

# ***DATI TECNICI DELLA MONSUPELLO***

POSIZIONE: OLTREPO' PAVESE Centrale, in prima fascia collinare

ALTITUDINE e LATITUDINE: 160 metri s.l.m. incrociando il 45° parallelo

VIGNETI: 50 ettari a conduzione diretta

VITIGNI COLTIVATI: Pinot Nero, Croatina, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Grigio, Riesling Renano, Chardonnay, Sauvignon e Moscato. Di recente sono stati impiantati Nebbiolo e Muller Thurgau.

TERRENI: Calcarei tufacei con marne al pliocene. L'eccezionale microclima dell'Oltrepo Pavese, l'ottima esposizione creano le condizioni ottimali per la produzione di uve di altissima qualità.

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 18 kg

VINIFICAZIONE: Tradizionale per le uve rosse e pneumatica per la vinificazione delle uve in bianco e rosato. Fermentazione a temperatura controllata in moderni serbatoi di acciaio inox, autoclavi e barriques.

PRODUZIONE: 200.000 bottiglie di vini pregiati, fermi e vivaci, e 60.000 bottiglie Pinot Nero Metodo Classico.