



**NOME COMMERCIALE**

**PRIMITIVO**

**DENOMINAZIONE**

**SALENTO ROSSO IGP**

**DATI CULTURALI**

UVE: 100% PRIMITIVO

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

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ALBERELLO PUGLIESE

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 55 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50%

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 50 ANNI

EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 20 GIORNI

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

AFFINAMENTO: IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE DI PRIMO E SECONDO PASSAGGIO PER 12 MESI. L’AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA È DI MINIMO 6 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

**DATI ANALITICI**

ALCOOL SVOLTO: 15,5% VOL.

PH: 3,67

ACIDITÀ TOTALE: 5,9 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 9,5 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 39 G/L

