



**NOME COMMERCIALE**

**NEGROAMARO**

**DENOMINAZIONE**

**SALENTO ROSSO IGP**

**DATI COLTURALI**

UVE: 100% NEGROAMARO

ZONA DI PRODUZIONE: ALTO SALENTO A 70 METRI SUL LIVELLO DEL MARE

TIPOLOGIA TERRENO: CALCAREO - ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 55 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

ETÀ DELLE VITI: 50 ANNI

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 16 GIORNI

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE DI PRIMO E SECONDO PASSAGGIO E ALMENO 9 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

**DATI ANALITICI**

ALCOOL SVOLTO: 15% VOL.

PH: 3,6

ACIDITÀ TOTALE: 5.6 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 5 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 37 G/L

