



<b>Vino :</b>	<b>Chianti riserva 2006</b>
Tipologia :	
Caratteristiche :	Senza solfiti
Bottiglie prodotte :	7.500
Origine uve :	Aziendali
Uve :	Sangiovese, Canaiolo e Colorino
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):	5,60
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	Acciaio
Rame :	Solo in vigneto
Titolo alcolometrico :	13,20
Ph :	
Estratto secco (g/l):	27,40
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	60