



VINO :	Cinciallegra SI
Tipologia :	Vino bianco frizzante
Caratteristiche :	Vino bianco frizzante da tavola
Bottiglie prodotte :	1.500
Origine uve :	Di proprietà
Uve :	Garganega e Trebbiano
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale – Una piccola anticipata ed una a piena maturazione delle bucce
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	Indigeni
Enzimi :	Propri
Chiarificanti :	No
Stabilizzanti :	No
Filtrazione :	No
Acidità (g/l):	6,00
Correzine acidità :	No
Utilizzo freddo/caldo :	No
Macerazione :	Per 6 mesi da settembre a marzo
Affinamento :	Vino vinificato in acciaio da set-mar e poi affinato in bottiglia sui suoi lieviti. Non viene sboccato
Rame :	Utilizzato in vigna sempre il dosaggio minimo, è zona non soggetta a peronospora e ciò ci consente di limitarne l'utilizzo
Titolo alcolometrico :	10
Ph :	3,37 a 20°C
Estratto secco (g/l):	21,4
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	<1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	3