

NOME COMMERCIALE
LUNACHIENA

(DAL DIALETTO LOCALE "LUNACHIENA": LUNA PIENA, OMAGGIO ALLA SAGGEZZA DEGLI ANZIANI CAPACE DI ILLUMINARE ANCHE LE NOTTE PIÙ BUIE PROPRIO COME LA LUNA PIENA)

DENOMINAZIONE
SALENTO ROSSO IGP

DATI CULTURALI
UVE: MONTEPULCIANO, AGLIANICO E PETIT VERDOT

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: 65 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA METÀ 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 BARRIQUE NUOVE DI ROVERE FRANCESE PER 4 MESI PIÙ ULTERIORI 2 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 13% VOL.
PH: 3,65
ACIDITÀ TOTALE: 5,55 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 1,9 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35,8 G/L

