



Avora

Tipologia :	Falerio
Caratteristiche :	bianco, secco, sapido e minerale
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette, settembre ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	12-18 ore a seconda della tipologia di uva
Affinamento :	12 mesi sui lieviti
Rame :	3.5 kg/ha
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	25
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	58



Lefric

Tipologia :	Marche bianco
Caratteristiche :	secco e sapido, buon acidità, finale piacevole tannico
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette, settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10 giorni
Affinamento :	sui lieviti per 16 mesi in acciaio
Rame :	3,5
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45



Octavum

Tipologia :	Marche Rosato
Caratteristiche :	molto complesso al naso, secco, sapido e minerale
Bottiglie prodotte :	1300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano in cassette, settembre, ottobre
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	24 ore
Affinamento :	in acciaio sui lieviti 8 mesi
Rame :	3,5 kg/ha in vigneto
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	25
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25
	52



Polisia

Tipologia :	Piceno Superiore
Caratteristiche :	di buona struttura, tannino elegante e buona acidità
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette, Settembre- ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	Sg 40 giorni, MP 20 giorni
Affinamento :	in acciaio sui lieviti 18 mesi
Rame :	3,5 kg/ha in vigneto
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	22
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	48



Konè

Tipologia :	Piceno Superiore
Caratteristiche :	molto strutturato, tannini presenti ma supportato da una buona acidità
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette, Settembte-ottobre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	SG 40 giorni, MP 20 giorni
Affinamento :	barrique per 18 mesi, bottiglia per 12 mesi
Rame :	3,5 kg/ha in vigneti
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	25
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	60