





Frecciarossa

PINOT NERO

Giorgio Odero ====

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO <mark>20</mark>14





VITIGNI: Pinot Nero 100%

CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No - FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique, 6 mesi in botte da 25 hl



GLI ORTI

## OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2015

TIPOLOGIA: DOC Bianco

BOTTIGLIE: 6.600 - Alcol: 12,5% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 10

VITIGNI: Riesling Renano 100%

CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guvot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo VENDEMMIA: manuale, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio



## PAS DOSÉ METODO CLASSICO ROSATO FRECCIAROSÉ 2011



TIPOLOGIA: VSQ Rosato Metodo Classico BOTTIGLIE: 3.500 - Alcol: 13% vol. - Prezzo indicativo in enoteca: € 15 VITIGNI: Pinot Nero 100%

CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso 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: 60 mesi sui lieviti



Trecciarossa

## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2015

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 6.600 - ALCOL: 12,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 10

VIIIGNI: Pinot Nero 100% CARILLO

CEPPI/HA: 5.000 - ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio - TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì - LIEVITI SELEZIONATI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio





