



## Pacina 2013

Tipologia :	Rosso Toscana IGT
Caratteristiche :	Sangiove tradizionale, con struttura e acidità
Bottiglie prodotte :	33.700
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, fine Settembre
Resa (q/ha) :	50ql per ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,01
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 settimane
Affinamento :	Botti/tonneaux e cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,78%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	Minore di 1 mg/lit
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	Minore di mg/lit



## La Malena 2016

Tipologia :	Rosso Toscana IGT
Caratteristiche :	Syrah e Ciliegiole con struttura, acidità e frutto
Bottiglie prodotte :	2.600
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, fine settembre
Resa (q/ha) :	50q/ha per ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,17 g/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	4 settimane
Affinamento :	Fusti di rovere da 225l
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13,8
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	Minore di 10 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	Minore di 15 mg/l



## Villa Pacina 2016

Tipologia :	Toscana IGT
Caratteristiche :	Sangiovese in purezza con struttura, acidità e frutto
Bottiglie prodotte :	4.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, fine settembre
Resa (q/ha) :	40ql per ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,04 g/l
Correzione acidità :	no
Macerazione :	6 Settimane
Affinamento :	Cemento
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,38%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	0
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	0
	Minore di 10 mg/l



## La Sorpresa 2013

Tipologia :	Toscana IGT Bianco da Uve Appassite
Caratteristiche :	Vinsanto tradizionale con forte personalità
Bottiglie prodotte :	800
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale, fine settembre
Resa (q/ha) :	60q/ per ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,16
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	5 anni in caratelli di castagno
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	11,47%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	Minore di 5 mg/l
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	38 mg/l



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	