



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

TIPOLOGIA: IGT Bianco
BOTTIGLIE: 3.300 - **ALCOL:** 13% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 13
VITIGNI: Riesling renano 95%, Chardonnay 5%
RESA/HA: 80 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale, a maturazione tardiva - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 110



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

TIPOLOGIA: IGT Rosso
BOTTIGLIE: 6.600 - **ALCOL:** 14% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9
VITIGNI: Barbera 80%, Croatina 20%
RESA/HA: 100 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale, regolare
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** No - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 100



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2018

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 6.000 - **ALCOL:** 13% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 90 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** No - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 95



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE NOVECENTO 2017

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 2.500 - **ALCOL:** 13,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 13
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 80 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** No - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 100