



## Marcaleone

Tipologia :	Grignolino
Caratteristiche :	Tannico/di corpo
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale inizio settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	15 gg
Affinamento :	Inox
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



## La svolta

Tipologia :	Barbera
Caratteristiche :	Di corpo
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale metà settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	No
Macerazione :	20 gg
Affinamento :	Terracotta e legno
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	15
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



## Bagardo

Tipologia :	Nebbiolo
Caratteristiche :	Profumato
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale fine settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5.5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	20 gg
Affinamento :	Inox e legno
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3
	8



## Dru

Tipologia :	Freisa
Caratteristiche :	Franco
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale metà settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	No
Macerazione :	15 gg
Affinamento :	Inox
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



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.) :	