

NOME COMMERCIALE
METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

DATI CULTURALI
UVE: 100% AGLIANICO

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: 60 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50%

EPOCA DI VENDEMMIA: TERZA DECADE DI AGOSTO

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: A FREDDO
PRE-FERMENTATIVA DEL VINO BASE DI 6 ORE

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE
DEL VINO BASE CHE POI RIFERMENTA IN BOTTIGLIA
PER CIRCA DUE MESI

AFFINAMENTO: 42 MESI SUI LIEVITI PRIMA DELLA
SBOCCATURA.

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA
ALCOL SVOLTO: 12,3% VOL.
PH: 3,26
ACIDITÀ TOTALE: 6,3 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 5,5 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L

