

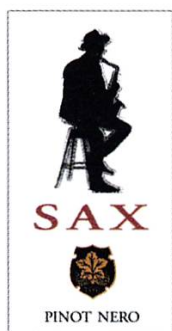
## **OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO PAS DOSÉ NIRFEA 2015**



**TIPOLOGIA:** **DOCG Bianco Metodo Classico**  
**BOTTIGLIE:** 2.500 - **ALCOL:** 12% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 20  
**VITIGNI:** Pinot nero 100%  
**RESA/HA:** 80 q - **CEPPI/HA:** 5.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot semplice  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** calcareo, argilloso, medio impasto  
**VENDEMMIA:** manuale in cassette, anticipata - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì  
**FERMENTAZIONE:** acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì  
**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** No  
**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio, 36 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura  
**SO2 TOTALE (MG/L):** 60



## **PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO SAX 2018**



**TIPOLOGIA:** **IGT Rosso**  
**BOTTIGLIE:** 5.000 - **ALCOL:** 13,5% vol. - **PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA:** € 9  
**VITIGNI:** Pinot nero 100%  
**RESA/HA:** 70 q - **CEPPI/HA:** 5.500 - **ALLEVAMENTO:** guyot semplice  
**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** calcareo, argilloso, medio impasto  
**VENDEMMIA:** manuale in cassette, regolare - **CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI:** Sì  
**FERMENTAZIONE:** acciaio - **TEMPERATURA CONTROLLATA:** Sì - **LIEVITI SELEZIONATI:** Sì  
**VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI:** Sì - **FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** Sì  
**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia  
**SO2 TOTALE (MG/L):** 55

AZIENDA AGRICOLA TOSI

Via Pianazza, 45 - 27040 Montescano (PV) - Italy

Cell. +39.338.4781752 (Massimo) oppure +39.338.1188161 (Giuseppe)

Web: [www.vinitosi.com](http://www.vinitosi.com) - E-mail: [info@vinitosi.com](mailto:info@vinitosi.com)