



Sottofondo

Tipologia :	IGT Toscana Bianco frizzante
Caratteristiche :	Doppia fermentazione, buona struttura, colore carico, bolla delicata
Bottiglie prodotte :	4000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale - vendemmia acida a fine Agosto + vendemmia a maturazione nella seconda parte di Settembre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,3
Correzione acidità :	no
Macerazione :	1 mese su una parte dell'uva
Affinamento :	acciaio e bottiglia
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	11
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	6



CHIAROFIORE

Tipologia :	IGT Toscana Bianco
Caratteristiche :	Vino bianco macerato, buona bevibilità e freschezza
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale - una parte a fine Agosto, una parte ad inizio Settembre (Vermentino), una parte nella seconda metà di Settembre, una parte a fine Ottobre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,38
Correzione acidità :	no
Macerazione :	1 mese per la gran parte delle uve
Affinamento :	acciaio
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	12
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	5
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	14



CHIROSCURO

Tipologia :	IGT Toscana Rosato
Caratteristiche :	Rosato con buona struttura e freschezza
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale - Ottobre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,4
Correzione acidità :	no
Macerazione :	no
Affinamento :	acciaio
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	12,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	8
	18



CHIASSOBUIO

Tipologia :	IGT Toscana Rosso
Caratteristiche :	Rosso con buona struttura
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale - seconda metà di Settembre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,94
Correzione acidità :	no
Macerazione :	circa 20 gg
Affinamento :	acciaio e tino grande di legno + bottiglia
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15



CANTOMORO

Tipologia :	IGT Toscana Rosso
Caratteristiche :	Vino rosso di grande struttura
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale - seconda metà di Ottobre
Resa (q/ha) :	30
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,73
Correzione acidità :	no
Macerazione :	circa 20 gg
Affinamento :	acciaio e tino grande di legno + bottiglia
Rame :	non rilevabile
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	18