

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG

Approvato DOCG con
D.M. 27.07.2007

Zona di produzione:
provincia di Pavia.



Tipologie:

Oltrepò Pavese metodo classico

Oltrepò Pavese metodo classico rosé

Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero

Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero rosé.

Composizione ampelografica:

Oltrepò Pavese metodo classico e Oltrepò Pavese metodo classico rosé:

Pinot nero: minimo 70%, Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero e Oltrepò Pavese metodo classico Pinot nero rosé:

Pinot nero: minimo 85%; Chardonnay, Pinot grigio e Pinot bianco congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

Il periodo di permanenza sulle fecce minimo è di 15 mesi, per il millesimato 24 mesi.

[Clicca qui per il disciplinare completo](#)