



Desaja 2016 - Roero Arneis

Tipologia :	Vino Bianco
Caratteristiche :	Vino Bianco con leggera macerazione sulle bucce
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, seconda decade di Settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	non lo so di preciso, intorno a 5-5,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	legno, cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



Roero Docg 2014 "Valdovato

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	vino rosso
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, settembre ottobre
Resa (q/ha) :	40-50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	si
Affinamento :	legno,cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



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.) :	