



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA VIVACE 2021

Rosa Oro 2023

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante

BOTTIGLIE: 15.000

ALCOL: 13,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10,5

VITIGNI: Croatina 100%

RESA/HA: 80

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Sabbioso ciottoloso

VENDEMMIA: manuale, regolare fine settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 50% 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

PROFILO ORGANOLETTICO: Rosso porpora di esuberante briosità. Il naso racconta di viola, ciliegia, gelso e cassis, poi ginepro, eucalipto, felce e muschio. Al palato la robustezza tannica e la verve acida donano spessore e carattere al sorso, che chiude con una soddisfacente corrispondenza gusto-olfattiva. Insalata di lenticchie e pomodori.



Picchioni Andrea

BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 6.928

ALCOL: 14,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 27,5

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 prima decade di ottobre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: 50% cemento e 50% botte di rovere da hl 40

TEMPERATURA CONTROLLATA: No

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti di legno da hl 17, 15 e 5, 12 mesi in bottiglia

SO₂: 60

