



I VINI SELEZIONATI



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO M.C. RISERVA DEL POETA

2004



Tipologia: **bianco spumante Metodo Classico DOC**
Bottiglie: **6.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€30**
Vitigni: **85% pinot nero, 15% chardonnay**
Resa/ha: **75 q** - Ceppi/ha: **3.500** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio e legno** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **acciaio**
SO₂ totale (mg/l): **50**



OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE QUADRO DI MEZZO

2010



Tipologia: **bianco DOC**
Bottiglie: **10.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€8**
Vitigni: **70% riesling renano, 30% riesling italo**
Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **4.000** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **acciaio**
SO₂ totale (mg/l): **45**



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO M.C. NATURE ÉCRU

2006



Tipologia: **bianco spumante Metodo Classico DOC**
Bottiglie: **15.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€22**
Vitigni: **100% pinot nero**
Resa/ha: **80 q** - Ceppi/ha: **3.500** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **manuale in cassette** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **acciaio**
SO₂ totale (mg/l): **50**



OLTREPÒ PAVESE M.C. CRUASÉ



Tipologia: **rosato spumante Metodo Classico DOCG**
Bottiglie: **12.000** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€20**
Vitigni: **100% pinot nero**
Resa/ha: **85 q** - Ceppi/ha: **3.500** - Allevamento: **guyot**
Vendemmia: **meccanica** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **acciaio**
SO₂ totale (mg/l): **60**

