



Franzes

Tipologia :	Rosso dell'Emilia 2018
Caratteristiche :	Vino rosso fermo
Bottiglie prodotte :	2.500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta - 25 settembre 2018
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,85
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 giorni in cemento
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,35
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	11
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26



Cattabrega

Tipologia :	Rosato Frizzante
Caratteristiche :	Vino rosato frizzante rifermentato in bottiglia
Bottiglie prodotte :	1.100
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta - 25 settembre 2018
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,3
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,46
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



Funambol

Tipologia :	Bianco dell'Emilia 2018
Caratteristiche :	Vino bianco
Bottiglie prodotte :	311
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta - 25 settembre 2019
Resa (q/ha) :	12
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,95
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	gres
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2
	6



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.) :	