

Cantine Vitea

ANNO DI FONDAZIONE :2007

TITOLARE :Antonio Faravelli

ENOLOGO/WINEMAKER :Antonio Faravelli

AGRONOMO :Alessandro Bensi

ADDETTO ACCOGLIENZA :Gaia Faravelli

PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 11,5**

Numero di etichette prodotte: **15**

Numero di bottiglie prodotte: **100.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **No**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura integrata**

L'azienda svolge altre attività? **No**

Vendita diretta del vino al pubblico **Si**

Sono previste visite in azienda **Si** su prenotazione **Si**

Lingue parlate in azienda 

CONTATTI

CANTINE VITEA

27040 Montù Beccaria (PV) - Frazione Loglio di Sopra, 17/A

333 1068186

info@cantinevitea.com

www.cantinevitea.com

LINK SOCIAL



Cantine Vitea



Cantine Vitea



Cantine Vitea

SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE MOLINAZZO 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso dolce frizzante

BOTTIGLIE: 10.500

ALCOL: 6 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 17

VITIGNI: Croatina 50%, Barbera 30%, Vespolina 20%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso, calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare Ottobre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

SO₂: 45

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 123



OLTREPÒ PAVESE BARBERA 1895 2018

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 1.600

ALCOL: 12,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 17

VITIGNI: Barbera 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio



OLTREPÒ PAVESE MOSCATO DECLIVE 2019

TIPOLOGIA: DOC Bianco dolce frizzante

BOTTIGLIE: 5.300

ALCOL: 5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 17

VITIGNI: Moscato bianco 100%

VENDEMMIA: manuale, regolare Settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Si

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 2 mesi in acciaio

