



" i "

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	affumicato
Bottiglie prodotte :	280
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	a mano incassette da 6 kg, il 28/10/2012
Resa (q/ha) :	23 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,4 g/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	6 anni in barrique usata
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,7
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	< 5 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	<10 mg/l



## crus

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	ruvido
Bottiglie prodotte :	270
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	08/10/2016
Resa (q/ha) :	38 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,90 g/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	2 anni in barrique usata
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	< 5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	< 10



ble

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	fieno
Bottiglie prodotte :	400
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	02 / 10 /2017
Resa (q/ha) :	35 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	8,6 g/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in barrique per 23 mesi
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	10,7
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5 mg/l
	< 10 mg/l



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.) :	