



## BIANCO GRANSELVA

Tipologia :	BIANCO VENETO IGT
Caratteristiche :	VINO BIANCO BASE
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,27
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	MINORE DI 1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2,5



## BIANCO PRI

Tipologia :	GARGANEGA IGT VENETO
Caratteristiche :	SELEZIONE GARGANEGA
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN OTTOBRE
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,29
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI, 3 GIORNI
Affinamento :	LEGNO BOTTE 20 HL
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0,5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4,5



## BIANCO SGASS

Tipologia :	BIANCO FRIZZANTE VENETO
Caratteristiche :	VINO BIANCO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	MINORE DI 1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	MINORE DI 1
	7,4



## ROSSO CA' LOMBARDA

Tipologia :	ROSSO VENETO IGT
Caratteristiche :	ROSSO BASE
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,31
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	VINIFICAZIONE IN ROSSO
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0,5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2,2



## ROSSO MY TAI

Tipologia :	TAI ROSSO VENETO IGT
Caratteristiche :	SELEZIONE DI TAI ROSSO
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,78
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	VINIFICAZIONE IN ROSSO
Affinamento :	LEGNO BOTTE DA 20 HL
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0,5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2,3