



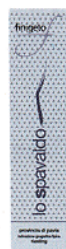
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA GRINTOSA 2016

TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
 BOTTIGLIE: 15.000 - ALCOL: 14% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 7
 VITIGNI: **Croatina 85%, Barbera 15%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
 VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
 FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
 AFFINAMENTO: **5 mesi in acciaio**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 80 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 10



OLTREPÒ PAVESE BARBERA IL RIBALDO 2016

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**
 BOTTIGLIE: 7.000 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 8,5
 VITIGNI: **Barbera 100%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **sabbioso**
 VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
 FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
 AFFINAMENTO: **8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 90



PROVINCIA DI PAVIA RIESLING LO SPAVALDO 2016

TIPOLOGIA: **IGT Bianco**
 BOTTIGLIE: 7.000 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 8,5
 VITIGNI: **Riesling Renano 100%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot a tralcio rinnovabile**
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso, calcareo, gessoso**
 VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
 FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
 AFFINAMENTO: **7 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 90



PINOT NERO EXTRA DRY EXTRA 2016

TIPOLOGIA: **VSQ Bianco Metodo Martinotti**
 BOTTIGLIE: 7.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
 VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
 RESA/HA: 80 q - CEPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: **guyot a tralcio rinnovabile**
 TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
 VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
 FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
 VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
 AFFINAMENTO: **6 mesi in autoclave per la presa di spuma**
 SO₂ TOTALE (MG/L): 130 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 13