



## 1701 Sullerba

Tipologia :	Vino frizzante rifermentato sui lieviti
Caratteristiche :	Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio; minimo 12 mesi di rifermentazione in bottiglia utilizzando il mosto di Chardonnay. Vino certificato biologico e biodinamico. Non dosato. Non sboccato. Non filtrato.
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	vendemmia manuale in cassette singole, metà agosto
Resa (q/ha) :	80 q/ha
Lieviti :	nessuno
Acidità (g/l) :	5.40
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in bottiglia
Rame :	2Kg rame metallo per ha
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	17



## Franciacorta Brut Nature

Tipologia :	Franciacorta DOCG
Caratteristiche :	Metodo Classico. Vinificazione: prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio, seconda fermentazione con permanenza minima di 30 mesi sui lieviti. Dosaggio: 0 g/l.
Bottiglie prodotte :	30000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette - seconda metà di agosto
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in bottiglia
Rame :	2.5 kg/ha
Titolo alcolometrico :	12.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40



## Franciacorta Saten

Tipologia :	Franciacorta Saten DOCG
Caratteristiche :	Metodo Classico. Vinificazione: prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio, seconda fermentazione con permanenza minima di 30 mesi sui lieviti. Dosaggio: 0 g/l.
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette - sconda metà di Agosto
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.75
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in bottiglia
Rame :	2.5 kg/ha
Titolo alcolometrico :	12.2
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5
	40



## 1701 Surnàt

Tipologia :	Sebino Bianco IGT
Caratteristiche :	IGT Sebino Bianco. Vino bianco fermo. Vinificazione: vinificazione e anamento sui lieviti indigeni in anfora. Vino certificato biologico e biodinamico.
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette - prima metà di settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.75
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	anfora di terracotta
Rame :	2 kg/ha
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	29



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	