



VINO :	Traminer aromatico 2016
Tipologia :	Bianco Ig Terre siciliane
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	5.000
Origine uve :	
Uve :	Traminer aromatico 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	15 / 20 settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	10 micron
Acidità (g/l):	5,40
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	Sì, non sotto i 26°C
Macerazione :	2 giorni
Affinamento :	Acciaio
Rame :	
Titolo alcolometrico :	12,90
Ph :	3,30
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	28