



## Cinquecampi Rosso

Tipologia :	Lambrusco Emilia IGT
Caratteristiche :	Rosso frizzante rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale metà settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	7,2
Correzione acidità :	No
Macerazione :	7 gg
Affinamento :	Bottiglia 6 mesi
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	/
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6



## Particella 128

Tipologia :	Spumante metodo classico
Caratteristiche :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale fine agosto primi di settembre
Resa (q/ha) :	60/80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	3 giorni
Affinamento :	cemento e bottiglia
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	/
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	9



## L'Artiglio

Tipologia :	Spumante metodo classico
Caratteristiche :	rifermetazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	1000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6,8
Correzione acidità :	No
Macerazione :	3 gg
Affinamento :	cemento e bottiglia per 36 mesi
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	/
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	/
	10



## Rio degli Sgoccioli

Tipologia :	Spumante metodo classico
Caratteristiche :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale
Resa (q/ha) :	60/80
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	7
Correzione acidità :	No
Macerazione :	2 gg
Affinamento :	Bottiglia
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	/
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	7



## Bora Lunga

Tipologia :	Spergola Emilia IGT
Caratteristiche :	Vino bianco fermo
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	3 gg
Affinamento :	cemento 6 mesi
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	/
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	8