



VINO :	Montecucco Snagiovese
Tipologia :	Rosso secco
Caratteristiche :	1 anno legno
Bottiglie prodotte :	25.000
Origine uve :	Proprie
Uve :	100% Sangiovese
Vendemmia - modalità ed epoca :	20-22 settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	Naturali
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,5 - 6,00
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	30 giorni sulle bucce
Affinamento :	In legno grande
Rame :	0
Titolo alcolometrico :	14,00 - 14,50
Ph :	3,5 - 3,6
Estratto secco (g/l):	30
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40