

NOME COMMERCIALE
LUCERNA

(PRENDE IL NOME DALLE ANTICHE LAMPADE AD OLIO CHE SI UTILIZZAVANO NELLE MASSERIE PER SPOSTARSI AL BUIO DA UNA STANZA ALL'ALTRA)

DENOMINAZIONE
SALENTO BIANCO IGP

DATI COLTURALI
UVE: 100% FIANO

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

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4000 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

VINIFICAZIONE: SCOTTATURA DELLE BUCCE CON NEVE CARBONICA, PIGIATURA SOFFICE E DECANTAZIONE STATICA A 12 °C. SEGUE FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

AFFINAMENTO: SULLE FECCE NOBILI PER CIRCA 3 MESI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 13% VOL.
PH: 3,25
ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 3,7 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 22 G/L

