

**Fattoria Le Vegre**  
Arcugnano

Garganega DOC Colli Berici 2015

- Area di produzione: Arcugnano, Colli Berici
- Suoli: calcarei, di origine carsica marina /argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 2.000
- Densità: 2500 ceppi/ha
- Varietà: 100% Garganega
- Vinificazione: in bianco. I grappoli vengono diraspati e pressati con pressatura dolce a 0,5 bar. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 16°C per circa 1 mese.
- Maturazione: in cemento su fecce fini per circa 9 mesi.
  
- Alcol: 12,5 %
- Acidità totale: 4,700 g/l
- Zuccheri residui: 0,600 g/l



## Fattoria Le Vegre

Arcugnano

### Merlot DOC Colli Berici 2015

- Area di produzione: Arcugnano, Colli Berici
- Suoli: calcarei, di origine carsica marina /argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 4000• Densità: 4000 ceppi/ha
- Varietà: 100% Merlot
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. La fermentazione avviene a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 26°C per circa 4 giorni. Dopodiché avviene la pressatura.
- Maturazione: in cemento per circa 9 mesi.
  
- Alcol: 14 %
- Acidità totale: 5,97 g/l
- Zuccheri residui: 0,6 g/l



Imbottigliato da F&B 125-17 per cento di  
Fattoria le Vegre  
s.s. Società Agricola  
Arcugnano - VI - Italia  
www.fattorialevegre.it  
PRODOTTO IN ITALIA - CONTIENE SOLFITI

Colli Berici  
Denominazione di Origine Controllata  
Merlot  
75 cl e 12,5% vol



## Fattoria Le Vegre

Arcugnano

### Tai Rosso DOC Colli Berici 2015

- Area di produzione: Arcugnano, Colli Berici
- Suoli: calcarei, di origine carsica marina /argillosi
- Numero di bottiglie prodotte: 4000
- Densità: 4000 ceppi/ha
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: in rosso. I grappoli vengono diraspati e pigiati. La fermentazione avviene a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata a 26°C per circa 4 giorni. Dopodiché avviene la pressatura.
- Maturazione: in cemento per circa 9 mesi.
  
- Alcol: 15,5 %
- Acidità totale: 5,370 g/l
- Zuccheri residui: 0,600 g/l

