



LAMATTA 2022

Veneto IGT Tai Rosso Rosato Frizzante 12% vol

90% Tai Rosso 10% Garganega

1 settimana di macerazione sulle bucce

Affinamento 8 mesi in acciaio

Fermentazione spontanea, rifermentato in primavera con mosto congelato

Produzione 1100 bottiglie



NINA 2022

Veneto IGT Garganega Pinot Bianco 11% vol

60% Garganega, 40% Pinot Bianco

1 settimana di macerazione sulle bucce

Affinamento 7 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 3000 bottiglie



GARGANEGADE 2022

Veneto IGT Garganega 11% vol

100% Garganega

50% macerazione semi-carbonica, 50% macerazione di 1 settimana

Affinamento 6 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 2000 bottiglie



TAI ROSSO 2022

Veneto IGT Tai Rosso 12% vol

100% Tai Rosso

14 giorni di macerazione

Affinamento 7 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 3500 bottiglie



CAMPETTI 2022

Veneto IGT Rosso 13% vol

60% Merlot, 20% Carmenère, 20% Syrah

14-21 giorni di macerazione

Affinamento 10 mesi in cemento

Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione nè chiarifica

Produzione 2600 bottiglie