



Levante 90

Tipologia :	emilia bianco frizzante igt
Caratteristiche :	malvasia e spergola rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette, inizio settembre
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6.1
Correzione acidità :	no
Macerazione :	1 notte
Affinamento :	5 mesi in acciaio, 6mesi in bottiglia
Rame :	0.1
Titolo alcolometrico :	11.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



Rosa dei Venti

Tipologia :	lambrusco emilia rosato igt
Caratteristiche :	frizzante rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	settembre, manuale in cassette
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6.5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	5 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Rame :	0.1
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



Ponente 270

Tipologia :	lambrusco emilia igt
Caratteristiche :	frizzante rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	settembre, manuale
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6.5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	4 gg
Affinamento :	6 mesi in acciaio, 6mesi in bottiglia
Rame :	0.2
Titolo alcolometrico :	11.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	0
	15



Libeccio 225

Tipologia :	lambrusco emilia igt
Caratteristiche :	frizzante rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine settembre, manuale
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6.2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15gg
Affinamento :	6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Rame :	0.3
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15



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.) :	