



Frisant Bianco

Tipologia :	Emilia Bianco Frizzante IGP
Caratteristiche :	vino bianco rifermentato in bottiglia sui lieviti
Bottiglie prodotte :	17.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, inizio settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,95
Correzione acidità :	no
Macerazione :	prefermentativa
Affinamento :	cemento poi in bottiglia sui lieviti
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15



Frisant Rosso

Tipologia :	Emilia Rosso Frizzante IGP
Caratteristiche :	vino rosso rifermentato in bottiglia sui lieviti
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale inizio settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,45
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 ore
Affinamento :	cemento poi in bottiglia sui lieviti
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	24



Brut Nature

Tipologia :	Vino Bianco Spumante di Qualità
Caratteristiche :	spumante metodo classico 24 mesi
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, metà agosto
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	cemento poi in bottiglia sui lieviti
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6
	19



Mary of Modena

Tipologia :	Vino Bianco Spumante di Qualità
Caratteristiche :	spumante metodo classico rosè 24 mesi
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, fine agosto
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,85
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	cemento poi in bottiglia sui lieviti
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	23



Spergle

Tipologia :	Emilia Bianco IGP
Caratteristiche :	vino bianco fermo
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, metà settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	3 giorni sul 10% della massa
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26