



SENZANIENTE PECORINO

Tipologia :	VINO BIANCO IGP
Caratteristiche :	VINO BIANCO GIOVANE
Bottiglie prodotte :	13300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE FINE AGOSTO
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,8
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTIGLIE
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.00
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	22



SENZANIENTE CERASUOLO

Tipologia :	CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
Caratteristiche :	VINO ROSATO GIOVANE
Bottiglie prodotte :	6600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE FINE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.2
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	8 ORE
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.00
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28



SENZANIENTE MONTEPULCIANO

Tipologia :	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
Caratteristiche :	VINO ROSSO GIOVANE
Bottiglie prodotte :	13300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE INIZIO OTTOBRE
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	15 GIORNI
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13.00
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4
	18



PLENUS PASSERINA

Tipologia :	PASSERINA IGP COLLINE PESCARESI
Caratteristiche :	VINO BIANCO DA VIGNE VECCHIE
Bottiglie prodotte :	6600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE META SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.8
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.00
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	16



PLENUS PECORINO

Tipologia :	PECORINO IGP COLLINE PESCARESI
Caratteristiche :	VINO BIANCO DA VIGNE VECCHIE
Bottiglie prodotte :	6600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE FINE AGOSTO
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.9
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.50
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18