



VINO :	Durlindana rosato 2017
Tipologia :	Igt Toscana Pollera rosato
Caratteristiche :	Vino rosato di grande freschezza, sentori di fiori ed erbe aromatiche, buona sapidità
Bottiglie prodotte :	700
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Pollera nera 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale in cassette - Metà settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,4
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	2 ore
Affinamento :	In acciaio per 6 mesi poi in bottiglia per altri 3
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,0
Ph :	3,3
Estratto secco (g/l):	20
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35