

NOME COMMERCIALE
OTTO

(OMAGGIO ALLA VARIETÀ AUTOCTONA
OTTAVIANELLO E ALLA SUA PATRIA PUGLIESE
NELLA CITTÀ DI OSTUNI)

DENOMINAZIONE
SALENTO ROSSO IGP

DATI COLTURALI
UVE: 100% OTTAVIANELLO

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: 45 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50%

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 15 GIORNI

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BOTTI E BARRIQUE
NUOVE DI ROVERE FRANCESE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 14% VOL.
PH: 3,54
ACIDITÀ TOTALE: 5.7 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 2,5 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 35G/L

