

NOME COMMERCIALE
NEGROAMARO SELEZIONE

DENOMINAZIONE
SALENTO ROSSO IGP

DATI CULTURALI
UVE: 100% NEGROAMARO

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

TIPOLOGIA TERRENO: CALCAREO – ARGILLOSO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE
SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 60%

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: 16 GIORNI

VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI.

AFFINAMENTO: 12 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE
FRANCESE E ALMENO 9 MESI IN BOTTIGLIA PRIMA
DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

DATI ANALITICI
ALCOL SVOLTO: 15% VOL.
PH: 3,6
ACIDITÀ TOTALE: 5.6 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO: 5 G/L
ESTRATTO SECCO NETTO: 37 G/L

