



VINO :	Majulina
Tipologia :	Rosso colline lucchesi
Caratteristiche :	Rosso fresco, succoso
Bottiglie prodotte :	6.000
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Sangiovese, Ciliegiole, Canaiolo, altre autoctone
Vendemmia - modalità ed epoca :	Fine agosto / inizio settembre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,00
Correzione acidità :	
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	10 giorni
Affinamento :	Cemento e bottiglia
Rame :	
Titolo alcolometrico :	12,5
Ph :	
Estratto secco (g/l):	27
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	46