



MACHAON ABRUZZO PECORINO DOP 2017

Tipologia :	VINO BIANCO FERMO
Caratteristiche :	AROMATICO E STRUTTURATO
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE , FINE AGOSTO
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,47
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO , SOLO IL PIED DE CUVE PREPARATO QUALCHE GIORNO PRIMA FA MACERAZIONE
Affinamento :	18/24 MESI IN SERBATOI ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	44



APOLLO
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO COLLINE
TERAMANE DOCG 2017

Tipologia :	VINO ROSSO FERMO
Caratteristiche :	TANNICO E STRUTTURATO
Bottiglie prodotte :	13000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, FINE SETTEMBRE -INIZIO OTTOBRE
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	4,99
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI PER 15 GIORNI CIRCA
Affinamento :	18/24 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



APOLLO TREBBIANO D'ABRUZZO DOP 2017

Tipologia :	VINO BIANCO FERMO
Caratteristiche :	ELEGANTE E FLOREALE
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, INIZIO SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	120
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,02
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SOLO LA PARTE USATA COME PIED DE CUVE FA 3-4 GG DI MACERAZIONE
Affinamento :	12-15 MESI AFFINAMENTO ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	53



APOLLO CERASUOLO D'ABRUZZO DOP 2018

Tipologia :	VINO ROSATO FERMO
Caratteristiche :	FRESCO E FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, META' SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,05
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO, SOLO LA PARTE DI UVE DEL PIED DE CUVE FA MACERAZIONE PER 3-4 GIORNI
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,4
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	31



MACHAON PECORINO COLLI APRUTINI IGP 2018

Tipologia :	VINO BIANCO MACERATO
Caratteristiche :	STRUTTURATO E ARMONICO
Bottiglie prodotte :	900
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	INIZIO SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	7,4
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	14 GIORNI
Affinamento :	ANFORA TERRACOTTA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35