

ALTA SELEZIONE



SIERMA – ANNATA 2018

UVE: 100% PRIMITIVO

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

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4.500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 50 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE DOPO SUBMATURAZIONE IN PIANTA TRAMITE STROZZATURA DEL PEDUNCOLO. SELEZIONE MANUALE DELLE UVE IN CANTINA E SUCCESSIVA SGRANELLATURA.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE CON LE BUCCE PER ALMENO 15 GIORNI.

FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON CONTINUI RIMONTAGGI.

AFFINAMENTO DI 12 MESI IN BARRIQUES IN ROVERE FRANCESE CON SVOLGIMENTO DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.

DATI ANALITICI

ALCOOL SVOLTO: 15,5% VOL.

PH: 3,56

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 8,3 G/L

ESTRATTO SECCO: 35 G/L

