



## Nosiola 2018

Tipologia :	Nosiola IGT Vigneti delle Dolomiti - vino bianco
Caratteristiche :	Delicata ed elegante
Bottiglie prodotte :	10.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre
Resa (q/ha) :	80 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,03
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7 mesi
Affinamento :	7 mesi in anfora + 3 mesi in botti di acacia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	10,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	21
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	53



## Foradori 2018

Tipologia :	Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti - vino rosso
Caratteristiche :	giocato sul frutto
Bottiglie prodotte :	50.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre 2018
Resa (q/ha) :	90 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	1 settimana in cemento
Affinamento :	6 mesi in cemento e 6 mesi in rovere
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	46
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18



## Sgarzon 2018

Tipologia :	Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT - vino rosso
Caratteristiche :	Vivace e fresco
Bottiglie prodotte :	10.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre
Resa (q/ha) :	70 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,29
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 mesi
Affinamento :	8 mesi anfora
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	34
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	34
	46



## Morei 2018

Tipologia :	Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT - vino rosso
Caratteristiche :	Austero
Bottiglie prodotte :	10.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	metà settembre
Resa (q/ha) :	70 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,09
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 mesi
Affinamento :	8 mesi anfora
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	19
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	32



## Granato 2017

Tipologia :	Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT - vino rosso
Caratteristiche :	Elegante e raffinato
Bottiglie prodotte :	20.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	tardo settembre
Resa (q/ha) :	60 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,83
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	15 mesi botte di rovere
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	32
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	50