



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE



TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**

BOTTIGLIE: **2.600** - ALCOL: **12,5% vol.** - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 5,5**

VITIGNI: **100% croatina**

RESA/HA: **100 q** - CEPPI/HA: **4.000** - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo argilloso**

VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **No**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **No** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **6 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia**

SO₂ TOTALE (MG/L): **80** - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **10**



PROVINCIA DI PAVIA ROSSO 347 M.S.L.M



TIPOLOGIA: **IGT Rosso**

BOTTIGLIE: **2.600** - ALCOL: **13% vol.** - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 5,5**

VITIGNI: **80% barbera, 20% croatina**

RESA/HA: **100 q** - CEPPI/HA: **4.000** - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo argilloso**

VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **No**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **No** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **6 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia**

SO₂ TOTALE (MG/L): **80** - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **2**