



## Ambra

Tipologia :	Rifermentazione Spontanea in Bottiglia
Caratteristiche :	Vino Frizzante, color ambra, sedimenti naturali
Bottiglie prodotte :	3000 circa
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassette aperte da 20kg, fine Agosto
Resa (q/ha) :	80 ql/Ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	Cemento o Vetroresina
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	n/a
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	12 mg/l



## Bason

Tipologia :	Rifermentazione spontanea in bottiglia
Caratteristiche :	vino frizzante
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in Casette aperte da 20kg; primi di Settembre
Resa (q/ha) :	60q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,88
Correzione acidità :	no
Macerazione :	10 giorni
Affinamento :	Cemento o Vetroresina
Rame :	N/A
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	n/a
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20 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.) :	



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.) :	