



Bonissima

Tipologia :	vino bianco frizzante
Caratteristiche :	rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	vasca di acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	23



Rosissima

Tipologia :	rosato frizzante
Caratteristiche :	rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	65
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	8,12
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	vasca in acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15



Rio Mora

Tipologia :	rosso frizzante
Caratteristiche :	rifermentazione spontanea in bottiglia
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in settembre
Resa (q/ha) :	65
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,12
Correzione acidità :	no
Macerazione :	25 giorni
Affinamento :	vasca di acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4
	22



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.) :	