



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PINOT NERO 2015



TIPOLOGIA: VSQ Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 1.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 21
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 35 mesi sui lieviti, 1 mese in bottiglia dopo la sboccatura
SO2 TOTALE (MG/L): 120



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO 137 2015



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 2.500 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 32 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO2 TOTALE (MG/L): 120



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO BRUT ROSÉ 145 2013



TIPOLOGIA: DOCG Rosato Metodo Classico
BOTTIGLIE: 1.000 - ALCOL: 12% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 90 q - CEPPI/HA: 4.000 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
VENDEMMIA: manuale, anticipata - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 56 mesi sui lieviti, 5 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO2 TOTALE (MG/L): 120



OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2016



TIPOLOGIA: DOC Bianco
BOTTIGLIE: 3.060 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10
VITIGNI: Riesling renano 100%
RESA/HA: 125 q - CEPPI/HA: 4.200 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo
VENDEMMIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 17 mesi in acciaio, 12 in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 90