



I VINI SELEZIONATI



OLTREPÒ PAVESE M.C.
PINOT NERO BRUT
RISERVA DEL POETA
2003



6

Tipologia: bianco spumante Metodo Classico Doc
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 12,5% vol.
Vitigni: 85% pinot nero, 15% chardonnay
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 3.000/5.000
Microfiltrazione: No - Vinificazione: acciaio e legno
Affinamento: 6 mesi acciaio, 6 mesi barrique (solo per lo chardonnay), 60/70 mesi in bottiglia sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 50



OLTREPÒ PAVESE
M.C. BRUT



4

Tipologia: bianco spumante Metodo Classico Doc
Bottiglie: 25.000 - Alcol: 12,5% vol.
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 M.C.
PINOT NERO NATURE
ECRU
2005



6

Tipologia: bianco spumante Metodo Classico Doc
Bottiglie: 6.000 - Alcol: 12,5% vol.
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 3.000/5.000
Microfiltrazione: No - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 6 mesi in acciaio, 45 mesi in bottiglia sui lieviti, 36 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 45



OLTREPÒ PAVESE M.C.
PINOT NERO BRUT ROSÉ
2005



5

Tipologia: rosato spumante Metodo Classico Doc
Bottiglie: 8.000 - Alcol: 12,5% vol.
Vitigni: 100% pinot nero
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 3.000/5.000
Microfiltrazione: No - Vinificazione: acciaio
Affinamento: 6 mesi acciaio, 45 mesi in bottiglia sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ totale (mg/l): 60

