



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO BRUT TRADITION 2009



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 25.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 17
VITIGNI: 80% pinot nero, 20% chardonnay
RESA/HA: 65 q - **CEPPI/HA:** 5.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot, cordone speronato
TIPOLOGIA DEL TERRENO: marnoso calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 8 mesi acciaio, 72 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 70



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ 2009



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: marnoso calcareo eucenico
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 8 mesi acciaio, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 65



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO RISERVA DEL POETA 2008



TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico
BOTTIGLIE: 6.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 30
VITIGNI: 85% pinot nero, 15% chardonnay
RESA/HA: 60 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot, cordone speronato
TIPOLOGIA DEL TERRENO: marnoso calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 8 mesi acciaio, 80 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 60



METODO CLASSICO BRUT ROSÉ SABRAGE



TIPOLOGIA: VSQ Rosato Metodo Classico
BOTTIGLIE: 6.000 - **ALCOL:** 12,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 12
VITIGNI: 100% pinot nero
RESA/HA: 70 q - **CEPPI/HA:** 4.000 - **ALLEVAMENTO:** guyot, cordone speronato
TIPOLOGIA DEL TERRENO: marnoso calcareo eucenico
VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No
AFFINAMENTO: 8 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
SO₂ TOTALE (MG/L): 70