



VINO :	Concrete
Tipologia :	Montepulciano d'Abruzzo
Caratteristiche :	Rosso
Bottiglie prodotte :	15.000
Origine uve :	Proprie
Uve :	100% Montepulciano
Vendemmia - modalità ed epoca :	Fine settembre in cassette
Resa (qt) :	60
Lieviti :	No
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,8
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	6 giorni
Affinamento :	Cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,5
Ph :	3,30
Estratto secco (g/l):	29
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20