



Camaleonte

Tipologia :	Bianco frizzante IGT Veneto
Caratteristiche :	Sur lie
Bottiglie prodotte :	2.800
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Parte in base acida, il resto più maturo
Resa (q/ha) :	variabile a seconda della varietà. Dai 50 ai 70 ql ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,3 gr/lit
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	non rilevabile
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	10 mg/lit



Occhio al bianco

Tipologia :	bianco veneto igt
Caratteristiche :	bianco con breve macerazione
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	parte media maturazione, parte piena maturazione
Resa (q/ha) :	50/80 ql/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5 gr/lt
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si, 3 giorni
Affinamento :	parte in cemento, parte in tini di acacia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5 gr/lt
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18



mosca bianca

Tipologia :	bianco veneto igt
Caratteristiche :	bianco fermo con breve mcerazione
Bottiglie prodotte :	3300
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale ben matura
Resa (q/ha) :	70/80 ql/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,05 gr/lt
Correzione acidità :	no
Macerazione :	breve , 2 giorni
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5
	17



Occhio al rosso

Tipologia :	rosso veneto igt
Caratteristiche :	rosso con macerazione classica in acciaio
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	uva matura, raccolta a mano
Resa (q/ha) :	70/80 ql/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,9 gr/lit
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si, 7 giorni
Affinamento :	cemento e legni esausti da 700 litri
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6



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.) :	