



VINO :	Mille 2017
Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Vino in cemento
Bottiglie prodotte :	8.400
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Piedirosso 70%, Pallagrello nero 15%, Aglianico 15%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Inizio ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	No
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 :	12,5
Ph :	3,3
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	27