



SARO'

Tipologia :	Garganega IGT Veneto
Caratteristiche :	Vino Bianco fermo
Bottiglie prodotte :	6.600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Vendemmia manuale, fine settembre - prima decade di ottobre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,2
Correzione acidità :	No
Macerazione :	No
Affinamento :	In acciaio per 8 mesi e in bottiglia
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



BIANCO MAI

Tipologia :	Vino Bianco
Caratteristiche :	Vino Bianco fermo
Bottiglie prodotte :	1.500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Vendemmia manuale, primi giorni di settembre Pinot Bianco - fine settembre per Durella e Garganega
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,11
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	In acciaio e in barrique
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	33



SOTOCA'

Tipologia :	Durello IGT Veneto
Caratteristiche :	Vino Bianco Frizzante Sui lieviti
Bottiglie prodotte :	6.600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Vendemmia manuale, fine settembre
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,8
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	In acciaio e in bottiglia
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3
	22



CORTE RONCOLATO

Tipologia :	Durello V.S.Q. Metodo Classico
Caratteristiche :	Vino Bianco Spumante Metodo Classico Pas Dose' 36 mesi
Bottiglie prodotte :	1.600
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	Vendemmia manuale, fine settembre
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	LIEVITI NEUTRI PER LA RIFERMENTAZIONE
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	36 mesi sui lieviti
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40



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.) :	