



| <b>Vino :</b>                            | <b>Pian Piano 2014</b>   |
|--|--|
| Tipologia :                              | Igt Toscana Vermentino nero  |
| Caratteristiche :                        | Vino fresco e profumato di media struttura con profumi di frutta ma anche spezie tra cui pepe. |
| Bottiglie prodotte :                     | 3.500  |
| Origine uve :                            | Prodotte in azienda  |
| Uve :                                    | Vermentino nero 100%   |
| Vendemmia - modalità ed epoca :          | Manuale in cassette - Inizio ottobre   |
| Resa (q/ha) :                            | 70   |
| Lieviti :                                | Spontanei  |
| Enzimi :                                 | No   |
| Chiarificanti :                          | No   |
| Stabilizzanti :                          | No   |
| Filtrazione :                            | No   |
| Acidità (g/l):                           | 5,3  |
| Correzione acidità :                     | No   |
| Utilizzo freddo/caldo :                  | No   |
| Macerazione :                            | 12 giorni  |
| Affinamento :                            | Acciaio per 6 mesi, poi bottiglia per altri 6  |
| Rame :                                   | No   |
| Titolo alcolometrico :                   | 13,0   |
| Ph :                                     | 3,4  |
| Estratto secco (g/l):                    | 24   |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | 13   |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | 32   |