



Vino :	Groppolungo 2011
Tipologia :	Igt Toscana rosso
Caratteristiche :	Rosso molto territoriale, con profumi molto speziati, bel tannino maturo e grande freschezza.
Bottiglie prodotte :	2.500
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Canaiolo (e in piccole quantità Pollera e Vermentino nero)
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale in cassette - Metà ottobre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,3
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	Acciaio per 6 mesi, poi bottiglia per altri 24
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,0
Ph :	3,5
Estratto secco (g/l):	27
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	16
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30