

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE GIORGIO ODERO 2020

Rosa Oro 2025

TIPOLOGIA: **DOC rosso**

BOTTIGLIE: **3.200**

ALCOL: **13 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 34**

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, regolare**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **Si**

FERMENTAZIONE: **legno 100% Tipotino in rovere francese capacity25**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **No**

LIEVITI SELEZIONATI: **No**

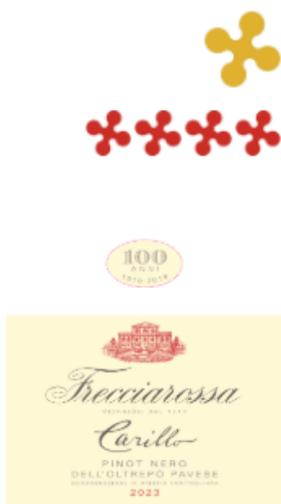
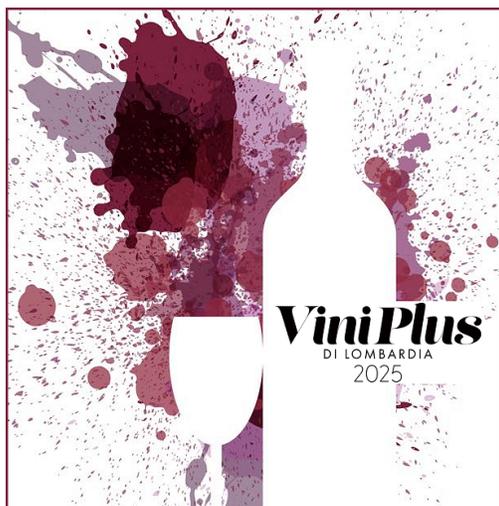
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **Si**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **acciaio mesi 6 100%, barrique mesi 12 100%, 6 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia**

SO₂: **85**

PROFILO ORGANOLETTICO: **Granato di grande vivacità. Al naso sentori fruttati di marasca, cassis, peonia, rosa, iris, macis e cardamomo, incenso e brace, ricordi di liquirizia e rabarbaro. Piacevole equilibrio e buon corpo al palato, dove sapidità e freschezza giocano con le note fruttate e speziate che si esprimono nel lungo finale. Petto d'anatra laccato al miele**



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE CARILLO 2023

Rosa Oro 2025

TIPOLOGIA: **DOC rosso**

BOTTIGLIE: **25.000**

ALCOL: **12,5 % vol.**

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: **€ 14**

VITIGNI: **Pinot nero 100%**

RESA/HA: **80**

CEPPI/HA: **5.000**

ALLEVAMENTO: **guyot**

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

VENDEMMIA: **manuale in cassette, regolare**

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: **No**

FERMENTAZIONE: **acciaio 100%**

TEMPERATURA CONTROLLATA: **Si**

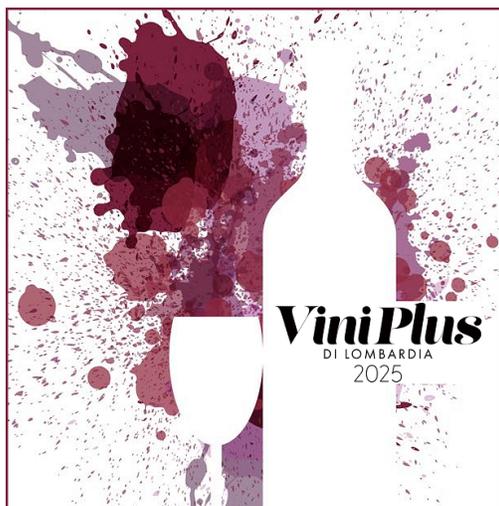
LIEVITI SELEZIONATI: **No**

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: **No**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: **Si**

AFFINAMENTO: **acciaio mesi 6 100%, botti da hl: 25 mesi 2 30%,
6 mesi in acciaio, 30% 2 mesi in botti da hl 25, 2 mesi in bottiglia**

SO₂: **85**



OLTREPÒ PAVESE RIESLING GLI ORTI 2022

TIPOLOGIA: DOC bianco

BOTTIGLIE: 6.600

ALCOL: 13 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 14

VITIGNI: Riesling renano 100%

RESA/HA: 55

CEPPI/HA: 4.800

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: No

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

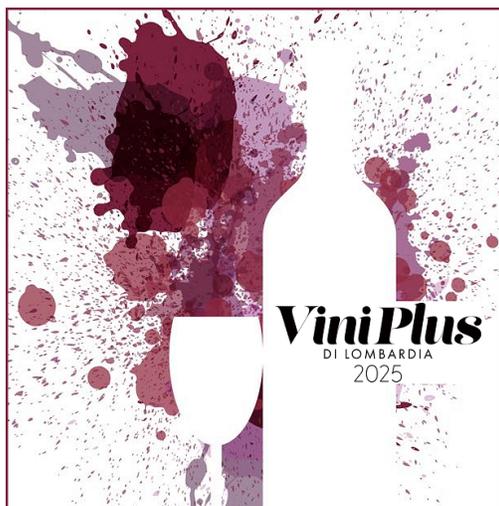
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

AFFINAMENTO: acciaio mesi 12 100%, 12 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia

SO₂: 85



METODO CLASSICO EXTRA BRUT 2021

TIPOLOGIA: VSQ bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 24

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 75

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso, calcareo

VENDEMMIA: manuale, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: No

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

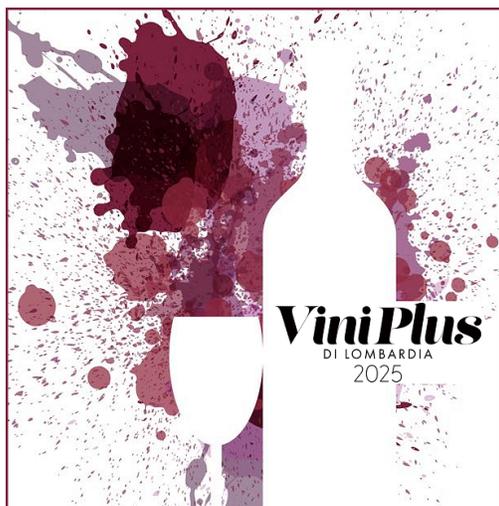
LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio, 24 mesi sui lieviti

SO₂: 85

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 3.5



METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSE 2021

TIPOLOGIA: VSQ rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 7.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 24

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 75

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: suolo argilloso calcareo di colore rosso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

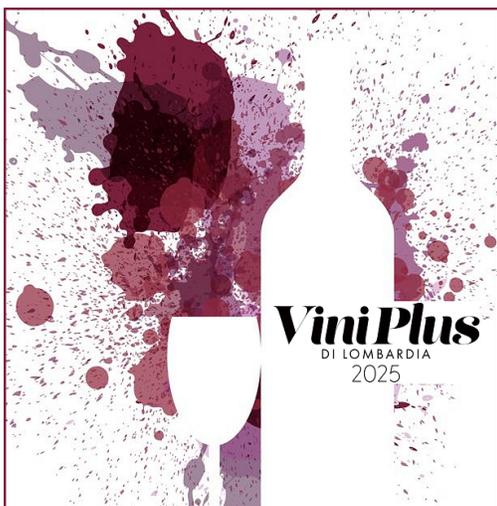
LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio, 24 mesi sui lieviti

SO₂: 85

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 3.4



OLTREPO' PAVESE PINOT NERO ROSATO MARGHERITA 2023

TIPOLOGIA: DOC rosato

BOTTIGLIE: 6.600

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

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: No

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Si

LIEVITI SELEZIONATI: Si

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: No

AFFINAMENTO: acciaio mesi 6 100%, 6 mesi in acciaio

SO₂: 85