

**NOME COMMERCIALE**  
**SIERMA SENZA SOLFITI AGGIUNTI**

(DAL DIALETTO LOCALE "SIERMA": MIO PADRE.  
ADERENTE AL PROGETTO WRT: WINE RESEARCH  
TEAM)

**DENOMINAZIONE**  
SALENTO ROSSO IGP SENZA SOLFITI AGGIUNTI

**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: 50 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: ULTIMA DECADE DI  
SETTEMBRE, PRIMA DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 25 GIORNI

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA  
CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. IN  
NESSUNA FASE SI AGGIUNGONO SOLFITI

AFFINAMENTO: 8-10 MESI IN TONNEAUX DI  
ROVERE FRANCESE, 18 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA  
DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

**DATI ANALITICI**  
ALCOL SVOLTO: 13% VOL.  
PH: 3,54  
ACIDITÀ TOTALE: 5.5 G/L  
RESIDUO ZUCCHERINO: 2,2 G/L  
ESTRATTO SECCO NETTO: 32 G/L

