



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2016

Rosa Oro 2021

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**

BOTTIGLIE: **3.600**

ALCOL: **14 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 30**

VITIGNI: **Pinot nero 100%**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso, calcareo**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare inizio settembre**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **acciaio e legno**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si**

LIEVITI SELEZIONATI: **Si**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **12 mesi in botte da 25 hl 6 mesi in acciaio 12 mesi in bottiglia**

SO₂: **85**

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2019

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**

BOTTIGLIE: **12.000**

ALCOL: **12.5 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 11**

VITIGNI: **Pinot nero 100%**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso calcareo**

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare inizio settembre**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **acciaio**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si**

LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **9 mesi in acciaio e 4 in bottiglia.**

SO₂: **67**



