



AMAI

Tipologia :	VDT
Caratteristiche :	sapido in bocca e fruttato al naso
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine settembre e prima decade di ottobre
Resa (q/ha) :	70/q
Lieviti :	nessuno
Acidità (g/l) :	5,2
Correzione acidità :	nessuno
Macerazione :	nessuno
Affinamento :	vetroresina e acciaio
Rame :	nessuno
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	14
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	21



ROSSO2016

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	al naso frutti rossi e note selvatiche, in bocca persistente e minerale
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	10/15 ottobre
Resa (q/ha) :	70/q
Lieviti :	nessuno
Acidità (g/l) :	6,2
Correzione acidità :	nessuno
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	vetroresina e acciaio
Rame :	nessuno
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	29



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.) :	



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.) :	