



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO EXTRA BRUT PINOT NERO NATURE ÉCRU 2009

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: 5.000 - 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: **8 mesi acciaio, minimo 42 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
SO₂ totale (mg/l): 70 - Residuo zuccherino (g/l): 2



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: 5.000 - 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: **8 mesi acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi bottiglia dopo sboccatura**
SO₂ totale (mg/l): 65 - Residuo zuccherino (g/l): 9



OLTREPÒ PAVESE RIESLING SUPERIORE QUADRO DI MEZZO

2013

Tipologia: **DOC Bianco**
Bottiglie: 7.000 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 9
Vitigni: 70% riesling renano, 30% riesling italoico
Resa/ha: 50 q - Ceppi/ha: 3.500 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
Vendemmia: **manuale in cassette, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento: **8 mesi acciaio, 1 mese bottiglia**
SO₂ totale (mg/l): 60 - Residuo zuccherino (g/l): 4



PROVINCIA DI PAVIA MOSCATO DI VOLPARA LA VOLPE E L'UVA

2013

Tipologia: **IGT Bianco dolce**
Bottiglie: 6.600 - Alcol: 4,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 10
Vitigni: 100% moscato
Resa/ha: 90 q - Ceppi/ha: 4.000 - Allevamento: **guyot**
Tipologia del terreno: **marna calcarea eocenica**
Vendemmia: **manuale** - Cernita/selezione grappoli: **Si**
Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**
Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**
Affinamento:
SO₂ totale (mg/l): - Residuo zuccherino (g/l): 130



