"PBQ" – Vino Spumante di qualità metodo classico pas dosè

Il nome "PBQ" richiama il nome Piccolo Bacco dei Quaroni, punta di diamante aziendale.

Zona di produzione: Comune di Bosnasco, vigneto la Fiocca

Vitigni: Pinot Nero 100%

Superficie: 1 ettaro

Vendemmia: Metà agosto, manuale in cassetta. Produzione massima 70 Qli./Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Cordone speronato. Inerbimento naturale permanente e concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo

Vinificazione e affinamento: Pressatura leggera del grappolo intero. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in cemento per circa 9 mesi.

Evoluzione e affinamento in bottiglia: Il tiraggio viene effettuato con il mosto dell'annata successiva. Affina sui lieviti almeno 36 mesi. Remuage manuale e degorgement senza aggiunta di liqueur.

Esame organolettico: Colore buccia di cipolla, perlage fine e persistente. Al naso note floreali molto persistenti. Fresco ed equilibrato in bocca.

Abbinamento gastronomico: Ottimo da tutto pasto; consigliato con i risotti del nostro agriturismo

Temperatura di servizio: 3°-6°C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310 Cell. 3479349734

"Ca Padroni" – Buttafuoco DOC

Buttafuoco Storico, vino di altissima qualità presente all'interno del Club del Buttafuoco Storico.

Zona di produzione: Vigna Ca Padroni, Comune di Castana

Vitigni: Croatina 50% Barbera 30% Uva Rara 10% Ughetta di Canneto 10%

Superficie: 1 ettaro

Vendemmia: Fine Settembre, manuale in cassetta. Produzione massima 60 Qli./Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot. Inerbimento naturale permanente e concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Argilloso

Vinificazione ed affinamento: Pigiatura e macerazione mediamente lunga. Fermentazione spontanea in acciaio a temperatura controllata. Affinamento di 3 anni in botte di legno da 13 Hl. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

Esame organolettico: Colore Rosso rubino con riflessi granati. Al naso sentori di frutta matura e vaniglia. Equilibrato e morbido in bocca.

Abbinamento gastronomico: Secondi di carne, brasato. Da provare con il cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 18°-20 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310
Cell. 3479349734

"Vigneto Cà Padroni" – Buttafuoco DOC

Vino rosso fermo invecchiato. Buttafuoco è il nome della piccolissima DOC della Valle Versa.

Zona di produzione: Comune di Castana

Vitigni: Croatina 30% Barbera 50%Uva Rara 10% Ughetta di Canneto 10%

Superficie: 1,2 ettari

Vendemmia: Seconda metà di Settembre, manuale in cassetta. Produzione massima 80 Qli. / Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot. Inerbimento naturale permanente e concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Argilloso

Vinificazione ed affinamento: Pigia-diraspatura dell'uva. Fermentazione spontanea e macerazione lunga. Dopo la svinatura affina 2 anni in botte grande da 13 Hl di legno usato per 2 anni. Affina in bottiglia almeno un anno

Esame organolettico: Colore Rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso sentori di frutta matura, confettura, spezie e tabacco. La bocca rispecchia perfettamente il naso. Buona freschezza e persistenza.

Abbinamento gastronomico: Secondi di carne, brasati e arrosti del nostro agriturismo. Ottimo come vino da meditazione abbinato al cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 18°-20 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it-wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310
Cell. 3479349734

Sire – Riesling Provincia di Pavia IGT- Riesling Renano

Il nome Sire vuole dare estrema importanza a questo vitigno, tanto da identificarlo come il “Re” dell'azienda.

Zona di produzione: Vigneto del Pozzo, Comune di Bosnasco

Vitigni: Riesling Renano 100%

Superficie: 1,1 ettari

Vendemmia: Prima metà di Settembre, manuale in cassetta. Produzione massima 60 Qli./Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot. Inerbimento naturale permanente e concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Calcareo

Vinificazione ed affinamento: Pigiatura e pressatura leggera del grappolo. Fermentazione spontanea in acciaio. Imbottigliamento dopo 6 mesi per un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso risulta fresco e fruttato. Dopo circa un anno di affinamento in bottiglia presenta sentori di idrocarburo tipici del vitigno. Buona freschezza e mineralità in bocca.

Abbinamento gastronomico: Antipasti di mare, torte salate, frittate di verdura. Risotti leggeri e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10°-12 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.i
Tel. 0385937310
Cell. 3479349734

Pinot Nero Provincia di Pavia IGT rosso

Punta di diamante, prende il nome dal vigneto di produzione “La Fiocca”

Zona di produzione: Comune di Bosnasco, Vigneto La Fiocca

Vitigni: Pinot nero 100%

Superficie: 2.5 ettari

Vendemmia: Seconda metà di agosto, manuale in cassetta. Produzione massimo 60 Qli./Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot e cordone speronato. Inerbimento naturale permanente e concimazioni organiche saltuarie.

Tipologia di terreno: Argilloso-Calcareo

Vinificazione ed affinamento: Pigia-diraspatura dell'uva. Fermentazione spontanea e macerazione corta. Svinatura in botte di legno grande da 30 Hl. Il 30% della massa affina in barrique usate per circa sei mesi, il restante 70% in cemento. Dopo l'imbottigliamento affina in bottiglia per almeno un anno.

Esame organolettico:
Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso sentori di piccoli frutti, fiori di geranio e pepe nero. Fresco e persistente in bocca

Abbinamento gastronomico: ottimo con primi di pesce, secondi di carni bianche e cacciagione.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
P.Iva: 02659320184
CF: CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310 Cell. 3479349734

La Posa – Rosato Ancestrale

Vino rosato Provincia di Pavia IGT, vino frizzante. Ancestrale di Barbera; il nome Posa identifica la posa-sedimentazione del lievito durante la fermentazione.

Zona di produzione: Comune di Montù Beccaria

Vitigni: Barbera 100%viti di 20 anni

Superficie: 0,5 ettari

Vendemmia: Seconda metà di Agosto, manuale in cassetta. Produzione massima 60 Qli/Ha.

Sistema di coltura e lavorazioni: Forma di allevamento a Guyot. Inerbimento naturale permanente. Concimazione organica ed inorganica.

Tipologia di terreno: Argilloso

Vinificazione e affinamento:
Pigiatura e pressatura soffice dell'uva. Fermentazione spontanea in acciaio. A circa 15 g/l di zucchero viene imbottigliata per finire la fermentazione in bottiglia. Affinamento sui lieviti di circa due mesi prima della commercializzazione.

Esame organolettico: Colore rosa brillante. Limpido se tenuto in verticale, torbido dopo agitazione. Spuma fine e elegante. Al naso sentori di fragolina di bosco. Piacevole e fresco in bocca.

Abbinamento gastronomico: Salumi tipici dell'Oltrepo Pavese come salame, coppa e pancetta. Finger food, consigliato con il fritto.

Temperatura di servizio: 3-5 C°

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
P-Iva 02659320184
C.F. CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni
Tel. 0385937310 Cell. 3479349734

Mons Acutus – Bonarda Vivace

Bonarda dell'Oltrepo Pavese vino frizzante DOC. “Mons acutus” deriva dall'antico nome del monte di Montù beccaria.

Zona di produzione: Comune di Bosnasco e Montù Beccaria

Vitigni: Croatina 100%

Superficie: 2,5 ettari

Vendemmia: Prima metà di Settembre, manuale in cassetta. Produzione massima 100 Ql/Ha

Sistema di coltura e lavorazioni:Guyot. Inerbimento naturale permanente. Concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Argilloso-Sabbioso

Vinificazione e affinamento: Pigia-diraspatura dell'uva. Fermentazione spontanea e macerazioni corte. Svinatura in autoclave e presa di spuma con unica fermentazione. Imbottigliamento dopo 6 mesi di affinamento sui lieviti.

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Spuma persistente. Al naso sentori di frutta rossa e confettura. La bocca rispecchia perfettaente il naso. Buona freschezza e tannicità.

Abbinamento gastronomico:Salumi tipici dell'Oltrepo Pavese come salame, coppa e pancetta, da provare con la trippa. Ottimo da abbinare ai nostri picnic in vigna.

Temperatura di servizio: 16 C°

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
P.Iva: 02659320184
CF: CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310 Cell. 3479349734

"Il Moree" – Vino rosso Provincia di Pavia IGT

Il nome prende spunto dal vitigno Moradella, uva autoctona e riscoperta della nostra zona.

Zona di produzione: Comune di Montù Beccaria

Vitigni: Moradella 100%

Superficie: 1 ettaro

Vendemmia: Seconda metà di Settembre, manuale in cassetta. Produzione massima 80 Qli. / Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Guyot. Inerbimento naturale permanente; concimazioni organiche.

Tipologia di terreno: Argilloso

Vinificazione ed affinamento: Pigia-diraspatura dell'uva. Fermentazione spontanea e macerazione corta. Svinatura in un troncocono di legno usato. Affinamento in cemento di circa un anno. Buona possibilità di affinamento in bottiglia per diversi anni.

Esame organolettico: Colore Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta matura, confettura e spezie. La bocca rispecchia perfettamente il naso. Buona freschezza e tannicità

Abbinamento gastronomico: Salumi tipici della nostra zona come salame, coppa e pancetta. Ottimo con la carne alla brace.

Temperatura di servizio: 18°-20 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it wine@piccolobaccodeiquaroni.it
Tel. 0385937310
Cell. 3479349734

“Crete” - Pinot Nero provincia di Pavia IGT frizzante vinificato in bianco

Il nome prende origine dalla tipologia di terreno sul quale nasce, costituito in prevalenza da calcare

Zona di produzione: Comune di Bosnasco

Vitigno: Pinot Nero 100%

Superficie: 1 ettaro

Vendemmia: Metà agosto, raccolta manuale e in cassetta. Produzione max 70 Ql./Ha

Sistema di coltura e lavorazioni: Cordone speronato. Inerbimento naturale permanente.

Tipologia di terreno: Calcareo

Vinificazione e affinamento: Pressatura leggera del grappolo intero. Unica fermentazione spontanea in autoclave; affinamento sui lieviti di circa 6 mesi.

Esame organolettico: Colore giallo paglierino intenso, spuma piacevole e persistente. Al naso note di frutta fresca,mela e pera. Fresco e morbido in bocca.

Abbinamento gastronomico: ottimo da aperitivo, finger food e primi piatti a base di risotto.

Temperatura di servizio: 5-8 °C

Piccolo Bacco dei Quaroni di Tommaso Cavalli
p.iva 02659320184
cf CVLTMS87L24F205T
info@piccolobaccodeiquaroni.it
wine@piccolobaccodeiquaroni.it
tel 0385937310
cell 3479349734