



<b>VINO :</b>	<b>Iarsera</b>
Tipologia :	Colline lucchesi Sangiovese
Caratteristiche :	Rosso fresco, succoso, croccante
Bottiglie prodotte :	2.800
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Sangiovese
Vendemmia - modalità ed epoca :	Inizio settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,10
Correzione acidità :	
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	10 giorni
Affinamento :	Cemento e acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	12,5
Ph :	3,52
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20