



<b>Vino :</b>	<b>Negroamaro rosso Salento Igp 2016</b>
Tipologia :	Vino rosso fermo
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	2.500
Origine uve :	Prodotte in azienda
Uve :	Negroamaro 100%
Vendemmia - modalità ed epoca :	Manuale - 20/09/2016
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	No
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,4
Correzione acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	11 giorni
Affinamento :	Acciaio
Rame :	<0,05
Titolo alcolometrico :	14,50
Ph :	3,54
Estratto secco (g/l):	26,80
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	21