



CA' DEL CERVO

Denominazione <i>Denomination</i>	Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese DOC
Origine <i>Origin</i>	Castana
Altitudine <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. <i>250 m a.s.l.</i>
Tipologia del terreno <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
Vitigni <i>Varietal</i>	Croatina, Barbera, Uva rara, Vespolina
Vendemmia <i>Harvest</i>	Settembre, ottobre. <i>September, October.</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	20 giorni di permanenza sulle bucce, svinatura, affinamento in barrique per almeno 12 mesi e successivamente affinamento in bottiglia. <i>20 days resting in the skins, racking, aging in barrique for at least 12 months, then aging in bottle.</i>
Controllo temperatura <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
Affinamento <i>Aging</i>	Almeno 12 mesi barrique. Successivamente bottiglia. <i>At least 12 months barrique, then bottle.</i>

CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Di colore rubino cupo presenta note di frutti sotto spirito, cacao, sottobosco e spezie balsamiche. Media struttura, freschezza in evidenza, tannini vellutati.
Garnet red wine with orange nuances. It's intense, delicate, with decisive fruity perceptions. Full bodied, pleasantly sapid, with aromatic persistence.

Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	19° C
Abbinamenti <i>Food pairing</i>	Piatti a base di carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati. <i>All kinds of meat, sliced ham, salami.</i>
Chiusura <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



HISTORIA

Denominazione <i>Denomination</i>	Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
Origine <i>Origin</i>	Montù Beccaria
Altitudine <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. <i>250 m a.s.l.</i>
Tipologia del terreno <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
Vitigni <i>Varietal</i>	Croatina 100%
Vendemmia <i>Harvest</i>	Settembre, ottobre. <i>September, October.</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	20 giorni di permanenza sulle bucce, svinatura, fermentazione, affinamento in acciaio. <i>20 days resting in the skins, racking, fermentation, aging in stainless steel tanks.</i>
Controllo temperatura <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
Affinamento <i>Aging</i>	12 mesi acciaio. Successivamente bottiglia. <i>12 months stainless steel tanks, then bottle.</i>

CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Rosso rubino granato; profumo speziato, con sentori di frutti rossi. Tannico al palato, con note speziate, chiodi di garofano, frutti di bosco, pepe. *Dark inky purple hue; spices, dark fruit on the nose. Pleasantly tannic, floral dark fruity notes, dry spices, pepper, clove notes. Rustic gamey notes on the finish.*

Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	18° C
Abbinamenti <i>Food pairing</i>	Risotti, carni rosse e cacciagione, formaggi stagionati. <i>Dressed pork products. Suitable to accompany any meal.</i>
Chiusura <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



VITEUS

Denominazione <i>Denomination</i>	Oltrepò Pavese DOC Riesling
Origine <i>Origin</i>	Montù Beccaria
Altitudine <i>Altitude</i>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
Tipologia del terreno <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
Vitigni <i>Varietal</i>	Riesling Italico 100%
Vendemmia <i>Harvest</i>	Agosto. <i>August.</i>
Vinificazione <i>Winemaking</i>	Pressatura soffice delle uve, fermentazione a 16 – 18° C. Lavorazione in assenza di ossigeno. <i>In white, without oxygen, at a strictly controlled temperature of 16° C.</i>
Controllo temperatura <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
Affinamento <i>Aging</i>	Serbatoi di acciaio inox. <i>Stainless steel tanks.</i>

CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Il colore giallo paglierino accompagna un profumo fresco e delicato, con note minerali e floreali. Al palato è fresco, fruttato, agrumato.
Straw yellow wine. It's fresh, delicate, with a bouquet of fresh apples. It's elegant and with good persistence.

Temperatura di servizio <i>Serving temperature</i>	8° C
Abbinamenti <i>Food pairing</i>	Antipasti, piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo. <i>Ideal to drink as an appetiser and throughout any meal.</i>
Chiusura <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