

Bricco Riva Bianca
BUTTAFUOCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA 2021

Rosa Oro 2025

TIPOLOGIA: **DOC rosso**

BOTTIGLIE: **7.000**

ALCOL: **14 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 35**

VITIGNI: **Croatina 65%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 10%**

RESA/HA: **80**

CEPPI/HA: **4.000**

ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **sabbioso**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **Altro 50% acciaio e 50% botte di rovere da hl 40**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **No**

LIEVITI SELEZIONATI: **No**

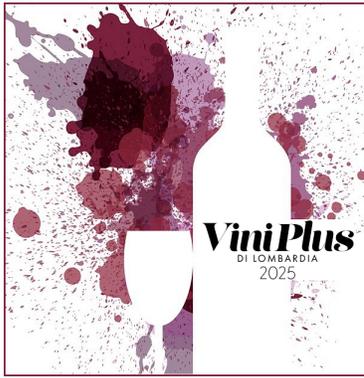
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **24 mesi in botti da hl 17,15 e 5, 12 mesi in bottiglia**

SO₂: **40**

PROFILO ORGANOLETTICO: **Limpido rubino dalle sfumature carminio, di ottima consistenza. Naso netto ed elegante: timo, rosmarino, mentuccia su uno sfondo di ciliegia, mora e liquirizia. Sorso caldo, pieno e succoso, con un corpo incisivo, di struttura e agilità, e con allungo finale su freschi echi balsamici. Maiolino in agrodolce**



ROSSO D'ASIA 2021

Rosa Oro 2025

TIPOLOGIA: **VINO rosso**

BOTTIGLIE: **4.000**

ALCOL: **14 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 27**

VITIGNI: **Croatina 90%, Ughetta di Canneto 10%**

RESA/HA: **90**

CEPPI/HA: **6.000**

ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **sabbioso**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **acciaio 50%, legno 50% Tipobotte di rovere capacity 1500**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **No**

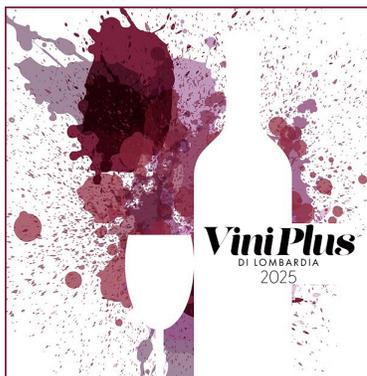
LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **botti da hl: 17, 15 e 5 mesi 24 100%, 24 mesi in botti da hl 17, 15 e 5, 12 mesi in bottiglia**

SO₂: **50**



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE IPAZIA VIVACE 2023

TIPOLOGIA: DOC rosso frizzante

BOTTIGLIE: 15.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 14

VITIGNI: Croatina 100%

RESA/HA: 80

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso ciottoloso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

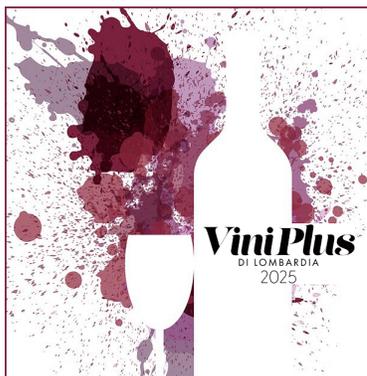
LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: in parte

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia 100%

SO₂: 50



BUTTAFUOCO SOLINGHINO 2023

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 20.000

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 16

VITIGNI: Croatina 65%,Barbera 25%,Ughetta di Canneto 10%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: sabbioso ciottoloso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

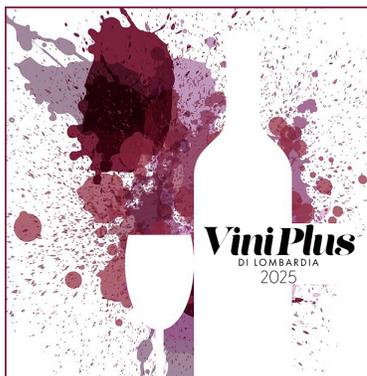
LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio

SO₂: 60



SANGUE DI GIUDA FIOR DEL VENTO 2023

TIPOLOGIA: DOC rosso dolce frizzante

BOTTIGLIE: 4.000

ALCOL: 7 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 13

VITIGNI: Croatina 60%,Barbera 25%,Vespolina 15%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Sabbioso-Ciottoloso

VENDEMMIA: manuale, a maturazione tardiva

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio

SO₂: 90

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 120