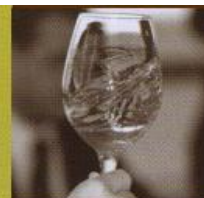


I VINI SELEZIONATI



**OLTREPÒ PAVESE
BONARDA
2009**



2

Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 1.000 - Alcol: 13, % vol.
Vitigni: 100% **croatina**
Resa per ettaro: 90 - Ceppi per ettaro: 4.000
Microfiltrazione: n.p. - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi **acciaio**, 3 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): n.p.



**OLTREPÒ PAVESE
PINOT NERO
2006**



5

Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 2.000 - Alcol: 13% vol.
Vitigni: 100% **pinot nero**
Resa per ettaro: 70 q - Ceppi per ettaro: 4.500
Microfiltrazione: n.p. - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 12 mesi **barrique**, 12 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): n.p.

**OLTREPÒ PAVESE
BONARDA VERZELLO
2009**



2

Tipologia: **rosso Doc**
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 13,5% vol.
Vitigni: 100% **croatina**
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 4.000
Microfiltrazione: n.p. - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi **acciaio**, 6 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): n.p.

**OLTREPÒ
PAVESE RIESLING
MOGLIALUNGA
2009**



2

Tipologia: **bianco Doc**
Bottiglie: 5.000 - Alcol: 13% vol.
Vitigni: 80% **riesling italico**, 20% **riesling**
Resa per ettaro: 80 q - Ceppi per ettaro: 4.500
Microfiltrazione: n.p. - Vinificazione: **acciaio**
Affinamento: 6 mesi **acciaio**, 3 mesi in bottiglia
SO₂ totale (mg/l): n.p.