



VINO :	Nerello mascalese
Tipologia :	Rosso
Caratteristiche :	Varietà autoctona vigneto secolare su piede franco
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	
Uve :	Nerello mascalese 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale - fine settembre
Resa (q/ha) :	50 - 60
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,50
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	12 giorni con le bucce
Affinamento :	Barriques + tonneaux + acciaio e bottiglie 16 mesi
Rame :	
Titolo alcolometrico :	15
Ph :	3,51
Estratto secco (g/l):	30,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	18
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35