



Vino :	Melalampo 2015
Tipologia :	Igt Toscana Pinot nero
Caratteristiche :	Vino elegante con sentori tipici di frutti rossi del pinot nero, ma anche balsamici, tannini setosi, bocca avvolgente.
Bottiglie prodotte :	2.000
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Pinot nero 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale in cassette - Inizio settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	Spontanei
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	4,8
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	12 giorni
Affinamento :	Barriques non nuove per 12 mesi, poi bottiglia per altri 12
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,0
Ph :	3,5
Estratto secco (g/l):	24
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	19
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	50