



## Le Vasche

Tipologia :	Montepulciano d'Abruzzo
Caratteristiche :	vino rosso
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	raccolta manuale in cassette, fine settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 giorni circa
Affinamento :	acciaio
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	14%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	13
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28



## Le Vasche

Tipologia :	Cerasuolo d'Abruzzo
Caratteristiche :	vino rosato
Bottiglie prodotte :	2.300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre, raccolta manuale in cassette
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	12%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	48



## Fortuna

Tipologia :	Trebbiano d'Abruzzo
Caratteristiche :	vino bianco
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	raccolta manuale in cassetta, metà settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,7
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	12%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	11
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	11
	26



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.) :	