



| | |
|--|---|
| VINO : | 280 slm |
| Tipologia : | Vino bianco frizzante |
| Caratteristiche : | Rifermentato in bottiglia |
| Bottiglie prodotte : | 9.000 |
| Origine uve : | Loc. Lumon di Campea di Miane |
| Uve : | Glera, Verdiso, Bianchetta travigiana |
| Vendemmia – modalità ed epoca : | Raccolta a mano in cassetta – Fine settembre / inizio ottobre |
| Resa (q/ha) : | 100 |
| Lieviti : | Indigeni |
| Enzimi : | No |
| Chiarificanti : | No |
| Stabilizzanti : | No |
| Filtrazione : | No |
| Acidità (g/l): | |
| Correzione acidità : | No |
| Utilizzo freddo/caldo : | No |
| Macerazione : | Sulle bucce 20 giorni |
| Affinamento : | Sulle fecce 5 mesi |
| Rame : | |
| Titolo alcolometrico : | 10,5 |
| Ph : | |
| Estratto secco (g/l): | |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | 0 |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | 8 |