



## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2019

### Rosa Oro 2024

TIPOLOGIA: **DOC Rosso**

BOTTIGLIE: **3.200**

ALCOL: **13 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 30**

VITIGNI: **Pinot nero 100%**

RESA/HA: **75**

CEPPI/HA: **5.000**

ALLEVAMENTO: **guyot**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **argilloso-calcareo con ph basico**

VENDEMMIA: **manuale in cassette settembre**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **legno tini di rovere francese da hl 25, fermentazione malolattica spontanea durante l'autunno successivo alla vendemmia in botti piccole usate.**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **No**

LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **12 mesi in barrique, 6 mesi in acciaio, almeno 12 mesi in bottiglia**

SO<sub>2</sub>: **76**

PROFILO ORGANOLETTICO: **Il rosso carminio fitto e lucente veste un prisma aromatico intenso, articolato sull'impatto fruttato di marasca, mora e sciroppo di lamponi, impreziosito da rosa damascena, violetta e lieve speziatura orientale. In bocca la vibrante gioventù e l'integrità aromatica presagiscono grandi prospettive. Pappardelle con sugo di lepre.**



## OLTREPO' PAVESE RIESLING GLI ORTI 2021

**TIPOLOGIA:** DOC Bianco

**BOTTIGLIE:** 3.000

**ALCOL:** 12.5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 13

**VITIGNI:** Riesling renano 100%

**RESA/HA:** 55

**CEPPI/HA:** 4.800

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso-calcareo

**VENDEMMIA:** manuale, regolare inizio settembre

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** No

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 85



## PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2022

**TIPOLOGIA:** DOC Rosso

**BOTTIGLIE:** 25.000

**ALCOL:** 12.5 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 13

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 75

**CEPPI/HA:** 5.000

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso-calcareo di colore rosso

**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare fine agosto

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No

**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 hl 25, 2 mesi in bottiglia

**SO<sub>2</sub>:** 95



## METODO CLASSICO EXTRA BRUT 2020

**TIPOLOGIA:** VSQ Bianco Metodo Classico

**BOTTIGLIE:** 10.000

**ALCOL:** 12 % vol.

**PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 20

**VITIGNI:** Pinot nero 100%

**RESA/HA:** 75

**CEPPI/HA:** 5.000

**ALLEVAMENTO:** guyot

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso-calcareo

**VENDEMMIA:** manuale, anticipata fine agosto

**CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** No

**FERMENTAZIONE:** acciaio

**TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì

**LIEVITI SELEZIONATI:** Sì

**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** No

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio, 22 mesi sui lieviti, 12 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

**SO<sub>2</sub>:** 70

**RESIDUO ZUCCHERINO (G/L):** 5