



| | |
|--|-------------------------------|
| Vino : | Trebbiano toscano 2016 |
| Tipologia : | |
| Caratteristiche : | Senza solfiti |
| Bottiglie prodotte : | 8.500 |
| Origine uve : | Aziendali |
| Uve : | Trebbiano |
| Vendemmia - modalità ed epoca : | Manuale dal 15 settembre |
| Resa (q/ha) : | 70 |
| Lieviti : | Indigeni |
| Enzimi : | No |
| Chiarificanti : | No |
| Stabilizzanti : | No |
| Filtrazione : | No |
| Acidità (g/l): | 5,57 |
| Correzione acidità : | No |
| Utilizzo freddo/caldo : | No |
| Macerazione : | 30 giorni |
| Affinamento : | Acciaio |
| Rame : | Solo in vigneto |
| Titolo alcolometrico : | 13,72 |
| Ph : | 3,47 |
| Estratto secco (g/l): | |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | <1 |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | <10 |