

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

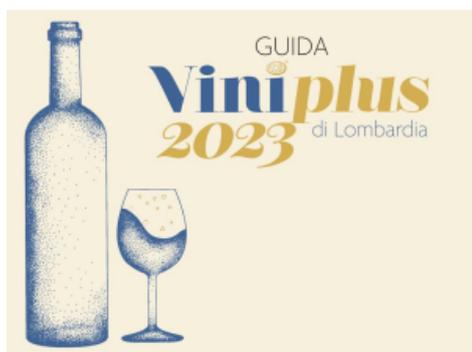
LIEVITI SELEZIONATI: No

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



PICCHIONI



Arfena

Picchioni Andrea

ROSSO ARFENA 2020

TIPOLOGIA: Vino Rosso

BOTTIGLIE: 3.000

ALCOL: 13,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 70

CEPPI/HA: 8.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso ciottoloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare settembre

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
BUTTAFUOCO
Denominazione di Origine Controllata
Solighino
Vendemmia 2021
Impianto vinificato e invecchiato all'aperto da
Carmine Picchioni e famiglia
Azienda Agricola Picchioni Andrea
Carmine Picchioni - 20126
100% VINO - PRODUCT OF ITALY
PRODOTTO IN ITALIA
CANTINA SOCIETÀ AGRARIA L'ARFENA
100% VINO 1.5L 750ml e
www.picchioni.it

BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2021

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 20.000

ALCOL: 14 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11,5

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 prima decade di ottobre

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