





## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2018

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13.5 % vol.



VITIGNI: Pinot nero 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Si

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Si

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

SO<sub>2</sub>: 70



## METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PINOT NERO 2016

TIPOLOGIA: VSO Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.000 ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23.5

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 120 CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: Guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: minimo 24 mesi sui lieviti, 3-4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO<sub>2</sub>: 100

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):1









## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO 137

2016



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.000 ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 23.5

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100 CEPPI/HA: 5.000

CEFF1/11A. 3.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Si

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Si

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: minimo 24 mesi sui lieviti, 3-4 mesi in bottiglia

dopo la sboccatura

SO<sub>2</sub>: 100

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 6



## OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2018

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 6.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11

VITIGNI: Riesling renano 100%

**RESA/HA: 100** 

CEPPI/HA: 4.200

ALLEVAMENTO: Guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Si

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 11 mesi in acciaio, 4 in bottiglia

SO<sub>2</sub>: 100