



Vino :	Secondomevinorosso
Tipologia :	Vino rosso
Caratteristiche :	Coupage, vino rosso pétillant naturel dal colore orange
Bottiglie prodotte :	5.290
Origine uve :	Di proprietà
Uve :	Grignolino e Ruchè
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale in piccole casse - Fine 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 :	3 mesi
Affinamento :	Acciaio inox
Rame :	
Titolo alcolometrico :	12,5
Ph :	
Estratto secco (g/l):	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	No
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	Non rilevata