



## Rebula 2018

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	,
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, 20.9.18
Resa (q/ha) :	40q/ha
Lieviti :	/
Acidità (g/l) :	6,2
Correzione acidità :	/
Macerazione :	/
Affinamento :	vasche inox
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	11%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



## Sivi 2018

Tipologia :	bianco
Caratteristiche :	.
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, 1.9.18
Resa (q/ha) :	50q/ha
Lieviti :	/
Acidità (g/l) :	7,5
Correzione acidità :	/
Macerazione :	/
Affinamento :	vasche inox
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



## Rebula Prilo 2015

Tipologia :	bianco macerato
Caratteristiche :	.
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, 25.9.2015
Resa (q/ha) :	35q/ha
Lieviti :	/
Acidità (g/l) :	7,6
Correzione acidità :	/
Macerazione :	30 g
Affinamento :	botte acaccia 3 anni
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	14
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	14
	14



## Pinot Draga 2015

Tipologia :	bianco macerato
Caratteristiche :	.
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, 5.9.2015
Resa (q/ha) :	30q/ha
Lieviti :	/
Acidità (g/l) :	5,7
Correzione acidità :	/
Macerazione :	24 g
Affinamento :	botti rovere 3 anni
Rame :	/
Titolo alcolometrico :	12,50%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	14
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	14



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.) :	