



CIANO 2015

VITIGNO: PINOT NERO (100%)

TERRENO: vulcanico

ANNO D'IMPIANTO: 2009

N° BOTTIGLIE: 2000

VENDEMMIA manuale il 01/09/15

LAVORAZIONI: la fermentazione

spontanea avviene in tini di legno

aperti, dove l'uva è lasciata a

contatto con le bucce per 15

giorni.

Maturazione in botti grandi di

rovere per un anno e affinamento

in bottiglia per almeno 6 mesi.

Non viene eseguita alcuna chiarifica

o filtrazione.



DATI ANALITICI:

Titolo alcolometrico:	12,6%
Estratto secco totale:	31,8 g/l
Acidità totale:	7,07 g/l
Acidità volatile:	1,20 g/l
Acido Malico:	< 0,20 g/l
Acido Lattico:	2,31 g/l
Ph:	3,55
Anidride solforosa totale:	14 mg/l
Anidride solforosa libera:	1 mg/l

english version 