



CAVALLINI
viticoltori dal 1919



Oltrepò
Pavese

Guarda il calor del sol che si fa vino

Dante, Purgatorio, XXV,77



L'Azienda Agricola Cavallini ha sede in Lombardia nel Comune di Corvino San Quirico frazione Mazzolino, in quella parte della provincia di Pavia che si chiama Oltrepò Pavese, una delle principali aree vitate italiane.

Sono ormai trascorsi quasi cento anni da quando Mario Cavallini emerito Cavaliere di Vittorio Veneto, decise di fondare questa Azienda che noi continuiamo a coltivare con la stessa attenzione, sensibilità ed entusiasmo di un tempo, unendo le nostre forze a quelle della natura.

Siamo sempre disponibili anche il sabato e la domenica, offriamo disponibilità e competenza per accompagnarvi nella scelta dei vini e per farvi conoscere le caratteristiche del suolo e del luogo dove avviene la produzione di vino tramite l'utilizzo di uve di nostra proprietà.



BONARDA Oltrepò Pavese D.O.C.

Uve: Croatina 100%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico e
nel Comune di Casteggio frazione Mairano

Esposizione: Ovest - Sud Ovest

Terreno: argilloso/sabbioso

Altitudine: da 210 a 230 m. slm

Allevamento Guyot con densità 4200 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: rosso rubino intenso con riflessi granata

All'olfatto: fine, intenso e persistente

Al gusto: spuma vivace, asciutto, morbido

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Primi piatti con sughi di carne e funghi

Agnolotti conditi con brasato

Formaggi stagionati

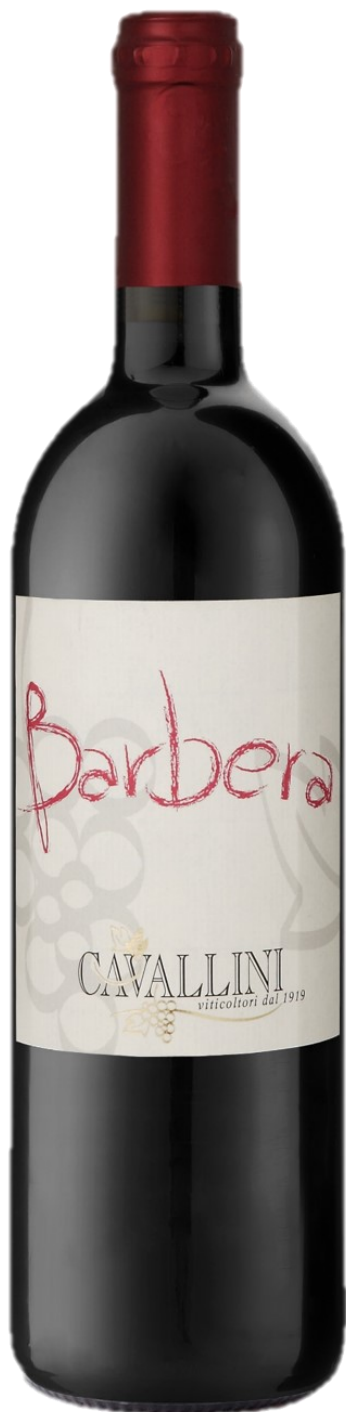
Si consiglia di servire a 12°-14°

Nei mesi estivi ottimo servito fresco

GRADAZIONE: 13,5°



0,75 Lt



BARBERA **Oltrepò Pavese D.O.C.**

Uve: Barbera 100%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico

Esposizione: Ovest - Sud Est

Terreno: argilloso/sabbioso con presenza di ciotoli

Altitudine: 230 m. s.l.m.

Allevamento Guyot con densità 4800 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: rosso rubino brillante con riflessi granata

All'olfatto: profumo intenso, aroma fruttato, sentori di marasca

Al gusto: asciutto, corposo, media persistenza

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Salumi, pasta col ragù, ravioli, risotti

Carni alla griglia

Formaggi semiduri

Si consiglia di servire a 16°-18°

GRADAZIONE: 13°



0,75 Lt

Azienda Agricola Cavallini 1919

vitivinicoltori dal 1919 in Oltrepò Pavese

Via Mazzolino 14 - 27050 Corvino San Quirico (PV) - ITALIA

tel. 0383.876187 cell. +39 338.7727033 - www.cavallini1919.it



MORNA
Cabernet Sauvignon I.G.T.

Uve: Cabernet Sauvignon 100%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico

Esposizione: Sud Est

Terreno: argilloso

Altitudine: 220 m. s.l.m.

Allevamento Guyot con densità 4200 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: rosso rubino intenso con riflessi granata

All'olfatto: profumo intenso e persistente,
leggermente erbaceo, sentori di marasca

Al gusto: asciutto, intenso, persistente

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Arrosti di carni rosse, selvaggina

Formaggi stagionati

Si consiglia di servire a temperatura ambiente

GRADAZIONE: 13,5°



0,75 Lt



**RONCAIOLO
Rosso I.G.T.**

Uve: Barbera 70%, Croatina 20%, Cabernet Sauvignon 10%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico

Esposizione: Sud Ovest - Ovest

Terreno: argilloso/sabbioso con fasce di ciotoli

Altitudine: prima fascia collinare

Allevamento Guyot con densità 4500 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: rosso rubino intenso con riflessi granata

All'olfatto: profumo intenso di frutti

Al gusto: asciutto, corposo, complesso, persistente

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Secondi piatti di carne e selvaggina

Si consiglia di servire a 16° - 18°

GRADAZIONE: 14°



0,75 Lt



PIDROLO
Riesling Italico I.G.T.

Uve: Riesling Italico 100%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico e
nel Comune di Casteggio frazione Mairano

Esposizione: Est - Sud Ovest

Terreno: argilloso calcareo in parte sabbioso

Altitudine: 230 m. s.l.m.

Allevamento Guyot con densità 4500 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: giallo paglierino con tenui riflessi verdolini

All'olfatto: profumo fresco e fragrante con sentori
di pera

Al gusto: secco, fresco, sprigiona una
leggerissima effervescenza

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Risotti, carni bianche, insalate

Piatti a base di pesce

Formaggi freschi

Si consiglia di servire a 8° - 10°

GRADAZIONE: 11,5°



0,75 Lt



CRÜNOT ROSÉ
Pinot nero vinificato in rosa I.G.T.

Uve: Pinot Nero 100%

Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico e nel
Comune di Casteggio frazione Mairano

Esposizione: Est - Ovest - Sud Ovest

Terreno: argilloso calcareo in parte sabbioso

Altitudine: da 200 m. a 230 m. s.l.m.

Allevamento Guyot con densità 4500 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: brillante, decisamente rosa con
sfumature ramate

All'olfatto: fresco, penetrante con un gradevole bouquet
floreale dove prevale il sentore di rosa canina

Al gusto: fresco e sapido con eccellente acidità, da ap-
prezzare la totale assenza di tannini nella fase finale
della degustazione pur essendo
vinificato in rosa

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Ottimo con pesce, carni bianche accompagnate da salse
a base di verdure

Si consiglia di servire a 8° - 10°

GRADAZIONE: 11,5°



0,75 Lt



CRÜNOT BLANC **Chardonnay I.G.T.**

Uve: Chardonnay 100%

Vigneti situati nel comune di Casteggio Esposizione: Sud Est

Terreno: argilloso calcareo

Altitudine: d220 m. s.l.m.

Allevamento Guyot con densità 4500 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: giallo paglierino brillante

All'olfatto: elegante, intenso con sentori fruttati e floreali che lasciano spazio ad un delicato erbaceo

Al gusto: secco, fresco, delicate note di acidità

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Carni bianche, insalate

Pesce, crostacei

Formaggi freschi

Si consiglia di servire a 10° - 12°

GRADAZIONE: 11,5°



0,75 Lt



CRÜÉ BRUT
Spumante Brut
Metodo Martinotti Charmant

Uve: Pinot nero 90%, Chardonnay 10%
Vigneti situati nel comune di Corvino San Quirico e nel
Comune di Casteggio frazione Mairano
Esposizione: Ovest - Sud Est
Terreno: argilloso calcareo
Altitudine: 220 m. slm
Allevamento Guyot con densità 4500 ceppi ad Ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista: giallo paglierino brillante, perlage
finissimo
All'olfatto: delicato profumo
Al gusto: fresco, asciutto, gradevolmente fruttato con
sentori di frutta a bacca bianca e mandorla

ABBINAMENTO E SERVIZIO

Ottimo come aperitivo
Ideale abbinamento con ostriche, pesce crudo, frittura
ed insalate di pesce
Formaggi freschi
Si consiglia di servire a 8°

GRADAZIONE: 11,5°



0,75 Lt