



Omomorto

Tipologia :	spumante
Caratteristiche :	metodo classico dosage zero
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta a settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	8,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	14,5 mesi sui lieviti
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3



Monte del Cuca

Tipologia :	orange
Caratteristiche :	vino secco
Bottiglie prodotte :	8.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,24
Correzione acidità :	no
Macerazione :	32 giorni
Affinamento :	8 mesi in legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28



Vin de Granaro

Tipologia :	vino dolce
Caratteristiche :	passito
Bottiglie prodotte :	420
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassa a settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	9,35
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	10 anni in caratelli
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	0
	1



Soave

Tipologia :	vino bianco
Caratteristiche :	secco fermo
Bottiglie prodotte :	13.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta a settembre
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	8 mesi in cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11,1
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	38



Valpolicella

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	fermo secco
Bottiglie prodotte :	5.300
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassa settembre
Resa (q/ha) :	65
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	12 giorni
Affinamento :	6 mesi in legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11,4
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	22