

NOME COMMERCIALE
MERULAROSA

(DAL DIALETTO LOCALE "MERULA": MERLO, OMAGGIO AI VOLATILI CHE A FINE VENDEMMIA FANNO CAPOLINO TRA I VIGNETI)

DENOMINAZIONE
SALENTO ROSATO IGP

DATI CULTURALI
UVE: 100% MONTEPULCIANO

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: 70 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 6-7 ORE

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

AFFINAMENTO: SULLE FECCE NOBILI PER 3 MESI, SEGUE IMBOTTIGLIAMENTO E COMMERCIALIZZAZIONE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 12,5% VOL.
PH: 3,19
ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 1,3 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L

