



Amos

Tipologia :	Vino rosso
Caratteristiche :	Vino fresco caratterizzato da note di frutta e fiori Rossi freschi e da tannino morbido.
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Vendemmia manuale prima decade di ottobre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	No
Macerazione :	12 giorni
Affinamento :	1 anno botti rovere
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	21
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	29



Elektra

Tipologia :	Vino bianco
Caratteristiche :	Vino bianco secco macerato aromatico
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Fine settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	6 mesi
Affinamento :	Botte di acacia per 9 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	32
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45



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.) :	