



## AL SCUR

Tipologia :	Lambrusco dell'emilia rosso frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	5000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	inizio settembre - inizio agosto
Resa (q/ha) :	110 qli/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	a temperatura controllata a 20°C
Affinamento :	in acciaio e in bottiglia per almeno 6 mesi
Rame :	<1 mg/l
Titolo alcolometrico :	12 % vol
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10 mg/L
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	19



## AL CER

Tipologia :	Lambrusco dell'emilia rosato frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette da 20 kg da inizio settembre a inizio agosto
Resa (q/ha) :	110
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 ore
Affinamento :	in acciaio e in bottiglia per almeno 6 mesi
Rame :	<1
Titolo alcolometrico :	12,5 mg/l
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



## STROPEL BIANC

Tipologia :	Emilia bianco frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette da metà agosto
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio e bottiglia per almeno 6 mesi
Rame :	<1
Titolo alcolometrico :	11,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	7
	28



## CAVERIOL ROS

Tipologia :	Lambrusco dell'Emilia
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	700
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette inizio settembre
Resa (q/ha) :	100
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.3
Correzione acidità :	no
Macerazione :	a 20°C
Affinamento :	in acciaio e in bottiglia per almeno 10 mesi
Rame :	<1
Titolo alcolometrico :	11.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	44



## NINA

Tipologia :	Vino Spumante di qualità
Caratteristiche :	Metodo classico 24 mesi
Bottiglie prodotte :	800
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette, metà settembre
Resa (q/ha) :	120
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,1
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in bottiglia per almeno 18 mesi
Rame :	<1
Titolo alcolometrico :	12.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20