



| | |
|--|----------------------------------|
| VINO : | Gronda |
| Tipologia : | Igt Toscana bianco |
| Caratteristiche : | Bianco asciutto e caratteristico |
| Bottiglie prodotte : | 2.700 |
| Origine uve : | Aziendali |
| Uve : | Vermentino, Malvasia, Moscato |
| Vendemmia - modalità ed epoca : | Fine agosto / inizio settembre |
| Resa (q/ha) : | 40 |
| Lieviti : | Indigeni |
| Enzimi : | No |
| Chiarificanti : | No |
| Stabilizzanti : | No |
| Filtrazione : | No |
| Acidità (g/l): | 5,31 |
| Correzione acidità : | |
| Utilizzo freddo/caldo : | No |
| Macerazione : | 2 giorni |
| Affinamento : | Acciaio e bottiglia |
| Rame : | |
| Titolo alcolometrico : | 11 |
| Ph : | |
| Estratto secco (g/l): | 18 |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | 16 |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | 52 |