



VINO :	Lunalies 2017
Tipologia :	Igt Toscana Vermentino nero rosato frizzante
Caratteristiche :	Vino rosato di grande freschezza, sentori di erbe aromatiche, buona sapidità e bollicine fini.
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Vermentino nero
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):	7,3
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	2 ore
Affinamento :	In acciaio per 4 mesi poi in bottiglia per altri 3
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	12,0
Ph :	3,2
Estratto secco (g/l):	22
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	7
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26

