

Cantine Vitea

ANNO DI FONDAZIONE :2008

TITOLARE :Antonio Faravelli

ENOLOGO/WINEMAKER :BIOENOS

AGRONOMO :Alessandro Bensi

ADDETTO ACCOGLIENZA :Gaia Faravelli

PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: HA 7,5

Numero di etichette prodotte: 19

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**

Numero massimo di visitatori 4

Lingue parlate in azienda 

CONTATTI

CANTINE VITEA

27040 Montù Beccaria (PV) - Frazione Loglio di Sopra, SP 201 17/A

3331068186

info@cantinevitea.com

www.cantinevitea.com

LINK SOCIAL



Cantine Vitea

OLTREPÒ PAVESE CHARDONNAY SAN CARLO 2020

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 2.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 24

VITIGNI: Chardonnay 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: cordone speronato

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì**

LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: In parte

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO: Lucente colore paglierino, con riflessi dorati. Nei profumi il vino è intenso, e si esprime essenzialmente su note fruttate e floreali, mela, pera, melone bianco, camomilla e fiori di tiglio. Il tutto completato da miele di acacia e un pizzico di pepe bianco. Rotondo e coerente in bocca, con piacevole sapidità e un discreto finale. Risotto alla pavese.



Cantine Vitea

METODO CHARMAT PINOT NERO BRUT FLORA

TIPOLOGIA: VS Bianco Metodo Martinotti

BOTTIGLIE: 1.800

ALCOL: 12 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 18

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì**

LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

