



## SINCERE

Tipologia :	CHIANTI DOCG
Caratteristiche :	Colore rosso rubino, profumo intenso e fruttato
Bottiglie prodotte :	3/4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in carrello, metà settembre
Resa (q/ha) :	90 q
Lieviti :	nessuno
Acidità (g/l) :	5,26
Correzione acidità :	nessuna
Macerazione :	2 gg
Affinamento :	Cemento/ bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9,32
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	46,2



## HARMONIA

Tipologia :	CHIANTI RISERVA DOCG
Caratteristiche :	Rosso rubino, tannini morbidi
Bottiglie prodotte :	1200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta - metà settembre
Resa (q/ha) :	70q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4,85
Correzione acidità :	no
Macerazione :	2/3 gg
Affinamento :	cemento/ bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	44



## TINDILORO

Tipologia :	IGT TOSCANA CANAIOLO NERO
Caratteristiche :	Profumi intensi, buona sapidità
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, metà settembre
Resa (q/ha) :	70q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	2/3gg
Affinamento :	cemento/bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	11
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	11
	48



## IL CAVALIERE

Tipologia :	IGT TOSCANA SANGIOVESE
Caratteristiche :	Rosso rubino intenso, tannini morbidi, fruttato
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, metà/fine settembre
Resa (q/ha) :	65/75q
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,2
Correzione acidità :	no
Macerazione :	2/3gg
Affinamento :	cemento/ bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	46



## AUREA

Tipologia :	IGT TOSCANA BIANCO
Caratteristiche :	Giallo dorato, note di frutta gialla
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in carrello, metà settembre
Resa (q/ha) :	80/90
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	1-2 gg
Affinamento :	cemento/bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	48