



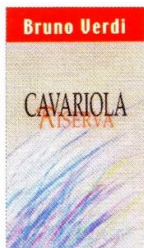
Associazione Italiana Enoteche Lombardie

I vini selezionati

PAVIA



**OLTREPÒ PAVESE ROSSO
RISERVA CAVARIOLA 2012**



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 4.200 - **ALCOL:** 14,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 20
VITIGNI: 55% croatina, 25% barbera, 10% uva rara, 10% ughetta di Canneto
RESA/HA: 70 q - **CEPPI/HA:** 5.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argillo-sabbioso
VENDEMMIA: manuale, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: legno tonneaux aperti da 500/700 lt - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** No
LIEVITI SELEZIONATI: No
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 22 mesi in barrique, 8 mesi in bottiglia
SO₂ TOTALE (MG/L): 57 - **RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 2



**OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
VERGOMBERRA 2011**



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 5.899 - **ALCOL:** 13% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 18
VITIGNI: 70% pinot nero, 30% chardonnay
RESA/HA: 90 q - **CEPPI/HA:** 6.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: franco
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: 85% cemento, 15% barrique - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 42 mesi sui lieviti, 8 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 105 - **RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 4



**BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE
POSSESSIONE DI VERGOMBERRA 2015**



TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante
BOTTIGLIE: 16.500 - **ALCOL:** 13% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 8
VITIGNI: 100% croatina
RESA/HA: 85 q - **CEPPI/HA:** 4.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: franco di medio impasto
VENDEMMIA: manuale, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** In parte
AFFINAMENTO: 3 mesi in cemento
SO₂ TOTALE (MG/L): 74 - **RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 15



**OLTREPÒ PAVESE BARBERA
CAMPO DEL MARRONE 2013**



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 3.300 - **ALCOL:** 14,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 14,5
VITIGNI: 100% barbera
RESA/HA: 70 q - **CEPPI/HA:** 6.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto
VENDEMMIA: manuale, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: cemento - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì
AFFINAMENTO: 10 mesi in botte da 20 hl, 12 mesi in tonneaux
SO₂ TOTALE (MG/L): 72 - **RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 2