



Lubigo

Tipologia :	bianco frizzante
Caratteristiche :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	65
Lieviti :	no neanche pied de couve
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	vasca di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11 % vol
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



Campedello

Tipologia :	bianco frizzante
Caratteristiche :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no neanche pied de couve
Acidità (g/l) :	5,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	in vasca di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



Gutturnio

Tipologia :	rosso frizzante
Caratteristiche :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	55
Lieviti :	no neanche pied de couve
Acidità (g/l) :	8,3
Correzione acidità :	no
Macerazione :	20 giorni
Affinamento :	in vasca di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4
	26



ValTolla bianco

Tipologia :	bianco fermo
Caratteristiche :	bianco macerato
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no neanche pied de couve
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	in vasca di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	14



San Bartolomeo

Tipologia :	rosso fermo
Caratteristiche :	riserva
Bottiglie prodotte :	2600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no neanche pied de couve
Acidità (g/l) :	6,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	3 anni in legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,0 % vol
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	17