



Il Cenerino 2017

Tipologia :	Rosso frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	1300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, settembre 2017
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	Si, 5 giorni
Affinamento :	In botti di cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18



La Rondinina

Tipologia :	Rosato Frizzante
Caratteristiche :	Rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, settembre 2018
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,1
Correzione acidità :	No
Macerazione :	No
Affinamento :	In botti di cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	16



Fuoritema

Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Fermo
Bottiglie prodotte :	300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, settembre 2017
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si, 6 giorni
Affinamento :	in barrique usata
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2
	8



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.) :	