



## Poggio ai Mori

Tipologia :	DOCG Chianti Classico
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	28.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale Settembre/Ottobre
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	No
Macerazione :	Cemento/Acciaio
Affinamento :	Acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	50



## Campacci

Tipologia :	IGT Rosso Toscana
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale Settembre/Ottobre
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	No
Macerazione :	Cemento/Acciaio
Affinamento :	Acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	12.5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	33



## Dissidente

Tipologia :	Vino Rosso
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale Settembre/Ottobre
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	No
Macerazione :	Cemento/Acciaio
Affinamento :	Acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	38