



VINO :	Almare
Tipologia :	Bianco/Orange Igt Toscana
Caratteristiche :	Bianco macerato
Bottiglie prodotte :	900
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Trebbiano
Vendemmia - modalità ed epoca :	Fine settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	
Correzione acidità :	
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	10 giorni
Affinamento :	Vecchi tonneaux e acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	11,5
Ph :	
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	4
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28