



VINO :	Montepulciano d'Abruzzo Prologo
Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Proprie
Uve :	100% Montepulciano
Vendemmia - modalità ed epoca :	Ottobre 2015 in cassette
Resa (qt) :	60
Lieviti :	No
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,20
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	15 gg
Affinamento :	Cemento e legno
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	15
Ph :	3,45
Estratto secco (g/l):	1
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25