



## Casa e chiesa

Tipologia :	Doc colline lucchesi rosso
Caratteristiche :	Fresco verticale sapido
Bottiglie prodotte :	25000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Inizi settembre
Resa (q/ha) :	40
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,3
Correzione acidità :	No
Macerazione :	In fermentazione, 15 giorni
Affinamento :	2 anni acciai cemento
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	13
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	31



## La sirah

Tipologia :	Igt toscana syrah
Caratteristiche :	È donna
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Metà settembre
Resa (q/ha) :	35
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,5
Correzione acidità :	No
Macerazione :	20 giorni
Affinamento :	18 mesi tonneaux
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	12
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	30



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.) :	



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.) :	