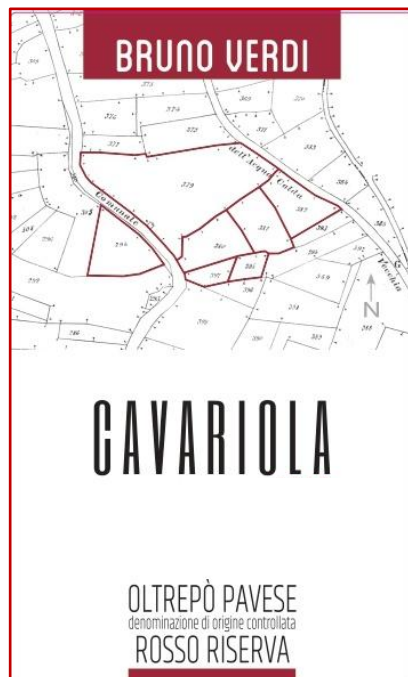




Riconoscimenti

GEMMA DELL'ANNO
2025 AIS

CORONA
Vinibuoni d'Italia 2025

95/100
Guida Maroni 2025

93/100
Guida Doctorwine 2025

4 VITI eccellenza
Guida Vitae AIS 2025

ROSA ORO
VINIPLUS 2025

4 ROSE CAMUNE
VINIPLUS 2025

TASTEVIN AIS 2020
annata 2015

3 STELLE Guida Veronelli 2023

3 BICCHIERI
Gambero Rosso
annata 2007 – 2010 – 2016

CAVARIOLA®

OLTREPO' PAVESE
ROSSO RISERVA DOC

Annata

2021

Vitigni

Croatina 55%, Barbera 25%, Uva Rara 10%, Ughetta di Canneto 10%, ca.

Vigna Cavaricola

Situata nel Comune Broni ad un'altitudine di 150 metri slm. è la vigna più importante dell'azienda, interamente terrazzata e disposta ad anfiteatro, ha una pendenza media del 35% e una densità media di 5.500 ceppi/ha. allevati a guyot.

La superficie totale è di 23 pertiche milanesi pari a 1,5 ettari.

Terreno argillo-sabbioso abbastanza profondo e molto permeabile, esposto ad Ovest. Età media delle viti 35 anni.

Vinificazione

Diraspa-pigiatura soffice delle uve, fermentazione alcolica in tonneau da 5 e 7,5 hl. per 25 giorni con follature manuali giornaliere.

Affinamento

20 mesi in barriques di rovere francese (25%), 8 mesi in vasca di cemento e almeno 6 mesi in bottiglia; il vino non subisce nessun processo di filtrazione.

Lieviti indigeni con pied de cuve.

Formati disponibili

750 ml., 1500 ml., 3000 ml.

Temperatura di servizio

16-18°C.

Prima annata prodotta

1985