



I VINI SELEZIONATI



**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO METODO
CLASSICO EXTRA BRUT
NATURE ECRU**

2004



5

Tipologia: **spumante bianco Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 4/5.000 - Alcol: 12,60%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 85 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No** - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 60 mesi in bottiglia sui lieviti, 4/6 mesi in **bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ totale (mg/l): 50



**OLTREPÒ PAVESE
METODO CLASSICO
BRUT**



4

Tipologia: **spumante bianco Metodo Classico Doc**
Bottiglie: n.p. - Alcol: 12,50%
Vitigni: 75% pinot nero, 25 chardonnay
Resa per ettaro: 85 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No** - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 30 mesi in bottiglia sui lieviti, 2/3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 60

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO METODO
CLASSICO
RISERVA DEL POETA**

2002



6

Tipologia: **spumante bianco Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 12,70%
Vitigni: 85% pinot nero, 15 chardonnay
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No** - Vinificazione: **acciaio e legno**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 6 mesi barrique (solo per lo chardonnay), 60/70 mesi in bottiglia sui lieviti, 4/5 mesi in **bottiglia dopo la sboccatura**
SO₂ totale (mg/l): 50

**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO METODO
CLASSICO ROSÉ**



5

Tipologia: **spumante rosato Metodo Classico Doc**
Bottiglie: 7/8.000 - Alcol: 12,45%
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 2.900/5.000
Microfiltrazione: **No** - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi acciaio, 30 mesi in bottiglia sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 60

Viniplus 2007: *Tastevin d'argento*: **Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante M.C. Nature Ecrù - 2001**
Viniplus 2008: *Menzione*: **Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante M.C. Nature Ecrù - 2002**
Viniplus 2009: *Menzione*: **Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante M.C. Rosé**