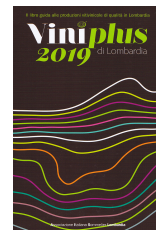
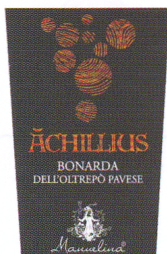




Manuelina®



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE ACHILLIUS 2016



TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
BOTTIGLIE: 6.412 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 15
VITIGNI: **Croatina 100%**
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 3.500 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio**
SO₂ TOTALE (MG/L): 117



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT 137



TIPOLOGIA: **DOCG Bianco Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 2.500 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25
VITIGNI: **Pinot nero 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDEMMIA: **manuale in cassette, anticipata** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **8 mesi in acciaio, 48 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ TOTALE (MG/L): 120



OLTREPO' PAVESE RIESLING FILARE 52 2015



TIPOLOGIA: **DOC Bianco**
BOTTIGLIE: 3.300 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 14
VITIGNI: **Riesling renano 100%**
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo**
VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **10 mesi in acciaio, 5 in bottiglia**
SO₂ TOTALE (MG/L): 150



SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPO' PAVESE IL TRADITORE 2017



TIPOLOGIA: **DOC Rosso dolce frizzante**
BOTTIGLIE: 4.000 - ALCOL: 7,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: **Croatina 100%**
RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso**
VENDEMMIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Sì**
AFFINAMENTO: **3 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia**
SO₂ TOTALE (MG/L): 140 - RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 102