

AIS Lombardia
Associazione Italiana Sommeliers



**Vini
plus²**

Guida regionale
viticole di qu

I VINI ECCELSI: le quattro Rose Camune

Questi i vini che quest'anno hanno ottenuto il massimo riconoscimento con l'attribuzione delle quattro rose camune:

- BERGAMO** Moscato di Scanzo 2006 **BIAVA**
Moscato di Scanzo Doge 2006 **LA BRUGHERATA**
Bergamasca Cabernet Sauvignon Kalos 2002 **IL CALEPINO**
- BRESCIA** Franciacorta Brut Satèn **BARBOGLIO de GAIONCELLI**
Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti 2002 **BELLAVISTA**
Franciacorta Extra Brut Riserva 2002 **BERSI SERLINI**
Franciacorta Brut Rosè **BREDASOLE**
Franciacorta Dosage Zero 2005 **CA' DEL BOSCO**
Lugana Riserva del Lupo 2006 **CA' LOJERA**
Vino Bianco Passito Sole di Dario 2005 **CANTRINA**
Franciacorta Extra Brut Terè dei Trici 2005 **CASCINA SAN PIETRO**
Garda Classico Chiacetto Molmenti 2007 **COSTARIPA**
Lugana Gran Guardia 2008 **MONTRESOR**
Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2004 **UBERTI**
Franciacorta Satèn Magnificentia 2005 **UBERTI**
- PAVIA** Oltrepò Pavese Rosso Riserva Il Frater 2006 **CA' DI FRARA**
Oltrepò Pavese Barbera Piccolo Principe 2003 **CABANON**
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Classese
CANTINA DI CASTEGGIO - TERRE D'OLTREPÒ
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Cruasè Saignée della
Rocca 2007 **CONTE VISTARINO**
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Principe d'Onore 2005
IL GAMBERO
Oltrepò Pavese Pinot Nero 2005 **LE FRACCE**
Oltrepò Pavese Pinot Nero Noir 2006 **MAZZOLINO**
Provincia di Pavia Bianco Noblerot 2005 **MONTELIO**
Oltrepò Pavese Pinot Nero Metodo Classico Classese 2003 **QUAQUARINI**

PAVIA



IL GAMBERO

Fattoria Il Gambero

27047 S.Maria della Versa
F.ne Case Nuove, 9
0385.79268
info@fattoriailgambero.it
www.fattoriailgambero.it

L'AZIENDA Anno di fondazione: 2003
 Titolare: Vittorio Ferrario
 Enologo: Enzo Galetti
 Agronomo: Roberto Miravalle
 Addetto accoglienza: Vittorio Ferrario
 Vendita diretta di vino al pubblico: **Si**



Superficie a vigneto ettari 10,00 declive con pendenze inferiori al 20%. Terreni calcarei/argillosi. Le coltivazioni in regime di agricoltura convenzionale. Buona l'attenzione agli aspetti agronomici. Bottiglie prodotte 30.000: Doc Oltrepò Pavese per un totale di 7 etichette. È possibile, previa prenotazione, visitare la cantina e degustare i prodotti.

PROFILO TECNICO

Acquisto di uve da terzi: **No**
 Forma d'allevamento prevalente: **guyot**
 Gestione del suolo: **inerbimento tra le file e lavorazione sulla fila**
 Potatura invernale: **passaggio meccanico e rifinitura manuale**
 Selezione dei germogli: **Si**
 Diradamento dei grappoli: **solo se le condizioni dell'annata lo rendono necessario**
 Verifica del grado di maturazione: **controllo analitico grado zuccherino, pH, acidità**
 Vendemmia: **manuale in cassoni e cassette**
 Tempo di trasporto delle uve in cantina: **tra due e quattro ore**
 Cernita selezione dei grappoli prima della vinificazione: **No**
 Utilizzo di lieviti selezionati: **Si**
 Utilizzo di altri coadiuvanti chimici o fisici (eccetto il metabisolfito): **Si, nutrienti dei lieviti** Fermentazione malolattica: **indotta in acciaio inox**
 Impianto di trattamento dei reflui: **No**
 Stoccaggio del vino in ambiente controllato (sotto azoto o controllo ossigeno): **Si**
 Imbottigliamento con presaturazione con gas inerte: **Si**
 Stoccaggio delle bottiglie in ambiente a temperatura e umidità controllate: **Si**
 Packaging attento all'impatto ambientale: **No**

348



Vi

**I VINI
SELEZIONATI**



**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO METODO
CLASSICO PRINCIPE
D'ONORE
2005**



4

Tipologia: **bianco spumante Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 1.500 - Alcol: 13,50%
Vitigni: 90% pinot nero, 10% chardonnay
Resa per ettaro: 90 q - Ceppi per ettaro: 4.n.p. No -
Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 36 mesi in bottiglia sui lieviti
SO₂ totale (mg/l): n.p.



**OLTREPÒ PAVESE PINOT
NERO TINTEROSSE
2006**



2

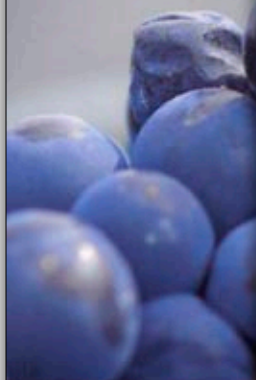
Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 3.000 - Alcol: 13,00%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 4.500
Microfiltrazione: n.p. - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6/8 mesi barrique
SO₂ totale (mg/l): n.p.

**OLTREPÒ PAVESE
BONARDA ALBORADA
2008**



2

Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 2.800 - Alcol: 12,50%
Vitigni: 100% croatina
Resa per ettaro: 100 q - Ceppi per ettaro: 4.500
Microfiltrazione: Si - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: n.p.
SO₂ totale (mg/l): n.p.



Vi