



ROSSOVIOLA IGP

Tipologia :	LAMBRUSCO DELL'EMILIA
Caratteristiche :	VINO ROSSO FRIZZANTE
Bottiglie prodotte :	20000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE META' SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	110/ha
Lieviti :	nessuno
Acidità (g/l) :	7/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	5 GIORNI
Affinamento :	BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2/l



IL CADETTO IGP

Tipologia :	ROSATO DELL'EMILIA
Caratteristiche :	VINO ROSATO FRIZZANTE
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE
Resa (q/ha) :	110/HA
Lieviti :	NESSUNO
Acidità (g/l) :	7/L
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	1 GIORNO
Affinamento :	BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2/L
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2/L



ROSSO DELL'EMILIA

Tipologia :	ROSSO DELL'EMILIA
Caratteristiche :	VINO ROSSO FERMO
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE
Resa (q/ha) :	110/HA
Lieviti :	NESSUNO
Acidità (g/l) :	7/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	10 GIORNI
Affinamento :	BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2/L
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2/L
	2/L



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.) :	