



<b>VINO :</b>	<b>Anne Negroamaro 2017</b>
Tipologia :	Vino rosso biologico Negroamaro Igp Salento
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	10.000
Origine uve :	Vitigno autoctono
Uve :	Negroamaro
Vendemmia - modalità ed epoca :	Vendemmia manuale seconda settimana di settembre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	No
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	1
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	Impianto di raffreddamento
Macerazione :	Da 4 a 7 giorni
Affinamento :	Cemento e acciaio
Rame :	n.d.
Titolo alcolometrico :	15
Ph :	3,76
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	19