Solatìo della Cerreta

Tipologia :	Rosso IGT Toscano
Caratteristiche :	Vino
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta manuale in epoca variabile a seconda della maturazione dei singoli vitigni. Da metà settembre a fine Ottobre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7-15 giorni
Affinamento :	18 mesi botte
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all’imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all’imbott.) :	18

Matis

Tipologia :	Vino Bianco Vermentino IGT Toscano
Caratteristiche :	Vino
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta manuale nella prima metà di Ottobre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	12 mesi botte
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20

Rio de'Messi

Tipologia :	Vino rosso IGT Toscano
Caratteristiche :	Vino
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta manuale dalla prima metà di Settembre fino a fine Ottobre, a seconda della maturazione dei singoli vitigni.
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7-15 giorni
Affinamento :	24 mesi botte
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	no
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	1
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	1
	16

Stancavizi

Tipologia :	Rosso IGT Toscano
Caratteristiche :	Vino
Bottiglie prodotte :	1500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta manuale nella prima metà di Ottobre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,3
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7 giorni
Affinamento :	24 mesi botte
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	20

Spargivento

Tipologia :	Vino rosso IGT Toscano
Caratteristiche :	Vino
Bottiglie prodotte :	1000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Raccolta manuale nella seconda metà di Ottobre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	7 giorni
Affinamento :	24 mesi botte
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	24