

L'AZIENDA

ANNO DI FONDAZIONE: 1944

TITOLARE: Elena e Cesare Cavallotti

ENOLOGO/WINEMAKER: Elena Cavallotti/Claudio Colombi

ADDETTO ACCOGLIENZA: Alessandro Blora

PROFILO TECNICO

La superficie netta coltivata a vigneto è pari a: **HA**

Numero di etichette prodotte: **10**

Numero di bottiglie prodotte: **125.000**

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

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

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

Vendita diretta di vino al pubblico **Si**

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

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

CANTINE CAVALLOTTI

27040 Cigognola (PV) - Via Vallescuropasso, 92

02 90848829 - info@cantinecavallotti.it - www.cantinecavallotti.it



BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE B.B 2014



TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 2.000 - **ALCOL:** 13,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 18

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

RESA/HA: 75 q - **CEPPI/HA:** 3.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

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: 6 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 5



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO ROSÉ CRUSÉ LA BOLLA



TIPOLOGIA: DOCG Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 3.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 18

VITIGNI: Pinot Nero 100%

RESA/HA: 90 q - **CEPPI/HA:** 4.385 - **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: 6-8 mesi in acciaio, 48 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 6



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE PASSO GAIO 2016



TIPOLOGIA: DOC Rosso frizzante

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

VITIGNI: Croatina 95%, Uva Rara 5%

RESA/HA: 90 q - **CEPPI/HA:** 3.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso ricco di sostanza organica

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: 6 mesi in acciaio, 2 mesi affinamento in bottiglia

SO₂ TOTALE (MG/L): 59 - **RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 12



PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO NEROT 2016



TIPOLOGIA: IGT Rosso

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

VITIGNI: Pinot Nero 100%

RESA/HA: 75 q - **CEPPI/HA:** 3.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

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: 3 mesi in acciaio, 5 mesi in bottiglia

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4