

CARVINEA®

CAROVIGNO PUGLIA ITALIA

NOME COMMERCIALE

FRAUMA

(DAL DIALETTO LOCALE "FRAUMA": MIO FRATELLO)

DENOMINAZIONE

SALENTO ROSSO IGP

DATI CULTURALI

UVE: 60% AGLIANICO 40% PETIT VERDOT DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
CERTIFICATA SUOLO E SALUTE

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

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10 ANNI

EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA METÀ 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 TONNEAUX NUOVE DI ROVERE FRANCESE PER 8-10 MESI
PIU' ULTERIORI 16 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

DATI ANALITICI

ALCOOL SVOLTO: 14% VOL.

PH: 3,66

ACIDITÀ TOTALE: 5,35 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 1,7 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 36 G/L

