



## Elda

Tipologia :	Vino Rosso
Caratteristiche :	Vino di un unico vigneto con 85 % varietà storiche di Schiava 3 15 % altri
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	20 HI/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	4,7 g/L
Correzione acidità :	No
Macerazione :	5 settimane sulle bucce
Affinamento :	in legno grande per 24 mesi, in bottiglia per 20 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	11,9
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	80



## Lagrein Riserva

Tipologia :	DOC
Caratteristiche :	100 % Lagrein
Bottiglie prodotte :	5.500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	45 HI/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,2
Correzione acidità :	No
Macerazione :	5 settimane sulle bucce
Affinamento :	in legno grande per 30 mesi, in bottiglia per 30 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,7
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	67



## Gloria

Tipologia :	Vino Rosso
Caratteristiche :	100 % Lagrein con uva intera
Bottiglie prodotte :	900
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	30 HI/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	4,9
Correzione acidità :	No
Macerazione :	5 settimane sull' uva intera (con i raspi)
Affinamento :	in legno per 30 mesi, in bottiglia per 40 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,7
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	30
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30
	100



Ty.....o

Tipologia :	Vino Rosso
Caratteristiche :	100 % Teroldego
Bottiglie prodotte :	1.300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	30 HI/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,4
Correzione acidità :	No
Macerazione :	5 settimane sulle bucce
Affinamento :	in legno per 20 mesi, in bottiglia per 25 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,2
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	80



## B..te.le

Tipologia :	Vino Bianco
Caratteristiche :	100 % Blatterle
Bottiglie prodotte :	1.300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	40 HI/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,22
Correzione acidità :	No
Macerazione :	2 settimane sulle bucce
Affinamento :	in legno grande per 10 mesi, in bottiglia per 5 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	11,9
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	40
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	100