



VINO :	Pinot nero 2015
Tipologia :	Rosso Ig Terre siciliane
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	
Uve :	Pinot nero 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	15-20 settembre
Resa (q/ha) :	70 - 80
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	5,49
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	8 giorni a contatto sulle bucce
Affinamento :	Barriques + tonneaux per 12 mesi
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14,70
Ph :	3,49
Estratto secco (g/l):	27,2
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	14
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30