



## canaiolo 100% 2017

Tipologia :	monovitigno rosso
Caratteristiche :	vino fruttato e speziato
Bottiglie prodotte :	866
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale a metà settembre
Resa (q/ha) :	35-40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non effettuata
Correzione acidità :	no
Macerazione :	prefermentativa x 3 giorni postfermentativa x 15 g
Affinamento :	legno per poco tempo e poi acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	<10



## malvasia nera 100% 2018

Tipologia :	monovitigno
Caratteristiche :	fruttato, morbido, strutturato
Bottiglie prodotte :	650
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre manuale
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non rilevata
Correzione acidità :	no
Macerazione :	prefermentativa x 2 giorni postfermentativa x 18 g
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	<10



## foglia tonda 100% 2018

Tipologia :	monovitigno
Caratteristiche :	vino importante strutturato, corposo, fruttato, speziato, intenso
Bottiglie prodotte :	600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	ultima decade di settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non rilevata
Correzione acidità :	no
Macerazione :	prefermentativa x 3 giorni postfermentativa x 18 g
Affinamento :	legno e acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1
	<10



## pugnitello 100% 2016

Tipologia :	monovitigno
Caratteristiche :	elegante, strutturato, persistente alcuni sentori terziari
Bottiglie prodotte :	830
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine settembre
Resa (q/ha) :	10/15
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non rilevata
Correzione acidità :	no
Macerazione :	prefermentativa x 3 giorni postfermentativa x 25 g
Affinamento :	legno e acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	<10



## sine felle spumante rosato

Tipologia :	spumante metodo classico
Caratteristiche :	fresco fruttato bolla fine
Bottiglie prodotte :	310
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale inizio settembre
Resa (q/ha) :	selezione precoce su tutte le vigne 10q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non rilevata
Correzione acidità :	no
Macerazione :	vino base rosato x 6 ore
Affinamento :	in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	<10