

OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

PINOT NERO NATURE ÉCRU 2007



Tipologia: **DOCG Bianco Metodo Classico**
 Bottiglie: 11.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 23
 Vitigni: **100% pinot nero**
 Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 3.500 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
 SO₂ totale (mg/l): 70



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

BRUT TRADITION 2007



Tipologia: **DOCG Bianco Metodo Classico**
 Bottiglie: 17.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 22
 Vitigni: **80% pinot nero, 20% chardonnay**
 Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 3.500 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
 SO₂ totale (mg/l): 70



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

PINOT NERO CRUASÉ



Tipologia: **DOCG Rosato Metodo Classico**
 Bottiglie: 14.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 20
 Vitigni: **100% pinot nero**
 Resa/ha: 80 q - Ceppi/ha: 3.500 - Allevamento: **guyot**
 Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **-** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, 30 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
 SO₂ totale (mg/l): 70



OLTREPÒ PAVESE M.C. PINOT NERO

RISERVA DEL POETA 2005



Tipologia: **DOC Bianco Metodo Classico**
 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**
 Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
 Vendemmia: **manuale in cassette, anticipata** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
 Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
 Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
 Affinamento: **6 mesi acciaio, la frazione di chardonnay in barrique, 60 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
 SO₂ totale (mg/l): 65

