



barolo brunate 2015

Tipologia :	DOCG rosso
Caratteristiche :	Rosso di lungo invecchiamento
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	tardiva in ottobre. raccolta manuale in cassette di circa 20kg
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	25 gg
Affinamento :	3 anni botte e 6 mesi bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	70



Dolcetto d'Alba 2018

Tipologia :	rosso DOC
Caratteristiche :	rosso di giovane beva
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	settembre manuale in cassette
Resa (q/ha) :	80
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	12gg
Affinamento :	acciaio 12 mesi
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	70



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.) :	