CAVALLOTTI

L'AZIENDA

Anno di fondazione: **1944**
Titolare: **Elena e Cesare Cavallotti**
Enologo/Winemaker: **Elena Cavallotti**
Agronomo:
Addetto accoglienza:

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **n.d.**
Numero di etichette prodotte:
Numero di bottiglie prodotte: **80.000**
Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **No**
L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**
L'azienda svolge anche altre attività? **No**
Se sì, quali?
Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**
Sono previste visite in azienda **Sì** Su prenotazione **No**
Numero massimo di visitatori:
Lingue parlate in azienda

IL PENSIERO DELL'AZIENDA

...rispetto della tradizione con un occhio all'innovazione per riuscire a produrre vini equilibrati e che possano accompagnare la quotidianità dei nostri clienti...

CONTATTI

CAVALLOTTI

27040 Cigognola (PV) - Via Vallescuropasso, 92
02.90848829 - info@cantinecavallotti.it - **www.cantinecavallotti.it**

Pavia

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO
PINOT NERO ROSÉ CRUASÉ NERO PURO

Tipologia: DOCG Rosato Metodo Classico
Bottiglie: 3.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 13,5
Vitigni: 100% pinot nero
Resa/ha: 98 q - Ceppi/ha: - Allevamento: guyot
Tipologia del terreno: argilloso, limoso
Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: in parte
Affinamento: 8 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO_2 totale (mg/l):

BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE
"BB" 2011

Tipologia: DOC Rosso
Bottiglie: 2.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 10
Vitigni: 50% croatina, 30% barbera, 20% uva rara e vespolina
Resa/ha: - Ceppi/ha: - Allevamento:
Tipologia del terreno:
Vendemmia: manuale in cassette, a maturazione tardiva - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: Si - Lieviti selezionati: Si
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: in parte
Affinamento: 8 mesi acciaio, 8 mesi barrique
SO_2 totale (mg/l):

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE
NATURNANDO ALLE ORIGINI 2012

Tipologia: DOP Rosso
Bottiglie: 3.200 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 8,5
Vitigni: 85% croatina, 10% uva rara, 5% barbera
Resa/ha: - Ceppi/ha: - Allevamento:
Tipologia del terreno:
Vendemmia: manuale in cassette, regolare - Cernita/selezione grappoli: Si
Fermentazione: acciaio - Temperatura controllata: No - Lieviti selezionati: No
Vinificazione separata dei mosti: Si - Fermentazione malolattica: in parte
Affinamento: 8 mesi acciaio
SO_2 totale (mg/l): 60