



<b>VINO :</b>	<b>Rosso del Ciglio 2016</b>
Tipologia :	Cilento Aglianico Dop
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	5.200
Origine uve :	Vigna del Ciglio
Uve :	Aglianico
Vendemmia – modalità ed epoca :	Fine settembre
Resa (q/ha) :	60
Lieviti :	No
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	5 micron
Acidità (g/l):	6,64
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	8 giorni
Affinamento :	1 anno in rovere (1000 litri, 550 litri), 6 mesi in bottiglia
Rame :	
Titolo alcolometrico :	14,5
Ph :	3,35
Estratto secco (g/l):	34,6
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2