



## BOSCAROI

Tipologia :	CUSTOZA
Caratteristiche :	FERMENTAZIONE IN CEMENTO
Bottiglie prodotte :	7.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN PICCOLE CASSETTE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	4,69
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	NO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,50% VOL
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



## REBOI

Tipologia :	BARDOLINO
Caratteristiche :	SENZA SOLFITI
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN PICCOLE CASETTTE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,03
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	NO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,50% VOL
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1,1



## CHIARETTO

Tipologia :	CHIARETTO
Caratteristiche :	OTTENUTO TRAMITE SALASSO
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE IN PICCOLE CASSETTE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	4,92
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	NO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,50% VOL
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	12
	27



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.) :	