



## OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2019

**Rosa Oro 2022**

TIPOLOGIA: **DOC Bianco**  
BOTTIGLIE: **3.300**  
ALCOL: **12,5 % vol.**  
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 15**  
VITIGNI: **Riesling renano 100%**  
RESA/HA: **60**  
CEPPI/HA: **4.800**  
ALLEVAMENTO: **guyot**  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **Suolo argilloso-calcareo di colore rosso**  
VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare Prima settimana di settembre**  
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**  
FERMENTAZIONE: **acciaio**  
TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si**  
LIEVITI SELEZIONATI: **Si**  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**  
AFFINAMENTO: **12 mesi in acciaio**  
SO<sub>2</sub>: **45**



## METODO CLASSICO EXTRA BRUT 2018

TIPOLOGIA: **VSQ Bianco Metodo Classico**  
BOTTIGLIE: **10.000**  
ALCOL: **12,5 % vol.**  
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 20**  
VITIGNI: **Pinot nero 100%**  
RESA/HA: **90**  
CEPPI/HA: **4.500**  
ALLEVAMENTO: **Guyot**  
TIPOLOGIA DEL TERRENO: **Suolo argilloso-calcareo di colore rosso**  
VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare 2° settimana di agosto**  
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**  
FERMENTAZIONE: **acciaio**  
TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si**  
LIEVITI SELEZIONATI: **Si**  
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si**  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **No**  
AFFINAMENTO: **6 mesi in acciaio, 18 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura**  
SO<sub>2</sub>: **90**  
RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): **5**



## METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSÉ 2018

TIPOLOGIA: VSO Rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 20

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Suolo argilloso-calcareo di colore rosso

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare seconda settimana di agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 18 mesi sui lieviti, 6 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO<sub>2</sub>: 90

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 4



## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2020

TIPOLOGIA: DOC Rosso

BOTTIGLIE: 22.000

ALCOL: 12,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 16

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 70

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Suolo argilloso-calcareo di colore rosso

VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare ultima settimana di Agosto

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: No

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio, 3 mesi in botte da 25 hl, 2 mesi in bottiglia

SO<sub>2</sub>: 67

Frecciarossa s.r.l. Società Agricola

Via Vigorelli, 141 · 27045 Casteggio (PV) - Italia

Telefono: +39.0383.804465 - Fax: +39.0383.890485 - Email: [info@frecciarossa.com](mailto:info@frecciarossa.com)

[www.frecciarossa.com](http://www.frecciarossa.com)