



PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE SOLONERO 2021

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 15.750

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 13

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 120

CEPPI/HA: 3.500

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100% criomacerazione a bacca intera per almeno una settimana prima della fermentazione alcolica

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

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

SO₂: 87

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 1.4

PROFILO ORGANOLETTICO: Rubino vivace, all'olfatto predomina la speziatura di pepe, noce moscata e chiodi di garofano, ai quali fanno seguito note di liquirizia in radice, humus, frutti di bosco, infine petali di viola e iris. Assaggio pulito e diretto, di buona corrispondenza e piacevolezza. Il finale rimanda a sentori speziati e vegetali.
Risotto al tartufo nero



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE PÀ LUIGI 2020

TIPOLOGIA: DOC rosso

BOTTIGLIE: 4.000

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12

VITIGNI: Croatina 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì

AFFINAMENTO: botti da hl: 30 mesi 12 100%, 12 mesi in botti da hl 30, 24 mesi in bottiglia

SO₂: 132

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 1.8



METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO 137 2019

TIPOLOGIA: VSQ bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 11 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 46

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 7



METODO CLASSICO BRUT PINOT NERO ROSÉ 145 2019

TIPOLOGIA: VSQ rosato Metodo Classico

BOTTIGLIE: 5.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 26

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 11 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 46

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 7



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO PINOT NERO 2019

TIPOLOGIA: VSQ bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 20.000

ALCOL: 12.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 25

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 5.000

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti, 11 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 46

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2



OLTREPÒ PAVESE RIESLING FILARE 52 2021

TIPOLOGIA: DOC bianco

BOTTIGLIE: 10.000

ALCOL: 13.5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12.5

VITIGNI: Riesling renano 100%

RESA/HA: 100

CEPPI/HA: 4.200

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo

VENDEMMIA: manuale, regolare

CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì

FERMENTAZIONE: acciaio 100%

TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì

LIEVITI SELEZIONATI: Sì

VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì

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

SO₂: 83

RESIDUO ZUCCHERINO (G/L): 2.4