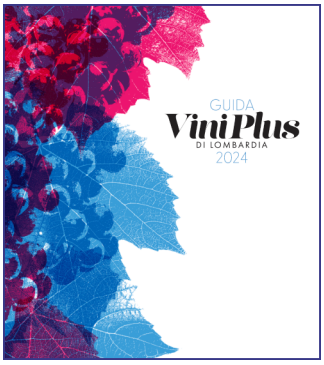
AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO EXTRA BRUT ROSÉ NOREMA 2020

Rosa Oro 2024

TIPOLOGIA: DOCG Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 30

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 85

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: misto argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata inizio agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 24 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

PROFILO ORGANOLETTICO: Delicato oro rosa con minute e vivaci bollicine. Ricordi di rododendro e rosa rossa lasciano posto alla frutta matura di pesca, fragolina di bosco e nespola; poi, cenni di pepe bianco, curcuma e tostatura di pane. Calore e scansione fresco-sapida disegnano il corpo di piacevole struttura ed equilibrio. Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.

METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO PINOT 64 CUVÉE 2019

TIPOLOGIA: VSQ Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 85

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata inizio agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

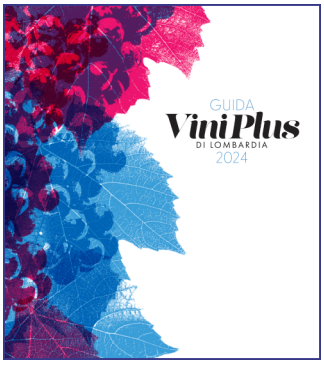
LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

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

AZIENDA AGRICOLA
CALATRONI
MONTECALVO VERSIGGIA - ITALIA



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ RIVA RINETTI 2018

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 35

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 85

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata inizio agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 48 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

OLTREPÒ PAVESE RIESLING CAMPO DOTTORE RISERVA 2020

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 1.500

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25

VITIGNI: Riesling renano 100%

RESA/HA: 85

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: Guyot e Cordone speronato

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare inizio settembre

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: In parte

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in bottiglia