



<b>VINO :</b>	<b>Temprano 2016</b>
Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	4.500 circa
Origine uve :	Nostre vigne Sicilia
Uve :	Tempranillo
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale - Fine luglio/agosto
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	Naturali
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,42
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	Fase fermentazione tumultuosa
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	Legno 12 mesi circa
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14,24
Ph :	3,70
Estratto secco (g/l):	38
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	6
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	29