

NOME COMMERCIALE
PRIMITIVO

DENOMINAZIONE
SALENTO ROSSO IGP

DATI COLTURALI
UVE: 100% PRIMITIVO

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: 70 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50%

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 BOTTI DI ROVERE FRANCESE PER
9 MESI E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
DI 6 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 15% VOL.
PH: 3,55
ACIDITÀ TOTALE: 6,1 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 7,2 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35 G/L

