



| | |
|--|--------------------------------------|
| VINO : | Pro Vino 2016 (nuovo uvaggio) |
| Tipologia : | Rosso |
| Caratteristiche : | Rosso corposo |
| Bottiglie prodotte : | 2.835 + 50 magnum |
| Origine uve : | Vigneti Sole e Bellavista |
| Uve : | 60% Barbera - 40% Negretto |
| Vendemmia - modalità ed epoca : | A mano - inizio settembre |
| Resa (q/ha) : | 75 |
| Lieviti : | |
| Enzimi : | No |
| Chiarificanti : | No |
| Stabilizzanti : | No |
| Filtrazione : | No |
| Acidità (g/l): | |
| Correzione acidità : | No |
| Utilizzo freddo/caldo : | No |
| Macerazione : | Circa 4 settimane |
| Affinamento : | 12 mesi in legni vecchi |
| Rame : | |
| Titolo alcolometrico : | |
| Ph : | |
| Estratto secco (g/l): | |
| Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) : | |
| Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) : | 14 |