



VINO :	Pentima
Tipologia :	Lazio Igt
Caratteristiche :	Bianco fermo 2017
Bottiglie prodotte :	800
Origine uve :	Proprie
Uve :	Malvasia, Trebbiano
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale a settembre
Resa (qt) :	60 - 70
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	4,82
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	6
Affinamento :	Botte di castagno
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12
Ph :	3,73
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	Sotto i 10