

## Bagnasco Paolo

ANNO DI FONDAZIONE :1911

TITOLARE :Paolo Bagnasco

ENOLOGO/WINEMAKER :Maurizio Baldi

AGRONOMO :Paolo Bagnasco

ADDETTO ACCOGLIENZA :Paolo Bagnasco

### PROFILO TECNICO PENSIERO DELL'AZIENDA

La superficie netta coltivata al vigneto è pari a: **HA 30**

Numero di etichette prodotte: **27**

Numero di bottiglie prodotte: **200.000**


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 altre attività? **No**

Vendita diretta del vino al pubblico **Si**

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

Lingue parlate in azienda 

### CONTATTI

#### BAGNASCO PAOLO

27047 Santa Maria della Versa (PV) - Via Roma, 57

0385 262329

info@cantinabagnasco.it

www.cantinabagnasco.it



Bagnasco Paolo

## BUTTAFUOCO 2018

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso frizzante

**BOTTIGLIE:** 7.000

**ALCOL:** 12 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9

**VITIGNE:** Croatina 80%, Barbera 5%, Uva rara 5%, Ughetta di Canneto 5%, Vespolina 5%

**RESA/HA:** 100

**CEPPI/HA:** 4.000

**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:** No

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio

**SO<sub>2</sub>:** 100



Bagnasco Paolo

## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE TRENTA FILARI 2018

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso frizzante

**BOTTIGLIE:** 6.000

**ALCOL:** 12,5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9

**VITIGNE:** Croatina 85%, Barbera 10%, Uva rara 5%

**RESA/HA:** 90

**CEPPI/HA:** 3.800

**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:** No

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

**SO<sub>2</sub>:** 100



Bagnasco Paolo

## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE VIGNA DEL SOLE 2018

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso

**BOTTIGLIE:** 7.000

**ALCOL:** 13 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9

**VITIGNE:** Croatina 85%, Barbera 10%, Uva rara 5%

**RESA/HA:** 65

**CEPPI/HA:** 3.800

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** calcareo

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Si

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Si

**LIEVITI SELEZIONATI:** Si

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Si

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

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

**SO<sub>2</sub>:** 105



Bagnasco Paolo

## SANGUE DI GIUDA 2018

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso dolce frizzante

**BOTTIGLIE:** 14.000

**ALCOL:** 7 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9

**VITIGNE:** Croatina 85%, Barbera 10%, Uva rara 5%

**RESA/HA:** 95

**CEPPI/HA:** 3.800

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso e calcareo

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Si

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Si

**LIEVITI SELEZIONATI:** Si

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Si

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 2 mesi in acciaio

**SO<sub>2</sub>:** 120

**RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 130