



## Sangio Panza

Tipologia :	rosso secco
Caratteristiche :	frutto potente, tannini importanti e morbidi
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale, ottobre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.52
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	barricca vecchia
Rame :	in vigna
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	3
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	15



## Abemus

Tipologia :	rosso secco
Caratteristiche :	medio corpo, elegante
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.48
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	bacca vecchia
Rame :	in vigna
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	16



## Chianti 2018

Tipologia :	chianti DOCG
Caratteristiche :	leggero, delicato
Bottiglie prodotte :	10000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale settembre/ottobre
Resa (q/ha) :	50
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5.67
Correzione acidità :	no
Macerazione :	breve
Affinamento :	acciaio
Rame :	in vigna
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	2
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	2
	13



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.) :	



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.) :	