



Bricco Riva Bianca
BUTTAFUOCO

BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2018

Rosa Oro 2022

TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 6.578
ALCOL: 14,5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 27
VITIGNI: Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 10%
RESA/HA: 80
CEPPI/HA: 4.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: cemento (50%) e botte di rovere da 4000 litri per il restante 50%
TEMPERATURA CONTROLLATA: No
LIEVITI SELEZIONATI: No
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di legno da 17, 15 e 5 hl, 12 mesi in bottiglia
SO₂: 60
RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA 2020

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
SO₂: 65



BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2020

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
SO₂: 60



ROSSO ARFENA 2019

TIPOLOGIA: Vino Rosso
BOTTIGLIE: 3.000
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