



<b>VINO :</b>	<b>Neccio Doc Olevano Romano</b>
Tipologia :	<b>Rosso fermo</b>
Caratteristiche :	Complesso, speziato, minerale
Bottiglie prodotte :	1.500
Origine uve :	Notri vigneti
Uve :	Cesanese piccolo o Affile
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale – metà settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	15 giorni sulle bucce
Affinamento :	10 mesi in legni di castagno – 6 in bottiglia
Rame :	Rame e zolfo di miniera all'occorrenza
Titolo alcolometrico :	14
Ph :	
Estratto secco (g/l):	29,1
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28