



VINO :	Cerasuolo d'Abruzzo LE CINCE
Tipologia :	Rosato
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Proprie
Uve :	100% Montepulciano
Vendemmia - modalità ed epoca :	Settembre in cassette
Resa (qt) :	60
Lieviti :	No
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,5
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	5 ore
Affinamento :	Legno
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,5
Ph :	3,35
Estratto secco (g/l):	1
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	Circa 10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	Circa 30