



## ROSSO ARFENA 2017



TIPOLOGIA: **Vino Rosso**  
 BOTTIGLIE: 4.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 22  
 VITIGNI: **Pinot nero 100%**  
 RESA/HA: 45 q - CEPI/HA: 8.500 - 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: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**  
 AFFINAMENTO: **12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia**  
 SO2 TOTALE (MG/L): 50



## BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE BRICCO RIVA BIANCA 2016



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



## BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE CERASA 2018



TIPOLOGIA: **DOC Rosso**  
 BOTTIGLIE: 15.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12  
 VITIGNI: **Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 10%**  
 RESA/HA: 100 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**  
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **sabbioso ciottoloso**  
 VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**  
 FERMENTAZIONE: **cemento** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **No**  
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**  
 AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia**  
 SO2 TOTALE (MG/L): 60



## ROSSO D'ASIA 2016



TIPOLOGIA: **Vino Rosso**  
 BOTTIGLIE: 8.000 - ALCOL: 14,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20  
 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: **Si** - 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