



astropinot 2016

Tipologia :	pinot nero vinificato rosso fermo
Caratteristiche :	freschezza
Bottiglie prodotte :	2000 circa
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine agosto
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	1,2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	20 giorni
Affinamento :	in tino d'acciaio e in bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	57



magush

Tipologia :	spumante brut 2013
Caratteristiche :	macerazione del vino base
Bottiglie prodotte :	900
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	fine agosto
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	90 gg
Affinamento :	in bottiglia 60 mesi
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	16



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.) :	