



La Morella

Tipologia :	Barbera base
Caratteristiche :	Caratteristica tipica è l'acidità. Color rubino. Profumi di frutti rossi, amarena, ciliegia. Adatto all'invecchiamento.
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale - fine settembre
Resa (q/ha) :	50 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	0,75
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	no
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14 %
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	no
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	no



I Tre Venti

Tipologia :	Vino bianco
Caratteristiche :	Autoctono dei Colli Tortonesi, antico vitigno,minerale, profumi di fiori bianchi. Adatto all'invecchiamento
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale - fine settembre
Resa (q/ha) :	50 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	0,7
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	no
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	no



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.) :	