



## ERA

Tipologia :	VINO FRIZZANTE HA FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA
Caratteristiche :	ABBIAMO RICREATO IL VINO PRODOTTO FINO HA CIRCA 30/40 ANNI FA PERO CON MOLTE PIU ATTENZIONI SU SANITA DEL UVA E DEI RECIPIENTI
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	MANUALE FINE SETTEMBRE
Resa (q/ha) :	110
Lieviti :	SENZA
Acidità (g/l) :	5.5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	HA DESCRIZIONE DEL ANNATA 10/20 GIORNI
Affinamento :	OLTRE UN ANNO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11.0
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18.MLG
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1MGL



## TRADIZIONE

Tipologia :	VINO FRIZZANTE
Caratteristiche :	VINO HA FERMENTAZIONE NATURALE
Bottiglie prodotte :	12000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	FINE SETTEMBRE .MANUALE
Resa (q/ha) :	110
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5.5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	NO
Affinamento :	OLTRE L ANNO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	35MGL
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1 MGL



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.) :	