



Pinot Nero 2016

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	vinificato 100% raspi
Bottiglie prodotte :	1200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale / settembre
Resa (q/ha) :	45
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



Sauvignon 2018

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	macerazione 6 mesi
Bottiglie prodotte :	1200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 mesi
Affinamento :	anfora
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	8



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.) :	



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.) :	