



VINO :	Pellerosa 2017
Tipologia :	Rosato
Caratteristiche :	Vino in anfora
Bottiglie prodotte :	1.500
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Aglianico
Vendemmia - modalità ed epoca :	Inizio ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	8
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	Sì
Affinamento :	Anfora
Rame :	
Titolo alcolometrico :	13
Ph :	3,3
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28