



METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ FRECCIAROSÉ 2016



TIPOLOGIA: VSQ Rosato Metodo Classico
BOTTIGLIE: 6.600 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 16
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
AFFINAMENTO: 20 mesi sui lieviti
SO2 TOTALE (MG/L): 100



OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2017



TIPOLOGIA: DOC Bianco
BOTTIGLIE: 6.600 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11
VITIGNI: Riesling renano 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: non indicato
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:
AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio, 9 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 67



OLTREPÒ PAVESE ROSSO ANAMARI RISERVA 2017



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 2.500 - ALCOL: 13,5% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25
VITIGNI: Croatina 35%, Barbera 33%, Uva rara 30%, Vespolina 2%
CEPPI/HA: 3.600 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - LIEVITI SELEZIONATI: non indicato
AFFINAMENTO: 10 mesi in botte piccola, 6 mesi in acciaio, 10 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 81



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2018



TIPOLOGIA: DOC Rosso
BOTTIGLIE: 6.600 - ALCOL: 13% vol. - PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 11
VITIGNI: Pinot nero 100%
CEPPI/HA: 4.500 - ALLEVAMENTO: guyot
TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare - CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio - LIEVITI SELEZIONATI: non indicato
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia
SO2 TOTALE (MG/L): 52