

Rosato - **Onda**®
senza solfiti aggiunti

2017

Uvaggio: Montepulciano

Data di vendemmia: 25 Settembre 2017

| | Imbottigliamento |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Etanolo (% v/v) | 13.2 |
| pH | 3.2 |
| Acidità (g/L) | 6.3 |
| SO₂ libera (mg/L) | 10 |
| SO₂ totale (mg/L) | 15 |
| Acido acetico (g/L) | 0.16 |
| Acetaldeide (mg/L) | 4 |
| Polifenoli (mg/L) | 77 |
| Antociani totali (mg/L) | 2 |
| Zuccheri residui (mg/L) | 200 |
| Intensità colorante | 0.12 |
| Tonalità | 1.14 |

PANEL TEST- Frequenze di elicitazione dei descrittori sensoriali

