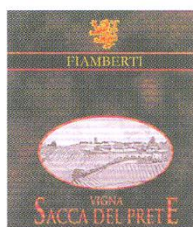
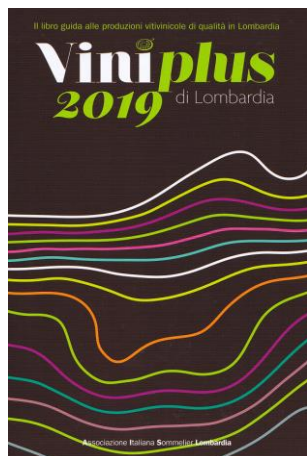




FIAMBERTI
1814 - 2014
DUECENTOANNIDIVINI



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2013

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**
BOTTIGLIE: 3.950 - ALCOL: 14,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 28
VITIGNI: **Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 5%, Ughetta di Canneto 5%**
RESA/HA: 80 q - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **ghiaioso**
VENDemmIA: **manuale, contemporanea per tutti i tipi di uva**
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **cemento** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **No**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**
AFFINAMENTO: **30 mesi in barrique, 7 mesi in bottiglia**
SO₂ TOTALE (MG/L): **30**



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA BRICCONA 2017

TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**
BOTTIGLIE: 6.500 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: **Croatina 100%**
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **ghiaioso**
VENDemmIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **cemento** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **No**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**
AFFINAMENTO: **2 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia**



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT

TIPOLOGIA: **DOCG Bianco Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 22
VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
RESA/HA: 70 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **ghiaioso**
VENDemmIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
AFFINAMENTO: **30 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ CRUASÉ

TIPOLOGIA: **DOCG Rosato Metodo Classico**
BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 22
VITIGNI: **Pinot Nero 100%**
RESA/HA: 70 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **ghiaioso**
VENDemmIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**
FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si** - LIEVITI SELEZIONATI: **Si**
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
AFFINAMENTO: **24 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**

Azienda agricola Giulio Fiamberti

Via Roma, 31 - 27044 Canneto Pavese (PV)

Tel: +39.0385.88019 - Fax: +39.0385.88414 - Email: info@fiambertivini.it

www.fiambertivini.it