



Picchioni Andrea

ARFENA 2017

TIPOLOGIA: Vino Rosso
BOTTIGLIE: 2.500
ALCOL: 13.5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 22
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 70
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: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
AFFINAMENTO: 16 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia
SO₂: 60



Picchioni Andrea

BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 20.000
ALCOL: 13.5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11
VITIGNI: Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 10%
RESA/HA: 100
CEPPI/HA: 5.000
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: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
SO₂: 60



Picchioni Andrea

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 15.000
ALCOL: 13.5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 9.5
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 80
CEPPI/HA: 5.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Sabbioso ciottoloso
VENDEMMIA: manuale, regolare
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio 50% cemento
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì
LIEVITI SELEZIONATI: No
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: In parte
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia
SO₂: 65