



ASINOI

Tipologia :	BARBERA D'ASTI DOCG
Caratteristiche :	ROSSO FERMO
Bottiglie prodotte :	50000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,75
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SINO ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	NO
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	12,28
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40



TRA L'ALTRO

Tipologia :	MOSCATO SECCO
Caratteristiche :	BIANCO FERMO
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	4
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SINO ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	NO
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	11
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



COMPLETO

Tipologia :	TORCHIATO DELLE UVE A BACCA ROSSA
Caratteristiche :	ROSSO FERMO
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,16
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SINO ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	NO
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	7
	59



SBARAGLIO

Tipologia :	VINO ROSSO
Caratteristiche :	ROSSO FERMO
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,66
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SINO ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	NO
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	11,13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	32



LIA VÌ

Tipologia :	BARBERA D'ASTI DOCG
Caratteristiche :	ROSSO FERMO
Bottiglie prodotte :	13500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,37
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SINO ALLA FINE DELLA FERMENTAZIONE
Affinamento :	SI IN CEMENTO
Rame :	N.D.
Titolo alcolometrico :	14,27
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	22