



## COCCINELLA 2018

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	FRUTTATO SECCO
Bottiglie prodotte :	12.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	2018
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI
Affinamento :	NO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



## BIANCOVIOLA 2018

Tipologia :	BIANCO
Caratteristiche :	FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	9.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	2018
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



## MORETTO 18

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	7.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	2018
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI
Affinamento :	LEGNO GRANDE
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	0
	15



## PLUS 2016

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	4.500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	2016
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	SI
Affinamento :	ACCIAIO 6 MESI
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3



## KRIMISO 2017

Tipologia :	BIANCO
Caratteristiche :	FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	9.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	2017
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,8
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	6 MESI
Affinamento :	6 MESI ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20