

ALTA SELEZIONE



## SORMA – ANNATA 2018

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: 4.000 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 45 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

EPOCA DI VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

### 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 7-10 GIORNI.

PRIMA DELLA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON CONTINUI RIMONTAGGI, SVINATURA DOLCE E FINE FERMENTAZIONE IN BARRIQUES, DOVE CONTINUERÀ L’AFFINAMENTO.

### DATI ANALITICI

ALCOOL SVOLTO: 12,5% VOL.

PH: 3,48

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 3 G/L

ESTRATTO SECCO: 33 G/L

