



VEJ BIANCO ANTICO 2018

Tipologia :	VINO BIANCO MACERATO IGT EMILIA
Caratteristiche :	PAGLIERINI INTENSO TENDENTE ALL' AMBRATO - TANNICO - FLOREALE (ROSA) - FRUTTATO (ALBICOCCA)
Bottiglie prodotte :	14.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	FINE AGOSTO A MANO IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	60 ql/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	210 giorni (7 mesi)
Affinamento :	CEMENTO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ND
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	4 mg/l



VELIUS ROSSO ASCIUTTO 2013

Tipologia :	VINO ROSSO MACERATO - IGT EMILIA
Caratteristiche :	ROSSO RUBINO - SPICCATA ACIDITA' FRUTTATO
Bottiglie prodotte :	13.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE MANUALE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	70/80 qli/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	9 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	90 giorni
Affinamento :	18 MESI IN LEGNO GRANDE
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,5% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ND
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6 mg/l



LIBENS ROSSO ASSOLUTO 2015

Tipologia :	VINO ROSSO MACERATO - IGT EMILIA
Caratteristiche :	ROSSO GRANATO - TANNICO - FLOREARE (VIOLETTA) - FRUTTATO (RIBES NERO) - SPEZIATO (VANIGLIA)
Bottiglie prodotte :	1.400
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE MANUALE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	30 qli/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	7,5 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	45 giorni
Affinamento :	2 ANNI IN BARRIQUES USATE
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14% Vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ND
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	ND
	8 mg/l



VELIUS ROSATO 2016

Tipologia :	VINO ROSATO - IGT EMILIA
Caratteristiche :	ROSATO SCARICO - SPICCATA ACIDITA' - FLOREALE (FIORI DI ARANCIO) - FRUTTATO (MELA RENETTA)
Bottiglie prodotte :	3.300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE MANUALE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	70/80 qli/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	10,5 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	CEMENTO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14% Vol
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ND
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	8 mg/l



VELIUS ROSE' METODO CLASSICO 2015

Tipologia :	VINO SPUMANTE METODO CLASSICO ROSE'
Caratteristiche :	ROSE' METODO CLASSICO AGGIUNTA MOSTO 2016 PER LA SECONDA FERMENTAZIONE - 36 MESI SUI LIEVITI - SBOCCATURA ALLA VOLEE - PAS DOSEE
Bottiglie prodotte :	4.500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	SETTEMBRE MANUALE IN CASSETTA
Resa (q/ha) :	70/80 qli/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	9 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	CEMENTO - TIRAGE IN BOTTIGLIA E MESSA IN PUNTA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	13,5% Vol
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ND
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	9 mg/l