



PAJSS - PINOT NERO VIVACE OLTREPO PAVESE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: E' un vino "giovane" e piacevolmente vivace ottenuto da uve Pinot Nero vinificato in bianco tramite pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata degli zuccheri residui in autoclave. Il colore paglierino chiaro, il profumo sottile, persistente e con delicati sentori di mandorla ed il sapore fresco, leggermente morbidi ed armonico, rendono questo vino particolarmente adatto all'abbinamento con antipasti, risotti e piatti a base di pesce e formaggi freschi. Affinchè possa esprimere al meglio tutte le proprie potenzialità va servito alla temperatura di 8/10°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Possessione - Casello - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Guyot e Casarsa con 2.800/3.000 ceppi/ha.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER Ha: Pinot Nero 100% - litri 4.500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 5 al 10 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Rigorosamente in bianco con soffice pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate e rifermentazione in autoclave. Imbottigliato a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Borgognotta in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000 - 30.000

ALCOOL 11,5-12 % - AC.TOT. 6,2/6,5‰ - ESTRATTO 18-20g/l

LUNANO - PINOT GRIGIO OLTREPO PAVESE - I.G.T.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Il caratteristico colore oro antico è testimonianza del massimo della coltura di provenienza. Il profumo fine fruttato e floreale, il gusto persistente ed equilibrato, donano a questo vino caratteristiche del tutto singolari tali da renderlo perfetto accanto ad antipasti elaborati, zuppe, pesci e crostacei in diverse preparazioni. Affinchè le sue doti possano valorizzarsi in modo perfetto la preparazione alla quale viene abbinato, questo vino va servito alla temperatura di 8/10°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Cà Nova - Mulino - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Cordone speronato con 4.200 ceppi/ha.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER Ha: Pinot grigio 100% - litri 3.800.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 5 settembre al 15 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: In bianco, con una parziale e breve oromacerazione delle bucce, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate e refrigerazione in autoclave. Imbottigliato a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Borgognotta in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 7000 - 8.000 / **ALCOOL 12,5-13% - AC.TOT. 6,3/6,6‰ - ESTRATTO 23-25g/l**

DORATO - MOSCATO VIVACE OLTREPO PAVESE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Vno bianco dolce aromatico ottenuto dalla lenta e controllata rifermentazione in autoclave del solo "mosto fiore" prodotto con la soffice sprematura delle uve moscato bianco. Di colore giallo dorato con fini riflessi verdolini. Il profumo è decisamente aromatico fruttato e ampio con lievi sentori di mentuccia e limoncello. Il sapore è fresco ma decisamente dolce ci ricorda piacevolmente la "pesca selvatica". "Gioioso" vino da dessert che si abbina ottimamente alla pasticceria in genera. Apprezzatissimo anche fuori pasto semplicemente come "WINE-BREAK". Va servito a 10/12°C..

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Orti - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Guyot con 4.800 ceppi/ha.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER Ha: Moscato Bianco 100% - litri 4.500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 10 settembre al 15 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Rigorosamente in bianco tramite soffice pressatura diretta e fermentazione in piccole vasche di acciaio termocondizionate. Successivamente viene realizzata una lenta fermentazione in autoclave e il vino viene imbottigliato a partire dal mese di dicembre successivo.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Borgognotta in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000 - 10.000 / **ALCOOL 4,5-5% - AC.TOT. 6,2/6,6‰ - ESTRATTO 20-22g/l**

MORANDA - BONARDA VIVACE OLTREPO PAVESE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Vno rosso "brioso" ottenuto dal vitigno autoctono Croatina, vinificato tradizionalmente con breve macerazione delle bucce e conseguente rifermentazione in autoclave, in modo da bloccare la naturale trasformazione degli zuccheri prima del loro totale esaurimento. E' un vino "vivace", dal colore rosso intenso, porporino, con spuma dai riflessi violacei. Il profumo è dell'uva di provenienza, molto fruttato e persistente e ricorda gradevolmente i piccoli frutti del bosco. Il sapore è pieno, morbido e persistente. Accompagna ben salumi, minestre, risotti e formaggi piccanti. Va servito a temperatura di cantina 12/14°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Ceresino - Fracchie - Cà Persa - Mulino Calvignano - Oltrepò Pavese (PV).

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Guyot e con 4200 ceppi/ha.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER Ha: Croatina 100% - litri 5.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano e meccanica dal 25 settembre al 5 ottobre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Pigiatura e fermentazione tradizionale in vasche d'acciaio termocondizionate. Successiva rifermentazione degli zuccheri residui in autoclave e imbottigliamento a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Borgognotta in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 50.000-60.000 / **ALCOOL 12,5-13% - AC.TOT. 6,2/6,5‰ - ESTRATTO 24-26g/l**

PERNERO - PINOT NERO OLTREPO PAVESE D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: È un vino "giovane" ottenuto da uve Pinot Nero tramite macerazione delle bucce e fermentazione a temperatura controllata. Il colore rosso rubino è tipico del vitigno, il profumo intenso e decisamente fruttato ci ricorda i piccoli frutti di bosco. Il gusto caldo, morbido ed armonico, rendono questo vino particolarmente all'abbinamento con antipasti, risotti, primi piatti a base di carni e formaggi freschi. Per poterne apprezzare al meglio le caratteristiche gusto olfattive, è opportuno servirlo a temperatura di cantina, 12/14°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Cà Nova - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Cordone speronato con 4,800 ceppi ha. Tot. ceppi n. 26800

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Pinot Nero 100% - litri 5,500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 5 settembre al 10 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Tradizionale con pigiadiraspatura, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate. Imbottigliato a partire dal mese di gennaio successivo alla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Borgognotta in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 22.000-25.000

ALCOOL 13-13,50 % - AC.TOT. 5,8/6,2‰ - ESTRATTO 22-24g/l

CAMPO DELLA FOJADA - RIESLING OLTREPO PAVESE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore pieno dorato dai brillanti riflessi verdi ci preannuncia una complessità gusto-olfattiva decisamente importante con note erbacee fruttate e minerali. Al gusto strutturalmente importante spiccano sensazioni calde morbide ed avvolgenti su un retrogusto piacevolmente fresco.

Ottima la P.A.I. tale da esaltare primi piatti importanti, risotto con zucca e gorgonzola mantecato al balsamico, preparazione a base di pesce in salsa, crepes di cipolle tropea e mela annurca. Il vino più premiato dal 1965 ad oggi (Vale del Riesling).

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: La Fojada - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

FORMA D'ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO: Guyot con 2,800 ceppi ha. Tot. ceppi n. 6.200.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Riesling Renano al 70% e Riesling Italico 30% - litri 5.500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 10 settembre al 15 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: vinificazione in bianco con criomacerazione delle bucce per almeno 10-12 ore. La fermentazione avviene in piccole vasche inox termocondizionate successivamente travasato e lasciato al suo più naturale affinamento sino al mese di Aprile.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Bordolese in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000-20.000/ALCOOL 13-13,5% - AC.TOT. 6/6,5‰ - ESTRATTO 24-26g/l

CAMPO DELLA MOJETTA - CHARDONNAY OLTREPO PAVESE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: È un raffinato vino ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Chardonnay altamente selezionate nel campo della mojetta. La fermentazione e la seguente sosta in "legni"

nuovi per 6 mesi, daranno origine ad un vino dotato di notevole struttura e carica sensoriale. Il colore dorato carico, il profumo elegante ed intenso e il gusto gradevolmente morbido rendono questo vino particolarmente adatto ad accompagnare primi piatti dai sapori forti, elaborate preparazioni a base di pesce e formaggi di buona stagionatura. Per poterne apprezzare al meglio le caratteristiche, questo vino va servito ad una temp. 8/10°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Mojetta - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Chardonnay 100% - litri 4,500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano e meccanica dal 10 al 15 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Rigorosamente in bianco tramite soffice pressatura diretta e fermentazione in barriques nuove. Successivamente viene mantenuto sui propri lieviti per sei mesi. Il vino viene poi imbottigliato e commercializzato da 24 mesi dalla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Bordolese in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000 - 8.000

ALCOOL 13-13,5% - AC.TOT. 6,8/6,2‰ - ESTRATTO 24-26g/l

CAMPO DEI CILIEGI - BARBERA OLTREPO PAVESE D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Austero vino rosso dall'omonima vigna impiantata a barbera. La vinificazione è tradizionale con macerazione delle bucce a temperatura controllata e breve affinamento nelle tradizionali botti "ovaline" di rovere da 2000 lt. il colore rosso rubino, il profumo è leggermente vinoso, fruttato con note speziate. il gusto secco, robusto e persistente lo rendono perfetto accanto a preparazioni di carni bollite o grigliate ma anche a preparazioni dai forti accenti piccanti. Il ricco bouquet ed il sapore particolare risaltano in modo meraviglioso se viene servito a temperatura di cantina 12/14°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: I Ciliegi - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Barbera 100% - litri 5,000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano e meccanica dal 25 settembre al 5 ottobre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Pigiadiraspatura e fermentazione in fermentini di acciaio termocondizionati. Breve passaggio in legno e successivo affinamento in autoclave. Imbottigliamento a partire dal mese di aprile successivo alla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Bordolese in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000 - 13.000

ALCOOL 13-13,5% - AC.TOT. 6,2/6,5‰ - ESTRATTO 24-26g/l

CAMPO DELLA CALASTREGA - CABERNET SOUVIGNON D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: È un vino ottenuto dal vitigno Cabernet Sauvignon in purezza prodotto nell'omonima vigna della "Calastrega". la vinificazione eseguita in modo tradizionale ed il naturale affinamento in barriques permettono di ottenere questo affermatissimo "internazionale". Il colore rosso granato, il profumo leggermente erbaceo, il caratteristico sapore asciutto privo di asprezze e con un elegante fondo amarognolo, rendono questo vino adatto ad accompagnare piatti a base di verdure, carni alla griglia e formaggio stagionati. Affinchè possa essere apprezzato nella complessità delle sensazioni che è in grado di offrire, deve essere servito a temperatura ambiente 26/18°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Calastrega - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Cabernet Sauvignon 100% - litri/ha 4.500..

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano e meccanica dal 20 al 30 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Tradizionale con pigiadiraspatura e sosta in barriques per tutto il periodo che precede l'imbottigliamento, che verrà effettuato non prima di 24 mesi dalla vendemmia.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Bordolese in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000 - 8.000

ALCOOL 13-13,5% - AC.TOT. 6,20/6,50‰ - ESTRATTO 26-28g/l

CUVEE' 59 - METODO CLASSICO MILLESIMATO BRUT - D.O.C.G.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Il cuvée 59 è un eclettico spumante ottenuto secondo il metodo classico dalla rifermentazione in bottiglia dei grandi crù di Pinot nero e da una piccola parte di Chardonnay fermentato in barriques. Dopo 24 mesi di permanenza sui lieviti, viene degorgiato e commercializzato. Il colore giallo paglierino ci ricorda la frutta esotica matura si pan brioche leggermente abbrustolito. La grande complessità gusto-olfattiva abbinata ad una moderata evoluzione lo caratterizzano per eleganza e personalità, doti che lo fanno preferire in svariate occasioni.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Montecerésino - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)-Lombardia

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Pinot nero 100% - litri/ha 5.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 20 agosto ai primi di settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Rigorosamente in bianco con soffice pressatura, fermentazione in vasche di acciaio termocondizionate e spumantizzazione con lenta rifermentazione in bottiglia. Degorgiato dopo 24 mesi in lieviti.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Champenoise Cristall astucciata singolarmente in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000 - 8.000

ALCOOL 12/12,5% - AC.TOT. 6,3/6,6‰ - ESTRATTO 22-24g/l

GRAN CUVEE' - METODO CLASSICO MILLESIMATO BRUT D.O.C.G.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: È un classico dell'Oltrepò Pavese. Ottenuto dalla cuvée dei migliori crù di Pinot nero 100% coltivati in azienda. Dopo 36 mesi di maturazione sui lieviti, viene degorgiato e commercializzato. Il metodo della spumantizzazione tradizionale ci permette di ottenere un prodotto pienamente "armonico" ma nello stesso tempo "giovane e fragrante". Il colore paglierino, i caratteristici sentori della mela e di mandorla, il sapore morbido, fresco e sapido, la complessiva armonia e il perlage vivace e persistente, lo rendono perfetto ad accompagnare qualsiasi portata ed anche come aperitivo. va servito alla temperatura di 6/8°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Portico - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Pinot nero 100% - litri/ha 5.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano nell'ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Rigorosamente in bianco con il metodo della pressatura soffice. Fermentato in vasche di acciaio termocondizionati e spumantizzazione con lenta fermentazione in bottiglia. Degorgiato dopo 30 mesi sui lieviti.

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Champenoise quercia astucciata singolarmente in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000 - 20.000

ALCOOL 12/12,5% - AC.TOT. 6,3/6,6‰ - ESTRATTO 22-24g/l

CLASSESE - METODO CLASSICO MILLESIMATO BRUT D.O.C.G.



CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE: Prestigioso spumante ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay. Spumantizzato con il metodo classico o tradizionale, viene affinato in cantina per almeno 5 anni con una permanenza sulle fecce di 36 mesi. il colore giallo paglierino, il caratteristico profumo ricco di gradevoli sentori di crosta di pane e frutta esotica ed il perlage fine e persistente, fanno di questo spumante un aristocratico compagno sia al momento dell'aperitivo sia durante tutto il pasto. affinché possa esprimere al meglio le proprie caratteristiche, deve essere servito alla temperatura di 6/8°C. Questo prestigioso spumante è sottoposto a severe regole di produzione garantite dall'Associazione Produttori del classese.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Portico - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV) - Lombardia.

VIGNETI E RESA MASSIMA PER HA: Pinot Nero 100% - litri/ha 5.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano nell'ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: In bianco, con il metodo della pressatura soffice, dopo rigorosa cernita delle migliori uve aziendali. Fermentato in piccoli tank di acciaio termocondizionati. A tarda primavera le diverse frazioni di prodotto verranno assemblate in studiate proporzioni e il vino così ottenuto, verrà imbottigliato per dare origine al prestigioso metodo classico. La sboccatura verrà effettuata a 36 mesi dal "tiraggio".

TIPO BOTTIGLIA E CONFEZIONI: Champenoise quercia astucciata in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000 - 6.000/ALCOOL 12,5/13% - AC.TOT. 6,4/6,7‰ - ESTRATTO 23-25g/l

MONTÉCERÉSINO - MILLESIMATO CRUAISE' BRUT - D.O.C.G.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' ottenuto dalla naturale spremitura soffice delle migliori uve Pinot nero coltivate nell'omonimo appezzamento situato nella zona più "alta" dell'azienda (380 mt slm). Colore rosato naturale con sentori di piccoli frutti di bosco, cassis, ribes, lampone e giaggiolo su fondo di confettura rossa. Amonico con gradevole retrogusto di mandorla amara. Grazie alla sua grande complessità gusto olfattiva, si può abbinare a tutto pasto, ben supportando preparazioni a base di carne, va servito alla temperatura di 6/8°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Montécérésino - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)-Lombardia

VIGNETI E RESAMASSIMA PER Ha: Pinot nero 100% - litri/ha 5.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 20 agosto ai primi di settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Ottenuto nella vigna Montécérésino, da Pinot Nero 100% con criomacerazione e successiva spremitura soffice delle bucce. L'impedimento naturale del mosto, così ottenuto, avviene in modo statico e la fermentazione è a temperatura controllata. Rifermenta nelle nostre secolari cantine e dopo 24 mesi sui lieviti, nella sua più naturale fragranza e colorazione, viene degorgiato e commercializzato.

TIPO BOTTIGLIAE CONFEZIONI: Champenoise Cristall astucciato singolarmente in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000 - 15.000

ALCOOL 12/12,5% - AC.TOT. 6,3/6,6‰ - ESTRATTO 22-24g/l

POGGIO DELLA BUTTINERA - PINOT NERO OLTREPO P. - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Di colore rosso granato brillante profumo delicato a cadenze fruttate, speziate ed animali. Al gusto si presenta caldo e sapido tannico ma decisamente equilibrato. Vno di buona struttura particolarmente adatto ad accompagnare preparazioni di carni rosse in genere, cacciagione e formaggi stagionali. Grande con la suprema di farana al balsamico.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Poggio Buttinera - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)-Lombardia

VIGNETI E RESAMASSIMA PER Ha: Pinot Nero 100% cloni 5V17-19, litri 5.500 per ha.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 15 al 20 settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Ottenuto dalla pigiadiraspatura di una selezione partita di uve Pinot Nero cloni(5V17-19). Dalla primavera successiva viene affinato in barriques francesi "Never Cher e Allier" per 15 mesi. Imbottigliato a 24 mesi dalla vendemmia e custodito nelle sotterranee cantine per ulteriori 12 mesi. Commercializzato a partire dal 5° anno.

TIPO BOTTIGLIAE CONFEZIONI: Borgognotta Tradition Antica. Scatole da 6 bottiglie allineate.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000 - 7.000

ALCOOL 13,3/13,7% - AC.TOT. 5/5,2‰ - ESTRATTO 24-26g/l

MARCANTONIO - ROSSO ROSERVA DEL FONDATORE - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Importante vino rosso ottenuto dal classico uvaggio dei vitigni rossi dell'Oltrepò Pavese: la nobile cultivar pinot Nero e tradizionali Croatina Barbera in mirate proporzioni. Dopo 18 mesi in barriques e altrettanti in bottiglia, si presenta in tutta la sua potenza gusto-olfattiva. Il colore rosso granato pieno, il gusto sapido, morbido ed il profumo complesso, ricco di sentori fruttati e speziati, lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare selvaggina, formaggi stagionati e preparazioni a base di carni in generale. per poterne apprezzare al meglio le caratteristiche è opportuno servirlo a temperatura ambiente 16/18°C.

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: Le Fraccie - Ca Persa - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)

VIGNETI E RESAMASSIMA PER Ha: Pinot nero 40% - Croatina 40% - Barbera 20% - litri/ha 4.000.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano dal 20 agosto ai primi di settembre.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Tradizionale con pigiadiraspatura e affinamento in barriques per almeno 18 mesi. Imbottigliato a 24 mesi dalla vendemmia e custodito nelle cantine per ulteriori 12 mesi.

TIPO BOTTIGLIAE CONFEZIONI: Bordolese "Travajena" in scatole da 6 bottiglie allineate.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500 - 4.000

ALCOOL 12/12,5% - AC.TOT. 6,3/6,6‰ - ESTRATTO 22-24g/l

PAJAROLO - RIESLING VENDEMMIA TARDINA - D.O.C.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore è dorato con profumo intenso persistente e ampio con note particolarmente fruttate, su fondo di confettura gialla e frutta esotica si evidenziano sensazioni vanigliate e di miele d'acacia, piacevole il retrogusto di fumè di pietra focaia. Il sapore ancora fresco e decisamente caldo è reso gradevolmente morbido dal naturale residuo di zucchero. La sovrammaturazione e il parziale attacco alla Botritis Cynerea, in particolari condizioni pedoclimatiche, procurano al vini una complessità gusto-olfattiva degna dei piatti più importanti a base di balsamico tradizionale, con formaggi erborinati e...in dolce compagnia. (Vale del Riesling)

LOCALITÀ, COMUNE E ZONA DI PRODUZIONE: PajaroLo di Sotto - Calvignano - Oltrepò Pavese (PV)

VIGNETI E RESAMASSIMA PER Ha: Riesling Renano 80% e Riesling Italico 20% - litri/ha 1.500.

RACCOLTA UVE: Tradizionale a mano con successivi passaggi a partire dalla fine di Ottobre e solo in annate con condizioni climatiche eccezionali.

VINIFICAZIONE, AFFINAMENTI ED IMBOTTIGLIAMENTO: Vinificazione con criomacerazione di uve sovrarmature in pianta e parzialmente attaccate della "muffa nobile". Fermentato in piccoli contenitori d'acciaio termoisolati, travasato e mantenuto nel suo più naturale affinamento. Dopo 36 mesi dalla vendemmia viene imbottigliato e mantenuto nelle sotterranee cantine per ulteriori 12 mesi prima della commercializzazione.

TIPO BOTTIGLIAE CONFEZIONI: Bordolese "Travajena" astucciata in scatole da 6 bottiglie.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000 - 3.500 /

ALCOOL 14/14,5% - AC.TOT. 6,7/7‰ - ESTRATTO 28-30g/l

CONCORSO NAZIONALE VINI DOC E DOCG ASTI

N° 52 vini premiati con la
Doppia D'Or



CONCORSO ENOLOGICO DEL TALENTO D'ORO

N° 40 vini premiati con il
Talento d'oro



MOSTRA CAMPIONARIA NAZIONALE VINI PRAMAGGIORE

N° 7 vini premiati con l'Oscar
N° 4 vini premiati con Medaglia d'oro



MOSTRA NAZIONALE VALDOBBIADENE CONCORSO GRANDI SPUMANTI

N° 6 spumanti premiati:

- Grand Cuvée Brut Nastro d'Oro come migliore Metodo Classico non millesimato e Diploma di Merito
- Classese Brut Metodo Classico 2000 Diploma di Merito
- Montecerasino Pinot Nero Brut Rosé Metodo Classico Diploma di Merito
- Volpelandi Extra Dry Metodo Martinotti Diploma di Merito



CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE DEL VINITALY
N° 4 vini premiati con diploma di
Gran Menzione



ALAMBICCO D'ORO
N° 2 Medaglie d'Oro
come migliore Grappa



GUIDE: Vini Premiati negli ultimi 5 anni



- O.P. Brut Classese 1996	★★★★★
- O.P. Brut Classese 1997	★★★★★
- O.P. Brut Classese 1999	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2000	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2003	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2004	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2005	★★★★★
- O.P. Montecerasino Brut Rosé	★★★★★
- O.P. Pinot Nero Gran Cuvée Brut	★★★★★
- O.P. Poggio della Buttinera 2002	★★★★★
- O.P. Marc' Antonio Riserva 2003	★★★★★
- O.P. Riesling Campo della Fojada 2006	★★★★★
- O.P. Chardonnay Campo della Mojetta 2003	★★★★★
- O.P. Riesling Campo della La Fojada 1999	87/100
- O.P. Riesling Campo della Fojada 2003	85/100
- O.P. Riesling V.T. Pajaro 1998	87/100
- O.P. Riesling V.T. Pajaro 2002	86/100
- O.P. Spumante Brut Classese Millesimato 1997	85/100
- O.P. Rosso Riserva Marc' Antonio 1998	84/100
- O.P. Rosso Riserva Marc' Antonio 1999	86/100
- O.P. Rosso Riserva Marc' Antonio 2000	86/100
- O.P. Barbera Campo dei Ciliegi 2005	84/100
- O.P. Pinot Nero Poggio della Buttinera 2002	87/100
- O.P. Brut Classese 1997	★★★★★
- O.P. Brut Classese 1999	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2001	★★★★★
- O.P. Brut Classese 2004	★★★★★
- O.P. Chardonnay Campo della Mojetta 2004	★★★★★
- O.P. Pinot Nero Poggio della Buttinera 2001	★★★★★
- O.P. Riesling V.T. Pajaro 1998	★★★★★
- O.P. Rosso Riserva Marc' Antonio 1998	★★★★★
- O.P. Riesling La Fojada 2006	★★★★★
- O.P. Pinot Nero Brut Class. Grand Cuvée	★★★★★