



<b>VINO :</b>	<b>Paone</b>
Tipologia :	Fiano Igp
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	8.000
Origine uve :	Cesinali
Uve :	Fiano di Avellino
Vendemmia - modalità ed epoca :	Seconda settimana di ottobre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,5
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	4 ore
Affinamento :	Acciaio
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,5
Ph :	3,2
Estratto secco (g/l):	22
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	14
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	38