

Vini **plus** 2014

Guida regionale alle produzioni  
viticole di qualità in Lombardia



Associazione Italiana Sommelier Lombardia



## OLTREPÒ PAVESE M.C. EXTRA

### BRUT PINOT NERO NATURE ÉCRU 2008

Tipologia: **DOCG Bianco Metodo Classico**

Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 20

Vitigni: 100% pinot nero

Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot, cordone speronato**

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: **minimo 6 mesi acciaio, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 2



## OLTREPÒ PAVESE METODO

### CLASSICO BRUT TRADITION 2008

Tipologia: **DOCG Bianco Metodo Classico**

Bottiglie: 25.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 16

Vitigni: 75% pinot nero, 25% chardonnay

Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot, cordone speronato**

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: **minimo 6 mesi acciaio, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 8



## OLTREPÒ PAVESE M.C. PINOT NERO

### RISERVA DEL POETA 2006

Tipologia: **DOC Bianco Metodo Classico**

Bottiglie: 6.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 26

Vitigni: 85% pinot nero, 15% chardonnay

Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot, cordone speronato**

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: **minimo 6 mesi acciaio, 6 mesi barrique per la sola frazione**

**di chardonnay, 60 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 60 - Residuo zuccherino (g/l): 7



## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

### CRUASÉ

Tipologia: **DOCG Rosato Metodo Classico**

Bottiglie: 10.000 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 17

Vitigni: 100% pinot nero

Resa/ha: 70 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot, cordone speronato**

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: **minimo 6 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**

SO<sub>2</sub> totale (mg/l): 75 - Residuo zuccherino (g/l): 8

