



## Modus Bibendi Bianco

Tipologia :	Bianco
Caratteristiche :	Bianco affinato sui lieviti per 7 mesi
Bottiglie prodotte :	6.600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Fine agosto-inizio settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	7
Correzione acidità :	No
Macerazione :	No
Affinamento :	Sur lies, per 7 mesi in acciaio
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28



## Katamacerato

Tipologia :	Orange wine
Caratteristiche :	Vino macerato e affinato in acciaio
Bottiglie prodotte :	6.600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Metà settembre
Resa (q/ha) :	90
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,55
Correzione acidità :	No
Macerazione :	7 giorni in acciaio
Affinamento :	7 mesi in acciaio
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	11,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26



## Modus Bibendi Bianco Macerato

Tipologia :	Orange wine
Caratteristiche :	Bianco macerato in acciaio per 7 mesi
Bottiglie prodotte :	9.900
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Fine agosto - metà settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	4,95
Correzione acidità :	No
Macerazione :	15 giorni in acciaio
Affinamento :	In acciaio per 7 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	33