



## Carmignano DOCG Terre a Mano

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	tipiche di un vino rosso di qualità
Bottiglie prodotte :	18.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale / durante i mesi di settembre e ottobre
Resa (q/ha) :	25 qli/ha
Lieviti :	NO
Acidità (g/l) :	più o meno 6mg/lt
Correzione acidità :	NO
Macerazione :	la durata dipende dalle caratteristiche dell'annata
Affinamento :	tonneaux di rovere di Allier per quasi tre anni
Rame :	trattamenti in vigna dopo le piogge
Titolo alcolometrico :	a seconda delle annate va dai 13,5 ai 14,5 %
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45 mg/l



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.) :	



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.) :	