

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:

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 **Sì**

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

Lingue parlate in azienda 

📍 CONTATTI

CANTINE VITEA

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

3331068186

info@cantinevitea.com

www.cantinevitea.com/

📱 LINK SOCIAL



Cantine Vitea

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE GALLELIO 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante

BOTTIGLIE: 3.900

ALCOL: 13,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 17

VITIGNI: Croatina 100%

RESA/HA: 75

CEPPI/HA: 4.500

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 9 mesi in acciaio

SO₂: 70



Cantine Vitea

OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO TRAMÈS 2020

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 12,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 17

VITIGNI: Pinot grigio 100%

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

