



Creorosso Freewine

Le Pignole

Tai Rosso Colli Berici Doc 2010

Vitigno: 100% Tai Rosso

Vigneto: Le uve provengono da vigneti in collina, area Colli Berici, terreni argilloso-calcarei

Produzione: 81 q/ha

Bottiglie prodotte: 3000

Vinificazione: Raccolta manuale. Uva diraspata e pigiata. Fermentazione 8 giorni alla temperatura di 24-26 C.

Informazioni organolettiche: Colore rosso rubino di buona intensità. Profumo intenso con note di ribes, lampone, liquirizia, pepe nero, tipiche del vitigno. Sapore fresco, sapido, equilibrato e persistente.

Valori analitici:

Alcol: 12 % v/v

Anidride solforosa totale: 3 mg/l

Anidride solforosa libera: 0 mg/l

Ph: 3,36

Acidità totale: 6,95 g/l (espressa in acido tartarico)

Acidità volatile: n.d.

Zuccheri riduttori: 2,3 g/l

Orac: 666 μ mol TE

Tipo di chiusura: sintetico 22x37

Prodotto disponibile da: Marzo 2011

Sito web: www.lepignole.com

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

