



LAMATTA 2024

Veneto IGT Tai Rosso Rosato Frizzante 12% vol

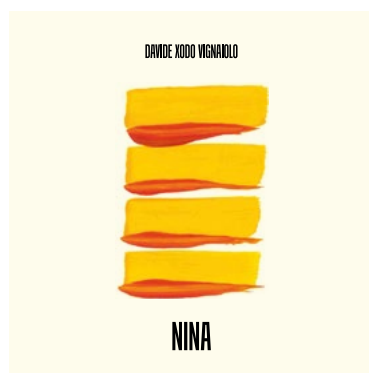
90% Tai Rosso 10% Garganega

5 giorni di macerazione sulle bucce

Affinamento 9 mesi in vetroresina

Fermentazione spontanea, rifermentato in primavera con mosto congelato

Produzione 1.300 bottiglie



NINA 2024

Veneto IGT Pinot Bianco Garganega 11,5% vol

60% Pinot Bianco, 40% Garganega

1 settimana di macerazione sulle bucce

Affinamento 10 mesi in cemento e anfora di ceramica da 400 lt

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 3.200 bottiglie e 30 magnum



GARGANEGADE 2024

Veneto IGT Garganega 10,5% vol

100% Garganega

60% macerazione semi-carbonica, 40% macerazione di 1 settimana

Affinamento 10 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 2.600 bottiglie



TAI ROSSO 2024

Veneto IGT Tai Rosso 12,5% vol

100% Tai Rosso

8 giorni di macerazione per l'80%, macerazione carbonica per il 20%

Affinamento 10 mesi in cemento e acciaio

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 4.000 bottiglie e 120 magnum



CAMPETTI 2023

Veneto IGT Rosso 13,5% vol

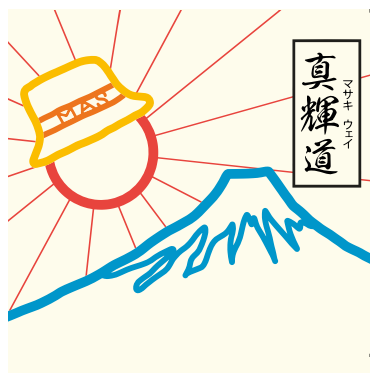
40% Merlot, 30% Carmenère, 30% Syrah

Da 14 a 21 giorni di macerazione

Affinamento 10 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 2.000 bottiglie



MASAKI'S WAY 2024

Veneto IGT Rosso 12,5% vol

70% Tai Rosso, 30% Syrah

Cofermentazione delle uve per 10 giorni, 30% a grappolo intero

Affinamento 10 mesi in acciaio

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 1.400 bottiglie