



## TERRA

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine</b> <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno</b> <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni</b> <i>Varietal</i>	Croatina, Barbera, Uva rara, Vespolina
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	Settembre, ottobre. <i>September, October.</i>
<b>Vinificazione</b> <i>Winemaking</i>	Permanenza sulle bucce a bassa temperatura, svinatura, 5 – 10 giorni fermentazione, presa di spuma a bassa temperatura. <i>After being de-stemmed and crushed, the grapes undergo maceration to maintain a high sugar content. It follows the draining of 60% of the free drawn wine. The must is then cooled in pressurized tanks. Once the wine starts to spume, it is put into bottles.</i>
<b>Controllo temperatura</b> <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento</b> <i>Aging</i>	Serbatoi acciaio inox. <i>Stainless steel tanks.</i>

### CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Il colore rubino con riflessi purpurei si abbina ad un profumo intenso, con schiette note di frutti a bacca rossa. Al palato è dolce, piacevole.  
*A sweet wine of a bright ruby red. Full bodied and vinous, with notes of violets, raspberry and blueberry jam. Smooth and fragrant.*

<b>Temperatura di servizio</b> <i>Serving temperature</i>	15° C
<b>Abbinamenti</b> <i>Food pairing</i>	Dessert di ogni tipo. <i>All types of dessert.</i>
<b>Chiusura</b> <i>Closure</i>	Sughero. <i>Wooden cork</i>



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO (EU) REGULATION N. 1308/13

**CANTINE VITEA** - frazione Loglio di Sopra 17/a, 27040 Montù Beccaria (PV)  
T. +39 3331068186 7 info@cantinevitea.com / www.cantinevitea.com



## SOLE

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine</b> <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno</b> <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni</b> <i>Varietal</i>	Pinot Nero 100%
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	Agosto, settembre. <i>August, September.</i>
<b>Vinificazione</b> <i>Winemaking</i>	Sette – dieci giorni di permanenza sulle bucce, svinatura, fermentazione. <i>After being de-stemmed and crushed, the grapes undergo maceration for seven days in stainless steel tanks. At the end of the malolactic fermentation the wine is aged in stainless steel tanks and bottled.</i>
<b>Controllo temperatura</b> <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento</b> <i>Aging</i>	Serbatoi acciaio inox. <i>Stainless steel tanks.</i>

### CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Pinot Nero di colore rosso brillante. Il bouquet è elegante, intenso, fragrante, con note di ribes nero. Vino ben bilanciato, di lunga persistenza. *Ruby red, it is characterized by notes of black currants and marasca cherries.*

<b>Temperatura di servizio</b> <i>Serving temperature</i>	18° C
<b>Abbinamenti</b> <i>Food pairing</i>	Piatti a base di carne e formaggi stagionati. Ottimo come aperitivo. <i>Perfect throughout any meal, particularly suitable for all kinds of meat.</i>
<b>Chiusura</b> <i>Closure</i>	Sughero. <i>Wooden cork</i>



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO (EU) REGULATION N. 1308/13

**CANTINE VITEA** - frazione Loglio di Sopra 17/a, 27040 Montù Beccaria (PV)  
T. +39 3331068186 7 info@cantinevitea.com / www.cantinevitea.com



# LUNA

<b>Denominazione Denomination</b>	Oltrepò Pavese DOC Moscato
<b>Origine Origin</b>	Volpara
<b>Altitudine Altitude</b>	270 m s.l.m. 270 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni Varietal</b>	Moscato 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Agosto. <i>August.</i>
<b>Vinificazione Winemaking</b>	Pressatura soffice delle uve, fermentazione a 16 – 18° C. Lavorazione dei mosti e dei vini in assenza di ossigeno. <i>The grapes are pressed and the must remains in contact with the skins for 12 hours at a very low temperature. After racking, the must is cooled and put to rest into stainless steel tanks. Once the wine starts to spume, it is put into bottles.</i>
<b>Controllo temperatura Temperature control</b>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento Aging</b>	Serbatoi acciaio inox. <i>Stainless steel tanks.</i>

## CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Il colore giallo con riflessi dorati accompagna un profumo fruttato, delicato, fresco. Al palato è dolce, fresco, morbido, effervescente.  
*Moscato of yellow colour with golden hints. It's intense, fruity, delicate. Its taste is sweet, pleasant, slightly effervescent.*

<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	8 - 10° C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	Dessert di ogni tipo e frutta. <i>All types of dessert, fruit and fruit salad.</i>
<b>Chiusura Closure</b>	Sughero. <i>Wooden cork</i>



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO (EU) REGULATION N. 1308/13

**CANTINE VITEA** - frazione Loglio di Sopra 17/a, 27040 Montù Beccaria (PV)  
T. +39 3331068186 7 info@cantinevitea.com / www.cantinevitea.com



## VENTO

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine</b> <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno</b> <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni</b> <i>Varietal</i>	Pinot Grigio 100%
<b>Vendemmia</b> <i>Harvest</i>	Agosto. <i>August.</i>
<b>Vinificazione</b> <i>Winemaking</i>	Pressatura soffice delle uve, fermentazione a 16-18° C, lavorazione dei mosti e dei vini in assenza di ossigeno. <i>A soft pressing immediately takes place, where only the free run wine is extracted. Followed by a static clarifying and the fermentation together with selected yeasts in a stainless steel tank at a strictly controlled temperature of 16 °C.</i>
<b>Controllo temperatura</b> <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento</b> <i>Aging</i>	Serbatoi acciaio inox. <i>Stainless steel tanks.</i>

### CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Di colore giallo tenue, Tramés è elegante e fruttato al naso, con speciali note minerali. Al palato è fresco, equilibrato.

*Straw yellow colour. It's fruity, elegant, fresh. Its taste is fresh and harmonic, with mineral notes.*

<b>Temperatura di servizio</b> <i>Serving temperature</i>	9° C
<b>Abbinamenti</b> <i>Food pairing</i>	Ideale a tutto pasto, specialmente con antipasti e piatti a base di pesce. <i>Salad, starters, sea-food, shellfish and light snacks. Excellent as appetiser.</i>
<b>Chiusura</b> <i>Closure</i>	Sughero. <i>Wooden cork</i>



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO (EU) REGULATION N. 1308/13

CANTINE VITEA - frazione Loglio di Sopra 17/a, 27040 Montù Beccaria (PV)

T. +39 3331068186 7 info@cantinevitea.com / www.cantinevitea.com