

**NOME COMMERCIALE**  
NEGROAMARO

**DENOMINAZIONE**  
SALENTO ROSSO IGP

**DATI CULTURALI**  
UVE: 100% NEGROAMARO

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

TIPOLOGIA TERRENO: CALCAREO – ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE  
SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

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: 9 MESI IN BOTTI DI ROVERE E 6  
MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA  
COMMERCIALIZZAZIONE.

**DATI ANALITICI**  
ALCOL SVOLTO: 14,5% VOL.  
PH: 3,55  
ACIDITÀ TOTALE: 5,85 G/L  
RESIDUO ZUCCHERINO: 5,3 G/L  
ESTRATTO SECCO NETTO: 35 G/L

