



PETTIROSSO

Tipologia :	VINO ROSSO
Caratteristiche :	SANGIOVESE CILIEGIOLO FRESCO FRUTTATO TOSCANO
Bottiglie prodotte :	7000
Origine uve :	Comprata - con certificazione
Vendemmia – modalità ed epoca :	15 SETTEMBRE CASSETTE
Resa (q/ha) :	45 QL /HA
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,3
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	1 SETTIMANA
Affinamento :	ACCIAIO
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



ALBERELLO

Tipologia :	DOC ROSSO DI MONTALCINO 2016
Caratteristiche :	X
Bottiglie prodotte :	2400
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	OTTOBRE
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	2 SETTIMANE
Affinamento :	BOTTE 20 HL 24 MESI
Rame :	NO
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



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.) :	