



PORTA DEL VENTO

Tipologia :	CATARRATTO BIO
Caratteristiche :	vino di grande corpo, equilibrato, fresco dal gusto pulito, con buona persistenza al palato e buona capacità di invecchiamento.
Bottiglie prodotte :	9000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	coltivazione biodinamica
Resa (q/ha) :	40 Q
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5.6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	N
Affinamento :	cemento/legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10 MG
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40 MG



TREBBI

Tipologia :	VINO BIANCO
Caratteristiche :	loreale e agrumato, con nuance di erbe aromatiche, e da un sorso morbido, rinfrescante e persistente
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	20Q
Lieviti :	INDIGENI
Acidità (g/l) :	5.03
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	5 GIORNI IN VASCHE DI CEMENTO
Affinamento :	INOX
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11.5%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



SAHARAY

Tipologia :	VINO BIANCO MACERATO
Caratteristiche :	complesso nei profumi, tannico, di grande temperamento,
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	40Q
Lieviti :	INDIGENI
Acidità (g/l) :	4.88
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	fermentato sulle bucce 30 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata
Affinamento :	Dodici mesi in botti di rovere di Slavonia
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	10
	45



LUNA CALANTE

Tipologia :	VINO BIANCO
Caratteristiche :	Grande complessità olfattiva, ottenuta attraverso la maggiore ossidazione possibile prima della svinatura, colore ambrato luminoso, gusto caldo elegante e avvolgente.
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	4
Lieviti :	INDIGENI
Acidità (g/l) :	4.95
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	fermentato a contatto con le bucce per 30 giorni,
Affinamento :	vinificazione tradizionale in vasche di cemento aperte alla temperatura ambiente di circa 24 gradi, frequenti follature a mano nell'arco delle 24 ore
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



PERRICONE

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	Si presenta alla vista con un colore rubino intenso con striature violacee ed esprime all'olfatto profumi di macchia mediterranea, frutta rossa matura e spezie leggere mentre al gusto è morbido e tannico, bilanciato da un'ottima freschezza
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	VENDEMMIA A MANO A META OTTOBRE
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,54
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	In vasche di cemento
Affinamento :	Botti di rovere
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35