



CANTINE VITEA

Guida Viniplus 2019

I vini selezionati

PAVIA

 **BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE
CÀ DEL CERVO 2015**



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 1.300 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Croatina 50%, Barbera 25%, Uva rara 15%, Vespolina 10%
RESA/HA: 75 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso, calcareo
VENDemmIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: No
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique
SO₂ TOTALE (MG/L): 120

 **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE HISTORIA 2015**



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 6,5
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 75 q - CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDemmIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: No
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio
SO₂ TOTALE (MG/L): 80