



**1895**

<b>Denominazione Denomination</b>	Oltrepò Pavese DOC Barbera
<b>Origine Origin</b>	Montù Beccaria
<b>Altitudine Altitude</b>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. Clay, calcareous.
<b>Vitigni Varietal</b>	Barbera 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Settembre, ottobre. September, October.
<b>Vinificazione Winemaking</b>	20 giorni di permanenza sulle bucce, svinatura, fermentazione. <i>After being de-stemmed and crushed, the grapes undergo maceration for 20 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 Temperature control</b>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento Aging</b>	Serbatoi acciaio inox. Stainless steel tanks.

#### CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Il colore rosso rubino carico accompagna un bouquet floreale e fruttato. Al palato è secco, leggermente tannico, di buona struttura.  
*Ruby red wine with violet hues. It's intense, fruity, harmonious, with hints of prunes, leather and spices. It's slightly tannic and well structured.*

<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	18° C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	Salumi, piatti a base di carni rosse e cacciagione. Ottimo a tutto pasto. <i>Savoury starters; roast, braised and boiled meat, matured cheese.</i>
<b>Chiusura Closure</b>	Sughero. Wooden cork



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



## GALLESIO

<b>Denominazione</b> <i>Denomination</i>	Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante
<b>Origine Origin</b>	Montù Beccaria
<b>Altitudine Altitude</b>	240 m s.l.m. 240 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno</b> <i>Soil type</i>	Argilloso, calcareo. Clay, calcareous.
<b>Vitigni Varietal</b>	Croatina 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Ottobre. October.
<b>Vinificazione</b> <i>Winemaking</i>	Quindici giorni di permanenza sulle bucce, svinatura, fermentazione, presa di spuma. <i>After being de-stemmed and crushed, the grapes undergo maceration for fifteen days in stainless steel tanks. At the end of the fermentation, the wine starts to spume. It is then bottled.</i>
<b>Controllo temperatura</b> <i>Temperature control</i>	Impianto di condizionamento termico automatico. <i>Automatic temperature control system.</i>
<b>Affinamento Aging</b>	Serbatoi acciaio inox. Stainless steel tanks.

### CARATTERISTICHE DEL VINO / WINE CHARACTERISTICS

Il colore rosso rubino intenso accompagna un aroma ricco, vinoso, con sentori di prugna e frutti a bacca rossa. L'equilibrata acidità dona a questo vino una particolare freschezza. *Ruby red wine. Ripe grapes aroma, appealing, vinous, red fruit scents. To the palate it's fizzy, smooth, fresh, well-balanced.*

<b>Temperatura di servizio</b> <i>Serving temperature</i>	15-18° C
<b>Abbinamenti</b> <i>Food pairing</i>	Piatti a base di carne, salumi, risotti, pasta. Da provare con la pizza. <i>Particularly suitable for all kinds of meat, risotti, pasta. Excellent with pizza.</i>
<b>Chiusura Closure</b>	Sughero. Wooden cork



## MORETTO

<b>Denominazione Denomination</b>	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC
<b>Origine Origin</b>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine Altitude</b>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni Varietal</b>	Pinot Nero 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Agosto, settembre. <i>August, September.</i>
<b>Vinificazione Winemaking</b>	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 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

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. Fresh and well-balanced.*

<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	18°C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	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 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



## MOLINAZZO

<b>Denominazione Denomination</b>	Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese DOC
<b>Origine Origin</b>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine Altitude</b>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni Varietal</b>	Croatina, Barbera, Uva rara, Vespolina
<b>Vendemmia Harvest</b>	Settembre, ottobre. <i>September, October.</i>
<b>Vinificazione Winemaking</b>	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 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 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 Serving temperature</b>	15° C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	Dessert di ogni tipo. <i>All types of dessert.</i>
<b>Chiusura Closure</b>	Sughero. Wooden cork



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



## TRAMÉS

<b>Denominazione Denomination</b>	Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC
<b>Origine Origin</b>	Santa Maria della Versa
<b>Altitudine Altitude</b>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni Varietal</b>	Pinot Grigio 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Agosto. August.
<b>Vinificazione Winemaking</b>	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. Pressing is 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 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

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 Serving temperature</b>	9° C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	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 Closure</b>	Sughero. Wooden cork



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



## DECLIVE

<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. Clay, calcareous.
<b>Vitigni Varietal</b>	Moscato 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Agosto. August.
<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. Wooden cork



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



## FLORA

<b>Denominazione Denomination</b>	V.S. PINOT NERO BRUT MET. CHARMAT
<b>Origine Origin</b>	Montù Beccaria
<b>Altitudine Altitude</b>	250 m s.l.m. 250 m a.s.l.
<b>Tipologia del terreno Soil type</b>	Argilloso, calcareo. <i>Clay, calcareous.</i>
<b>Vitigni Varietal</b>	Pinot Nero 100%
<b>Vendemmia Harvest</b>	Agosto, Settembre. August, September.
<b>Vinificazione Winemaking</b>	Pressatura soffice delle uve, fermentazione e presa di spuma in acciaio a temperatura controllata, affinamento sui lieviti per almeno tre mesi. <i>Gentle pressing, followed by a strictly controlled fermentation. During fermentation the wine starts to spume. Ageing with yeasts for a period of at least three months.</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

Colore paglierino con riflessi luminosi. Perlage fine. Piacevoli note di pane biscottato, sul finire frutta esotica e agrumi. Fresco ed elegante al gusto.  
*Straw-yellow colour with bright highlights. Fine perlage. Pleasant hints of toasted bread and, at the end, exotic fruit and citrus. Fresh and elegant taste.*

<b>Temperatura di servizio Serving temperature</b>	8° C
<b>Abbinamenti Food pairing</b>	Ottimo a tutto pasto. <i>Excellent with any kind of meal.</i>
<b>Chiusura Closure</b>	Sughero. <i>Wooden cork</i>