



## D'Acco

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Vino rosso d'estate da bere fresco
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine agosto
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	analisi in corso a ottobre
Correzione acidità :	no
Macerazione :	4 giorni
Affinamento :	tino di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



## Libero

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Rosso di media struttura
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Comprata - con certificazione
Vendemmia – modalità ed epoca :	inizio settembre a mano
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	analisi in corso a ottobre
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 giorni
Affinamento :	tino di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	analisi in corso a ottobre
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	analisi in corso a ottobre



## Lino

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Vino rosso strutturato
Bottiglie prodotte :	3200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine settembre a mano
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,85
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 giorni
Affinamento :	12 mesi in legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6
	30



## Pemà

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Vino rosso strutturato
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Inizio ottobre a mano
Resa (q/ha) :	25
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,14
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 giorni
Affinamento :	9 mesi in amphora di grès
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13 <sup>2</sup>
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	37



## Matteo

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Vino strutturato
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Fine settembre a mano
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	analisi in corso a ottobre
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 giorni
Affinamento :	9 mesi in amphora di grès
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	analisi in corso a ottobre
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	analisi in corso a ottobre
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	analisi in corso a ottobre