



<b>VINO :</b>	<b>Clarè 2017</b>
Tipologia :	Igt Toscana Pollera rosato
Caratteristiche :	Vino rosato di colore intenso, ottenuto da una vendemmia precoce e una macerazione di due giorni. La caratteristica leggerezza e bevibilità lo rendono un vino adatto all'estate.
Bottiglie prodotte :	2.000
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Pollera nera 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale in cassette - Inizio settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,5
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	2 giorni
Affinamento :	In acciaio per 4 mesi poi in bottiglia per altri 3
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,0
Ph :	3,5
Estratto secco (g/l):	22,3
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	13

Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	34
--	----