



no sulfites in paradise

I vini Freewine

freewine.eu



TENUTA DI
CORTE GIACOBBE

Nature

Tenuta di Corte Giacobbe - Dal Cero

Soave Doc 2010

Vitigno: 100% Garganega

Vigneto: *Zona di Produzione:* Vigneti che circondano l'antica Corte Giacobbe, situati nella zona collinare di Roncà, alle pendici dei monti Lessini, Verona, Regione Veneto.

Sistema di allevamento: Pergoletta Soavese tradizionale. Suolo "Vulcanico", "Calcareo", ricco di basalto e tufo grigio e nero di origine oceanica.

Produzione: 80 ql/ha

Bottiglie prodotte: In base alle richieste fino a 6.000 bottiglie

Vinificazione: Vendemmia manuale, i grappoli raccolti in cassette da 20kg. Diraspatura e pressatura soffice delle uve con processo "inertys". In cui gli aromi del mosto vengono preservati dall'ossidazione mediante l'utilizzo di gas inerti. Selezione del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata.

Informazioni organolettiche Colore giallo paglierino con riflessi oro-verde brillante. Profumo intenso, fruttato, con sentori di "uva" matura. L'ingresso in bocca risulta morbido. Al palato sapido, minerale con note tipiche di "uva".

Valori analitici:

Alcol: 12,1 % v/v

Anidride solforosa totale: 24 mg/l

Anidride solforosa libera: 1 mg/l

Ph: 3,34

Acidità totale: 5,11 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,17 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 2,35 g/l

Orac: 225 µmoli TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Aprile 2011

Sito web: www.vinidalcero.com



Etichetta provvisoria

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu



seiterre



Anima Flava

Rizzi Sei Terre

Bianco Veneto IGT 2010

Vitigno: 100% Garganega

Vigneto: Vigneti a pergoletta, 4000 ceppi/ettaro

Produzione: 150 ql/ha

Bottiglie prodotte: 15.000

Vinificazione: Raccolta meccanica, macerazione/fermentazione temperatura controllata

Informazioni organolettiche colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumi freschi e fruttati con tipiche note tropicali. Sapore morbido, di frutta fresca con particolare presenza di pesca gialla e ananas, con grande personalità

Valori analitici:

Alcol: 12 % v/v

Anidride solforosa totale: 38 mg/l

Anidride solforosa libera: 8 mg/l

Ph: 3,00

Acidità totale: 6,10 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,25 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: n.d.

Orac: 242 µmoli TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Aprile 2011

Sito web: www.seiterre.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu



Runcaris Freewine

Società Agricola Fattori

Soave Classico Doc 2010

Vitigno: 100% Garganega

Vigneto: 3500 ceppi

Produzione: 8000 lt/ha

Bottiglie prodotte: 600

Vinificazione: Vinificazione in acciaio

Valori analitici:

Alcol: 11,5 % v/v

Anidride solforosa totale: 14 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,28

Acidità totale: 5,90 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,30 g/l (espressa in acido acetico)

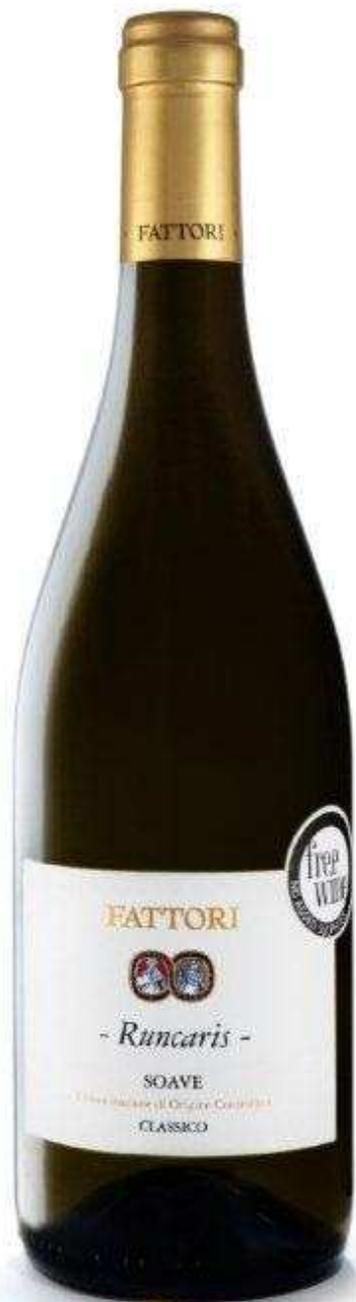
Zuccheri riduttori: 2,5 g/l

Orac: 208 µmoli TE

Tipo di chiusura: Microgranulato

Prodotto disponibile da: 13 maggio 2011

Sito web: www.fattoriwines.com



Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu



Ancilla Lugana



1909

Ancilla Lugana

Lugana Doc 2010

Vitigno: 100% Turbiana

Vigneto: Allevamento a spalliera, a capo rinnovato. Terreno limo argilloso calcareo. Età vigneto 7-10 anni

Produzione: 90 q/ha

Bottiglie prodotte: 3300

Vinificazione: Senza solfiti aggiunti, diraspatura con leggera pigiatura, e delicata macerazione a freddo delle bucce

Informazioni organolettiche: Alla vista giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano note intense di frutta gialla: pompelmo e agrumi in genere con intrigante sottofondo finale di Gelsomino e Sambuco. In bocca si completano e allungano le sensazioni olfattive, aumentando con spiccata vinosità ed equilibrio la piacevolezza del frutto appena vendemmiato e la curiosità di cercare nuove note calde.

Valori analitici:

Alcol: 13% v/v

Anidride solforosa totale: 31 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,28

Acidità totale: 5,9 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 5 g/l

Orac: 410 µmoli TE

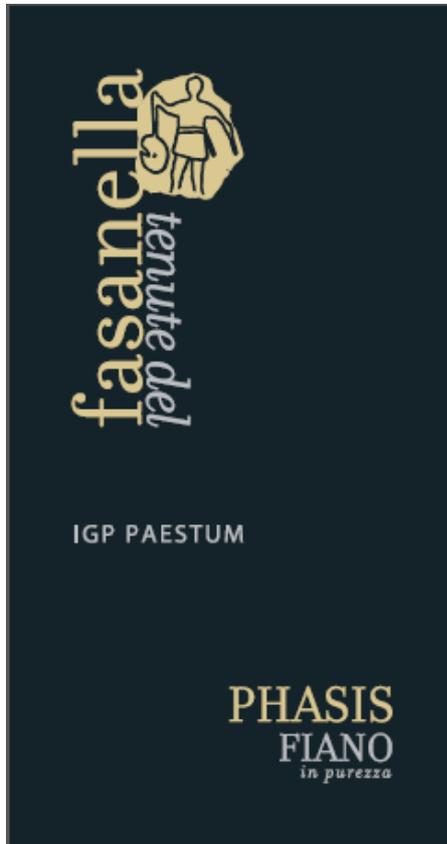
Tipo di chiusura: vetro

Prodotto disponibile da: Giugno 2011

Sito web: www.ancillalugana.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Phasis

Tenute del Fasanella

Fiano IGP Paestum 2010

Vitigno: 100% Fiano

Vigneto: esposto a nord-est con sistemazione a rittochino, suolo argilloso-calcareo, subalcalino, ricco di scheletro calcio-magnesiaco, potatura a cordone speronato, 4350 piante/ha per 2,4 ettari a 300 metri s.l.m.

Produzione: 64 ql/ha

Bottiglie prodotte: 13.000

Vinificazione: in totale assenza di solforosa.

Raccolta manuale in ceste da 15 kg il 12 settembre 2010; diraspatura; macerazione pellicolare; macerazione alcolica in acciaio per 6 giorni a temperatura controllata; svinatura e pressatura soffice; proseguo della fermentazione per altri 16 giorni. Maturazione in acciaio su fecce totali per 8 mesi.

Valori analitici:

Alcol: 13,77 % v/v

Anidride solforosa totale: 6 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,57

Acidità totale: 5,85 g/l (esperssa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,27 g/l (esperssa in acido acetico)

Orac: 455 µmoli TE

Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: luglio 2011

Sito web: www.tenutedelfasanella.it



TERRE VERDI



Etichetta provvisoria

Terre Verdi

Verdicchio dei Castelli di Jesi 2010

Vitigno: 100% Verdicchio

Vigneto: Selezione di uve verdicchio dei migliori vigneti dell'area classica del verdicchio, ceppi x ettaro 2500-3500, sistema d'allevamento doppio capovolto e gujot

Produzione: 110-120 ql/ha

Bottiglie prodotte: 6.000

Vinificazione: Raccolta delle uve a mano, vinificazione con applicazione del protocollo "freewine bianco in iper-riduzione"

Informazioni organolettiche Colore giallo paglierino intenso; olfatto: floreale, fruttato; gusto: equilibrato, persistente con buona mineralità.

Valori analitici:

Alcol: 12,5 % v/v

Anidride solforosa totale: 28 mg/l

Anidride solforosa libera: 8 mg/l

Ph: 3,34

Acidità totale: 5,3 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,53 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 1 g/l

Orac: 270 μ mol TE

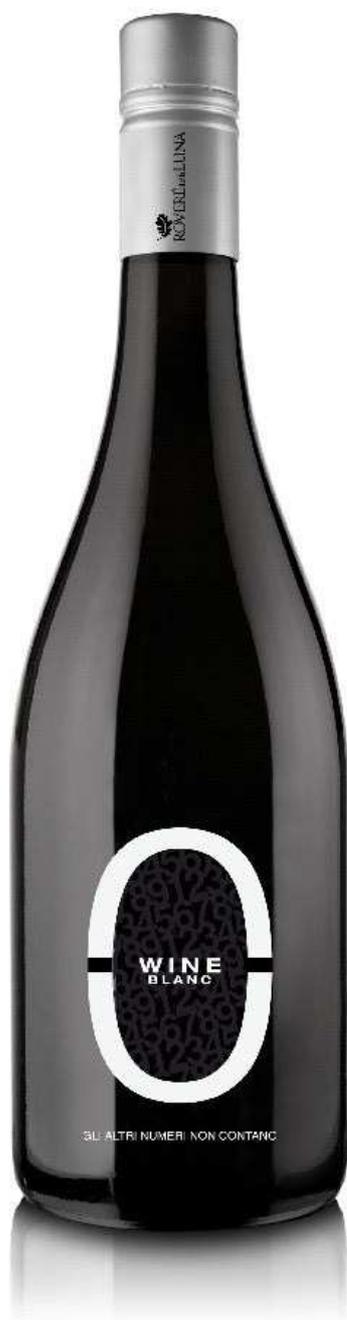
Tipo di chiusura: sintetico

Prodotto disponibile da: n.d.

Sito web: www.moncaro.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Zero Wine Blanc

Cantina Sociale Roveré della Luna

Vigneti delle Dolomiti IGP Bianco 2010

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Vigneto: Vigneti a pergola semplice, terreni calcarei

Produzione: 140 ql/ha

Bottiglie prodotte: 35.000

Vinificazione: Raccolta manuale, iperossigenazione del mosto, lunga maturazione sui lieviti a bassa temperatura

Informazioni organolettiche Colore giallo paglierino scarico; olfatto con note fruttate (frutta a polpa bianca), con un immediato richiamo agli aromi dell'uva e della vendemmia; gusto completato da grande fragranza e piacevolezza

Valori analitici:

Alcol: 12,41 % v/v

Anidride solforosa totale: 28 mg/l

Anidride solforosa libera: 2 mg/l

Ph: 3,36

Acidità totale: 5,69 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,23 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 1,8 g/l

Orac: 197 µmoli TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: 11 Aprile 2011

Sito web: www.zerowine.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Zero Wine Rosé

Cantina Sociale Roveré della Luna

Vigneti delle Dolomiti IGP Rosato 2010

Vitigno: 100% Schiava

Vigneto: Vigneti a pergola semplice, terreni calcarei

Produzione: 140 ql/ha

Bottiglie prodotte: 35.000

Vinificazione: Raccolta manuale, breve macerazione a freddo, lunga maturazione sui lieviti a bassa temperatura

Informazioni organolettiche Colore rosato tenue;olfatto con note fruttate (frutta rossa), con un immediato richiamo agli aromi dell'uva e della vendemmia; gusto completato da grande fragranza e piacevolezza.

Valori analitici:

Alcol: 11,88 % v/v

Anidride solforosa totale: 2 mg/l

Anidride solforosa libera: 1 mg/l

Ph: 3,46

Acidità totale: 5,44 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,18 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 2 g/l

Orac: 292 µmoli TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: 11 Aprile 2011

Sito web: www.zerowine.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu



seiterre



Anima Rubra

Rizzi Sei Terre

Sangiovese Toscana IGT 2010

Vitigno: 100% Sangiovese

Vigneto: Cordone speronato, 5000 ceppi/ettaro

Produzione: 120 ql/ha

Bottiglie prodotte: 15.000

Vinificazione: Raccolta meccanica, macerazione/fermentazione temperatura controllata

Informazioni organolettiche Colore rubino intenso con sfumature porpora, profumo ricco e persistente di frutta rossa con lieve sentore di spezie. Sapore fruttato e armonico

Valori analitici:

Alcol: 12,5 % v/v

Anidride solforosa totale: 15 mg/l

Anidride solforosa libera: 3 mg/l

Ph: 3,40

Acidità totale: 5,80 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,35 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: n.d.

Orac: 778 μ mol TE

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: Aprile 2011

Sito web: www.seiterre.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Creorosso Freewine

Le Pignole

Tai Rosso Colli Berici Doc 2010

Vitigno: 100% Tai Rosso

Vigneto: Le uve provengono da vigneti in collina, area Colli Berici, terreni argilloso-calcarei

Produzione: 81 q/ha

Bottiglie prodotte: 3000

Vinificazione: Raccolta manuale. Uva diraspata e pigiata. Fermentazione 8 giorni alla temperatura di 24-26 C.

Informazioni organolettiche: Colore rosso rubino di buona intensità. Profumo intenso con note di ribes, lampone, liquirizia, pepe nero, tipiche del vitigno. Sapore fresco, sapido, equilibrato e persistente.

Valori analitici:

Alcol: 12 % v/v

Anidride solforosa totale: 3 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,36

Acidità totale: 6,95 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: n.d.

Zuccheri riduttori: 2,3 g/l

Orac: 666 μ mol TE

Tipo di chiusura: sintetico 22x37

Prodotto disponibile da: Marzo 2011

Sito web: www.lepignole.com

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Auso

Tenute del Fasanella

Rosso IGP Paestum 2010

Vitigno: Aglianico 50%, Primitivo 50%

Vigneto: esposto a sud-ovest con orientamento dei filari nord-sud, suolo profondo su alternanze marnoso-arenacee, a tessitura media in superficie, fine o moderatamente fine in profondità, potatura a cordone speronato, 5680 piante/ha a 500 metri s.l.m.

Produzione: 96 ql/ha

Bottiglie prodotte: 13.790

Vinificazione: in totale assenza di solforosa.

Raccolta manuale in ceste da 15 kg il 19 settembre per il Primitivo, il 10 e 23 ottobre per l'Aglianico; diraspatura; macerazione prefermentativa a freddo, macerazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per 11 giorni, pressatura soffice, proseguo fermentazione altri 40 giorni per Aglianico; fermentazione malolattica. Maturazione in acciaio su fecce fini sino al taglio Aglianico-Primitivo del 19 maggio 2011

Valori analitici:

Alcol: 14,61% v/v

Anidride solforosa totale: 2 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,38

Acidità totale: 7,65 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: n.d.

Orac: 1067 µmoli TE

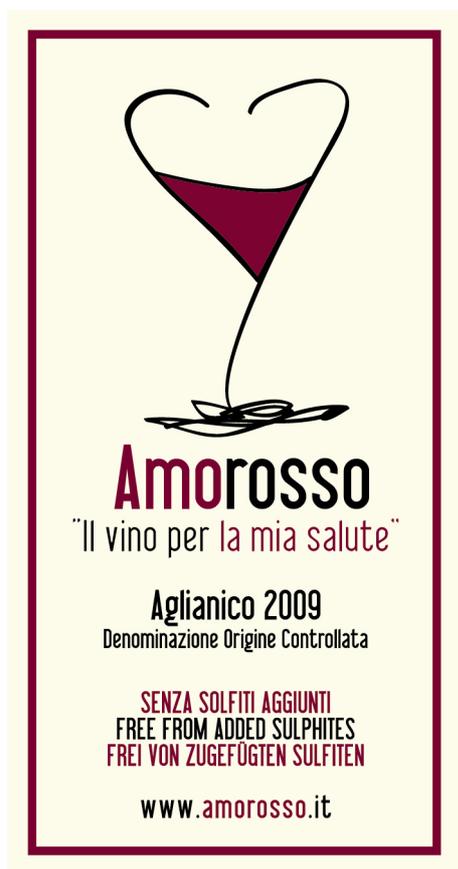
Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: luglio 2011

Sito web: www.tenutedelfasanella.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu





Amorosso

Cantina Diomede

Aglianico del Vulture Doc 2009

Vitigno: 100% Aglianico

Vigneto: Vitigni coltivati a 800 mt/slm.
Terreni vulcanici.

Produzione: 60 ql/ha

Bottiglie prodotte: 10.000

Vinificazione: Raccolta uva a mano dei soli grappoli
sani, vinificazione in acciaio

Informazioni organolettiche Colore rosso rubino in-
tenso, profumo ampio e persistente, gusto tipico, morbi-
do, piacevole poco tannico

Valori analitici:

Alcol: 12,5 % v/v

Anidride solforosa totale: 0 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,70

Acidità totale: 6,10 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: 0,30 g/l (espressa in acido acetico)

Zuccheri riduttori: 4,7 g/l

Orac: 1206 µmoli TE

Tipo di chiusura: sughero

Prodotto disponibile da: Aprile 2011

Sito web: www.amorosso.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

