



# I VINI SELEZIONATI



OLTREPO PAVESE  
PINOT NERO M.C.  
NATURE ECRU  
2001



5

Tipologia: spumante bianco Doc Metodo Classico  
Bottiglie: 10.000  
Alcol: 12,50%  
Vitigni: 85-90% pinot nero, 10-15% chardonnay  
Resa per ettaro: 80 q  
Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi acciaio, 36 mesi in bottiglia  
sui lieviti e 2/3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura



OLTREPO PAVESE  
PINOT NERO M.C.  
RISERVA DEL POETA  
1999



5

Tipologia: spumante bianco Doc Metodo Classico  
Bottiglie: n.p.  
Alcol: 12,50%  
Vitigni: 85% pinot nero, 15% chardonnay  
Resa per ettaro: 80 q  
Vinificazione: acciaio e barrique  
Affinamento: 6 mesi acciaio, 6 mesi barrique,  
48 mesi in bottiglia sui lieviti

OLTREPO PAVESE  
PINOT NERO  
M.C. ROSÈ



5

Tipologia: spumante rosè Doc Metodo Classico  
Bottiglie: n.p.  
Alcol: 12,50%  
Vitigni: 100% pinot nero  
Resa per ettaro: 80 q  
Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 6 mesi acciaio, 30 mesi in bottiglia  
sui lieviti e 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

OLTREPO PAVESE  
PINOT NERO  
MARTINOTTI LUNGO



3

Tipologia: spumante bianco Doc Metodo Martinotti  
Bottiglie: n.p.  
Alcol: 12,50%  
Vitigni: 85% pinot nero, 15% chardonnay  
Resa per ettaro: 80 q  
Vinificazione: acciaio  
Affinamento: 3/4 mesi acciaio, 9 mesi sui lieviti,  
2 mesi in bottiglia

VINIPLUS 2005 MENZIONE:  
Oltrepo Pavese Pinot Nero M.C. Riserva del Poeta 1998