



GESUSIO

Tipologia :	OVADA DOCG
Caratteristiche :	VINO CHE ESPRIME FINEZZA ED ELEGANZA STRUTTURA DEL DOLCETTO DI OVADA - ANNATA 2016
Bottiglie prodotte :	1318
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN CASSETTE - SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	30/35 QN HA
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.05
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	CA UNA SETTIMANA OLTRE L'ESAURIMENTO DEGLI ZUCCHERI
Affinamento :	14 MESI TONNEAUX ESAUSTI
Rame :	----
Titolo alcolometrico :	14.07
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	23



RETRO'

Tipologia :	VINO ROSSO
Caratteristiche :	LA PIAGIATURA CON I PIEDI E LA FERMENTAZIONE CON I RASPI GLI CONFERICONO PARTICOLARE COMPESSITA'
Bottiglie prodotte :	650
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN CASSETTE - SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	40 HA
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5.2
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	LA FERMENTAZIONE E MACERAZIONE CON I RASPI DURA CA 15/20 GG
Affinamento :	12 MESI TONNEUX ESAUSTI
Rame :	----
Titolo alcolometrico :	13.9
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	----
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



SIBRA'

Tipologia :	VINO ROSSO
Caratteristiche :	UVAGGIO DI DOLCETTO CON CILIEGIOLO (< 5) - VINO VIBRANTE
Bottiglie prodotte :	667
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN CASSETTE - SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	45
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.20
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	VIENE SVINATO POCO DOPO IL TERMINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	12 MESI IN TONNEAUX E BARRIQUES ESAUSTI
Rame :	----
Titolo alcolometrico :	13.97
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	-----
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	-----
	26



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.) :	