



Sangiovese 2016

Tipologia :	igt umbria
Caratteristiche :	Fermentazione in acciaio affinamento legno e cemento
Bottiglie prodotte :	3500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, seconda metà di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,9
Correzione acidità :	no
Macerazione :	17-18 giorni sullebucce
Affinamento :	legno e cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,52
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



Elsò 2018

Tipologia :	igt umbria
Caratteristiche :	fermentazione e affinamento in acciaio
Bottiglie prodotte :	800
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, prima metà di settembre 2018
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,58
Correzione acidità :	no
Macerazione :	dodici giorni sulle bucce del trebbiano toscano
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



Rosato 2018

Tipologia :	igt umbria
Caratteristiche :	fermentazione e affinamento in acciaio
Bottiglie prodotte :	1300
Origine uve :	Comprata
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, fine agosto
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,19
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	7
	35



Ciliegiolo 2018

Tipologia :	igt umbria
Caratteristiche :	fermentazione in acciaio e affinamento in cemento
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale prima metà di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,17
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,16
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



Canaiolo 2017

Tipologia :	IGT Umbria
Caratteristiche :	Fermentazione in cemento e affinamento in legno
Bottiglie prodotte :	1300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale - seconda metà di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,06
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni sulle bucce
Affinamento :	legno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,73
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30