



WAI

Tipologia :	Bianco Prov. Pavia frizzante 2018
Caratteristiche :	Metodo Ancestrale
Bottiglie prodotte :	3018 e 165 magnum
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	raccolta manuale tra fine Agosto e Settembre
Resa (q/ha) :	80 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,2 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	7 mesi in acciaio
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	21 mg/l



WAI rosato

Tipologia :	Pinot Nero Prov. Pavia frizzante 2018
Caratteristiche :	Metodo Ancestrale
Bottiglie prodotte :	1919 e 118 magnum
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine Agosto
Resa (q/ha) :	80 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,8 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	6/9 ore in pressa
Affinamento :	7 mesi in acciaio
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	24



WAI rosso

Tipologia :	Rosso Prov. Pavia IGT frizzante 2017
Caratteristiche :	Metodo Ancestrale
Bottiglie prodotte :	1453
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà/fine settembre
Resa (q/ha) :	54 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,4 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	12/15 giorni
Affinamento :	18 mesi in cemento
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2
	9



PINOT NERO

Tipologia :	Pinot Nero Prov. Pavia 2016
Caratteristiche :	Rosso fermo
Bottiglie prodotte :	3223 e 103 magnum
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà/fine settembre
Resa (q/ha) :	72 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,4 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	10/12 giorni
Affinamento :	30 mesi in cemento
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25 mg/l



COCCINEA

Tipologia :	Croatina Prov. Pavia IGT 2015
Caratteristiche :	Rosso fermo
Bottiglie prodotte :	2576 e 45 magnum
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine Settembre
Resa (q/ha) :	62 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,6 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	12/15 giorni
Affinamento :	30 mesi in cemento
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3