



PROVINCIA DI PAVIA PINOT NERO SAX 2020

TIPOLOGIA: IGT Rosso
BOTTIGLIE: 6.000
ALCOL: 13,5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12
VITIGNI: Pinot nero 100%
RESA/HA: 80
CEPPI/HA: 5.000
ALLEVAMENTO: guyot semplice
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo, argilloso
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare fine agosto
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì
LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Sì
AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
SO₂: 50



PROVINCIA DI PAVIA RIESLING MARIE 2020

TIPOLOGIA: IGT Bianco
BOTTIGLIE: 6.000
ALCOL: 12,5 % vol.
PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 12
VITIGNI: Riesling renano 100%
RESA/HA: 90
CEPPI/HA: 4.500
ALLEVAMENTO: guyot semplice
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo, argilloso
VENDEMMIA: manuale in cassette, regolare fine agosto - inizio settembre
CERNITA/SELEZIONE GRAPPOLI: Sì
FERMENTAZIONE: acciaio
TEMPERATURA CONTROLLATA: Sì
LIEVITI SELEZIONATI: Sì
VINIFICAZIONE SEPARATA DEI MOSTI: Sì
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: No
AFFINAMENTO: 10 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia
SO₂: 60
PROFILO ORGANOLETTICO: La veste giallo paglierino intenso introduce a profumi di erbe aromatiche e officinali fresche (timo, maggiorana, melissa), fiori di ibisco, mela golden e melone bianco d'inverno. Di buon corpo e corrispondente all'assaggio, è fresco, intenso, invitante e chiude con una piacevole scia di ricordi di frutti ed erbe. Ombrina all'acqua pazza

AZIENDA AGRICOLA TOSI

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

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

Web: www.vinitosi.com - E-mail: info@vinitosi.com



OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PAS DOSÉ NIRFEA 2018

TIPOLOGIA: DOCG Bianco Metodo Classico

BOTTIGLIE: 2.500

ALCOL: 12,5 % vol.

PREZZO INDICATIVO IN ENOTECA: € 22

VITIGNI: Pinot nero 100%

RESA/HA: 90

CEPPI/HA: 4.500

ALLEVAMENTO: guyot semplice

TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo, argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassette, anticipata metà agosto

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, 48 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

SO₂: 60

AZIENDA AGRICOLA TOSI

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

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

Web: www.vinitosi.com - E-mail: info@vinitosi.com