



SOKI SOKI

Tipologia :	ZIBIBBO
Caratteristiche :	VINO BIANCO AROMATICO CON SPICCATA SAPIDITA' DATA DAL TERRENO VULCANICO
Bottiglie prodotte :	500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	VENDEMMIA MANUALE I PRIMI DI SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	20 Q/HA
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5.8 g/l in acido tartarico
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	3 GIORNI SULLE BUCCE
Affinamento :	ACCIAIO E BOTTI ESAUSTE
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.5 %
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	assente
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6 mg/l



KAFFEFI

Tipologia :	CATARRATTO
Caratteristiche :	VINO BIANCO TIPICO
Bottiglie prodotte :	500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE A META' SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	25 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6.6 g/l IN ACIDO TARTARICO
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	1 GIORNO SULLE BUCCE
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12 %
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ASSENTE
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5 mg/l



GHIRBI'

Tipologia :	FRIZZANTE METODO ANCESTRALE
Caratteristiche :	VINO LEGGERO E AROMATICO
Bottiglie prodotte :	300
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE I PRIMI DI OTTOBRE
Resa (q/ha) :	8 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	7.5 g/l
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	IN BOTTIGLIA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ASSENTE
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	ASSENTE
	5 mg/l



FIRRI FIRRI

Tipologia :	VINO ROSATO
Caratteristiche :	VINO DELLA TRADIZIONE PANTESCA, UVAGGIO DI CATARRATTO E PIGNATELLO
Bottiglie prodotte :	500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE EFFETTUATA DA META' SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	20 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	5 GIORNI
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ASSENTE
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	5MG



NIVURO NOSTRALE

Tipologia :	ROSSO
Caratteristiche :	VINO ROSSO TRADIZIONALE PANTESCO
Bottiglie prodotte :	500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE, DAL 20 SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	15 q/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5.9 IN AC.TARTARICO
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	30 GIORNI A GRAPPOLO INTERO
Affinamento :	BOTTE ESAUSTA
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	ASSENTE
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3 mg/l