFILO ROSÉ 2009

TIPOLOGIA: **VSQ Rosato Metodo Classico**
BOTTIGLIE: **3.000** - ALCOL: **13,5% vol.** - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 34
VITIGNI: **Pinot nero 100%**
RESA/HA: **60 q** - CEPPI/HA: **8.000** - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **sabbioso-ciottoloso**
VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **cemento** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **No**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **100 mesi di affinamento sui lieviti, 6 mesi di affinamento dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): **50** - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **1**



ARFENA 2016

TIPOLOGIA: **Vino Rosso**
BOTTIGLIE: **4.000** - ALCOL: **13,5% vol.** - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 21,5
VITIGNI: **Pinot nero 100%**
RESA/HA: **45 q** - CEPPI/HA: **8.500** - 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: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Sì**
AFFINAMENTO: **12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia**
SO₂ TOTALE (MG/L): **50** - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **2**



ROSSO D'ASIA 2015

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

