



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO

CRUASÉ DOSAGGIO ZERO

2010

Tipologia: **DOCG Rosato Metodo Classico**

Bottiglie: **2.500** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 20**

Vitigni: **100% pinot nero**

Resa/ha: **90 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **cortina libera**

Tipologia del terreno: **calcareo**

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: **36 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**

SO₂ totale (mg/l): **100**



OLTREPÒ PAVESE RIESLING

2007

Tipologia: **DOC Bianco**

Bottiglie: **2.800** - Alcol: **12,5% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 18**

Vitigni: **100% riesling renano**

Resa/ha: **60 q** - Ceppi/ha: **4.400** - Allevamento: **cortina libera**

Tipologia del terreno: **argilloso, calcareo**

Vendemmia: **manuale, leggera sovraturazione** - Cernita/selezione grappoli: **Si**

Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**

Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **No**

Affinamento: **6 mesi acciaio, 72 mesi bottiglia**

SO₂ totale (mg/l): **100**



OLTREPÒ PAVESE ROSSO

2010

PEROROSSINO

Tipologia: **DOC Rosso**

Bottiglie: **3.000** - Alcol: **14% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 12**

Vitigni: **25% Croatina, 25% Barbera, 25% uva rara, 25% autoctoni del territorio**

Resa/ha: **50 q** - Ceppi/ha: **4.000** - Allevamento: **guyot basso**

Tipologia del terreno: **argilloso con leggera venatura calcarea**

Vendemmia: **manuale, a maturazione tardiva** - Cernita/selezione grappoli: **Si**

Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**

Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **Si**

Affinamento: **8 mesi acciaio, 36 mesi bottiglia**

SO₂ totale (mg/l): **80**



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE

2013

UNICO

Tipologia: **DOC Rosso frizzante**

Bottiglie: **18.000** - Alcol: **12% vol.** - Prezzo indicativo in enoteca: **€ 4,8**

Vitigni: **100% Croatina**

Resa/ha: **110 q** - Ceppi/ha: **4.500** - Allevamento: **cortina libera**

Tipologia del terreno: **argilloso**

Vendemmia: **meccanica, regolare** - Cernita/selezione grappoli: **No**

Fermentazione: **acciaio** - Temperatura controllata: **Si** - Lieviti selezionati: **Si**

Vinificazione separata dei mosti: **Si** - Fermentazione malolattica: **Si**

Affinamento: **6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia**

SO₂ totale (mg/l): **80**

