



| | |
|--|---|
| Vino : | Secondomevinobianco |
| Tipologia : | Vino bianco |
| Caratteristiche : | Coupage, vino fermo dal colore orange |
| Bottiglie prodotte : | 3.858 |
| Origine uve : | Di proprietà |
| Uve : | Chardonnay, Grignolino, Timorasso, Barbera e Nebbiolo |
| Vendemmia – modalità ed epoca : | Manuale in piccole casse – Fine agosto / prima-seconda settimana di settembre |
| Resa (q/ha) : | 24 |
| Lieviti : | No |
| Enzimi : | No |
| Chiarificanti : | No |
| Stabilizzanti : | No |
| Filtrazione : | No |
| Acidità (g/l): | |
| Correzione acidità : | No |
| Utilizzo freddo/caldo : | No |
| Macerazione : | 4 mesi |
| Affinamento : | Acciaio inox |
| Rame : | |
| Titolo alcolometrico : | 11 |
| Ph : | |
| Estratto secco (g/l): | |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | No |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | Non rilevata |