



## Terre Silvate

Tipologia :	Marche Bianco
Caratteristiche :	Bianco secco
Bottiglie prodotte :	18.000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale a metà settembre
Resa (q/ha) :	60 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15/20% della massa per 4/5 giorni
Affinamento :	cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



## Nocenzio

Tipologia :	Marche Rosso
Caratteristiche :	Rosso secco giovane
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	tra metà settembre e primi di ottobre
Resa (q/ha) :	50 q/ha
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7/10 giorni
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20



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.) :	