



## Oltrepò Pavese

"I nostri vigneti sono situati nei comuni di **San Damiano al Colle** per la maggior parte, mentre in minor quantità nei comuni di Rovescala e Montù Beccaria, per un totale di 9 ettari.

Le varietà coltivate sono: **Barbera, Croatina, Uva Rara, Pinot Nero** da vinificazione in rosso, **Malvasia, Riesling, Chardonnay, Pinot Nero** da vinificazione in bianco.

In vigna non vengono utilizzati concimi di sintesi e in cantina utilizziamo tecniche come **criomacerazione, fermentazioni a bassa temperatura e lunghi contatti con le bucce**, in modo da estrarre al meglio le sostanze aromatiche naturalmente presenti nelle nostre uve".

NUMERO BOTTIGLIE

55000BT/anno

ETTARI VITATI

9ha

TIPO DI PRODUZIONE

Agricoltura Sostenibile

ZONE DI COMPETENZA

Campania



### Il Bardughino Malvasia

 100% Malvasia

### Luogo d'Agosto Metodo Classico Docg

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bollicine

-  Gennaio 2023
-  100% Pinot Nero
-  Indigeni • 75 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  36 mesi Sui lieviti
-  Sushi, Rosticceria
-  Gastronomico.



### Al Negres

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosso

-  100% Pinot Nero
-  Indigeni • 70 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  12 mesi Tonneaux + 10 mesi Bottiglia
-  Formaggi freschi, Pollo alle mandorle



### Note d'Agosto Metodo Classico Rosè

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Bollicine

-  Gennaio 2023
-  100% Pinot Nero
-  Indigeni • 75 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  48 mesi Sui lieviti
-  Aperitivo, Crudi, Pollo
-  Bosco in Bolle.



### Riesling I Pra' Igt

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Bianco



- 100% Riesling
- Indigeni • 70 mg/l
- Sabbia, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Su fecce fini + 3 anni Bottiglia
- Formaggi Stagionati, Pesce grigliato

### Il Campetto Igt

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Frizzante



- 100% Pinot Noir
- Indigeni • 100 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Autoclave + 6 mesi Bottiglia
- Aperitivo, Grigliata di pesce

### Il Cassino Bonarda Vivace Doc

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Frizzante



- 100% Croatina
- Indigeni • 98 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 30 giorni Bucca + 6 mesi Acciaio
- Primi di carne, Tagliere di salumi

### Il Soffio Igt

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso



- 100% Croatina
- Indigeni • 78 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi acciaio Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Tagliatelle al ragù, Faraona ripiena