



## VESPRI FRIZZANTE

Tipologia :	VINO BIANCO FRIZZANTE
Caratteristiche :	NON FILTRATO, SENZA SOLFOROSA AGGIUNTA, PRESSATURA SOFFICE, UN GIORNO DI CONTATTO CON LA BUCCIA, FERMENTAZIONE SPONTANEA IN ACCIAIO E AFFINAMENTO IN VETRORESINA
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	2018 MANUALE
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	NESSUNO
Acidità (g/l) :	7
Correzione acidità :	NESSUNA
Macerazione :	24 ORE
Affinamento :	IN VASCHE DI VETRORESINA
Rame :	NESSUNO
Titolo alcolometrico :	11%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1



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.) :	



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.) :	



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.) :	



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.) :	