



VINO :	Pian Piano 2014
Tipologia :	Igt Toscana bianco
Caratteristiche :	Bianco affinato con sentori speziati, di nocciola, frutta matura ed erbe aromatiche, notevole struttura e acidità
Bottiglie prodotte :	2.500
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Durella della Lunigiana, Pinot grigio e Chardonnay in parti circa uguali
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):	5,2
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	4 ore
Affinamento :	Parte dello chardonnay in barriques per 10 mesi, il resto in acciaio per 10 mesi e poi in bottiglia per 36.
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14
Ph :	3,4
Estratto secco (g/l):	20
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18

Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	50
--	----