



Valdamonte

PROVINCIA DI PAVIA ROSSO 347 M.S.L.M. 2019

TIPOLOGIA: IGT Rosso
BOTTIGLIE: 8.000
ALCOL: 14 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Barbera 80%, Croatina 20%
RESA/HA: 100
CEPPI/HA: 4.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
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: 100



Valdamonte

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE 2019

TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 6.000
ALCOL: 13 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Croatina 100%
RESA/HA: 80
CEPPI/HA: 4.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale, non indicato
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



Valdamonte

PROVINCIA DI PAVIA BIANCO 347 M.S.L.M. 2019

TIPOLOGIA: IGT Bianco
BOTTIGLIE: 3.300
ALCOL: 13 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 15
VITIGNI: Riesling renano 90%, Chardonnay 10%
RESA/HA: 80
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, 3 mesi in bottiglia



Valdamonte

PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO V/B 2019

TIPOLOGIA: IGT Bianco frizzante
BOTTIGLIE: 8.000
ALCOL: 12 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12
VITIGNI: Pinot nero 90%, Chardonnay 10%
RESA/HA: 90
CEPPI/HA: 4.000
ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso
VENDEMMIA: manuale, non indicato
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