



<b>VINO :</b>	<b>Emotiq Lazio Igp</b>
Tipologia :	Bianco fermo
Caratteristiche :	Complesso, speziato, minerale
Bottiglie prodotte :	2.000
Origine uve :	Notri vigneti
Uve :	Malvasia puntinata + 10% Riesling renanano e Ottonese
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale - inizio settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	7 giorni sulle bucce
Affinamento :	
Rame :	Rame e zolfo di miniera all'occorrenza
Titolo alcolometrico :	12,5
Ph :	
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	10