

ALTA SELEZIONE



MAMA – ANNATA 2013

Uve: 100% Aglianico

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: 80 quintali

Resa uva in vino: 40% di mosto fiore

Vendemmia: terza decade di agosto

Vinificazione e Affinamento

Raccolta: Le uve raccolte in cassetta all'alba vengono lavorate intere direttamente in pressa.

Vinificazione: Dopo una breve macerazione prefermentativa viene estratto il solo mosto fiore per una resa del 40%

Fermentazione: 20-25 giorni a 13°C.

Secondo il metodo classico, il vino base viene fatto rifermentare in bottiglia per circa 40 giorni; a questi segue un periodo di **affinamento sulle fecce di 100 mesi**.

Sboccatura: Marzo 2022

Dati analitici

Alcool svolto: 12,23% Vol.

PH: 3,18

Acidità totale: 6,5 g/l

Residuo zuccherino 2.5 g/l

