

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE: 1944

TITOLARE: Elena e Cesare Cavallotti

ENOLOGO / WINEMAKER: Elena Cavallotti, Claudio Colombi

PROFILO TECNICO

Numero di etichette prodotte: **10**

Numero di bottiglie prodotte: **125.000**

Lo stoccaggio delle bottiglie avviene in ambiente a temperatura e umidità controllate? **Sì**

L'azienda è condotta secondo i metodi dell'**agricoltura convenzionale**

L'azienda svolge anche altre attività? **NO**

Se sì, quali? **nessuna**

Vendita diretta di vino al pubblico **Sì**

Sono previste visite in azienda **Sì** Su prenotazione **Sì**

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



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: € 16

VITIGNI: 100% pinot nero

RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.385 - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso, limoso**

VENDemmIA: **manuale in cassette, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **In parte**

AFFINAMENTO: **8 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **6**



PROVINCIA DI PAVIA RIESLING APE+ 2015

TIPOLOGIA: **IGT Bianco**

BOTTIGLIE: 2.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12

VITIGNI: 80% riesling renano, 20% riesling italiano

RESA/HA: 70 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo argilloso**

VENDemmIA: **manuale, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **In parte**

AFFINAMENTO: **4 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia**



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE PASSO GATO 2015

TIPOLOGIA: **DOC Rosso frizzante**

BOTTIGLIE: 15.000 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 8

VITIGNI: 85% croatina, 10% barbera, 5% uva rara

RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 3.030 - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso ricco di sostanza organica**

VENDemmIA: **manuale in cassette, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **In parte**

AFFINAMENTO: **6 mesi acciaio, 2 mesi affinamento in bottiglia**

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **13**



VINO SPUMANTE PINOT NERO LA BOLLA 2015

TIPOLOGIA: **VS Bianco Metodo Martinotti**

BOTTIGLIE: 20.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10

VITIGNI: 100% pinot nero

RESA/HA: 100 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **calcareo argilloso**

VENDemmIA: **manuale in cassette, regolare** - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Sì**

FERMENTAZIONE: **acciaio** - TEMPERATURA CONTROLLATA: **Sì** - LIEVITI SELEZIONATI: **Sì**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Sì** - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **In parte**

AFFINAMENTO: **2 mesi acciaio, 1 mese bottiglia**

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **11**