



Mentelibera

Tipologia :	Bianco fermo
Caratteristiche :	Vinificazione e affinamento in acciaio
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, primi di settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6.55
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	13.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26



Davvero

Tipologia :	Bianco macerato
Caratteristiche :	Vinificazione in tino di legno, macerazione 45 giorni, affinamento tonneaux
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, metà settembre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.38
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	tonneaux
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25



Rivatonda

Tipologia :	Rosso fermo
Caratteristiche :	vinificazione in tino di legno, affinamento in tino da 31 hl
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, prima decade di ottobre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4.73
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	tonneau
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	13.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	7
	28



Grièr

Tipologia :	Rosso fermo
Caratteristiche :	vinificazione in tino di legno, affinamento in tonneaux
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, seconda decade di settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.54
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	tonneaux
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2.9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	23



Monsaulente

Tipologia :	Rosso fermo
Caratteristiche :	vinificazione ad acino intero in barrique, affinamento in barrique
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, metà settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.04
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	barrique
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20