



FIAMBERTI

BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SOLENGA 2021

Rosa Oro 2026

TIPOLOGIA: **DOC rosso**

BOTTIGLIE: **2.500**

ALCOL: **16.5 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 45**

VITIGNI: **Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 5%, Ughetta di Canneto 5%**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **ghiaioso**

VENDEMMIA: **manuale, regolare**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **Altro cemento**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **No**

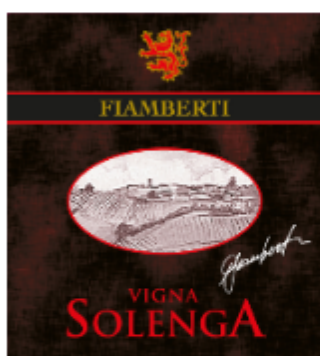
LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

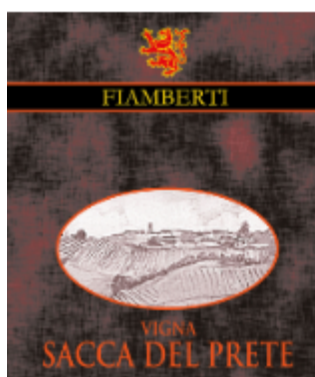
AFFINAMENTO: **24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia**

PROFILO ORGANOLETTICO: **Carminio fitto e lucente. Incipit fruttato intenso di scorza di mandarino, prugna, cassis, mora e mirtillo su uno sfondo caleidoscopico, ampio e in continuo divenire. Bocca suadente e golosa: calda e morbida, quasi vellutata, con la freschezza e l'eleganza del tannino a sostenere la struttura. Finale lungo e sapido.**





FLAMBERTI



BUTTAFUOCO STORICO VIGNA SACCA DEL PRETE 2021

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 3.800

ALCOL: 17 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 30

VITIGNI: Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 5%, Ughetta di Canneto 5%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ghiaioso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: Altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE LA BRICCONA 2024

TIPOLOGIA: DOC rosso frizzante

BOTTIGLIE: 12.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12

VITIGNI: Croatina 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ghiaioso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: Altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: No

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia



FIAMBERTI



BUTTAFUOCO IL CACCIATORE 2023

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 13.300

ALCOL: 14.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 15

VITIGNI: Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 5%, Ughetta di Canneto 5%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ghiaioso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: Altro cemento

TEMPERATURA CONTROLLATA: No

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere, 4 mesi in bottiglia



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT CARISTORO

TIPOLOGIA: DOCG bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.500

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 24

VITIGNI: Pinot nero 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ghiaioso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

AFFINAMENTO: 60 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



FIAMBERTI



SANGUE DI GIUDA LELLA 2024

TIPOLOGIA: DOC rosso dolce frizzante

BOTTIGLIE: 8.000

ALCOL: 7,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12

VITIGNI: Croatina 65%, Barbera 25%, Uva rara 10%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ghiaioso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: No

FERMENTAZIONE:

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No