

ALTA SELEZIONE



SORMA– SALENTO ROSATO IGP

UVE: 100% OTTAVIANELLO

ZONA DI PRODUZIONE: CAROVIGNO • ALTO SALENTO

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4.000 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50% DI MOSTO FIORE

EPOCA DI VENDEMMIA: SECONDA DECADE SETTEMBRE
2022

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE DURANTE LE ORE PIÙ FRESCHE DELLA GIORNATA. SELEZIONE MANUALE DELLE UVE IN CANTINA E SUCCESSIVA SGRANELLATURA.

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE CON LE BUCCE IN PRESSA PER ALCUNE ORE. ESTRAZIONE DEL MOSTO FIORE E SUCCESSIVA SEDIMENTAZIONE A 10°C.

SPILLATURA DEL MOSTO LIMPIDO E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA (16°C).

AFFINAMENTO IN ACCIAIO A CONTATTO CON I PROPRI LIEVITI, CON CONTINUI BATONNAGE.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

SI PRESENTA DI UN DELICATO COLORE ROSA CORALLO. AL NASO È PIENO, CON SENTORI FLOREALI PERFETTAMENTE INTEGRATI A PROFUMI DI POMPELMO E ALBICOCCA. IL SORSO È ATTRAENTE, DENOTANDO FRESCHEZZA E SAPIDITÀ, CON UN FINALE AGRUMATO ED INTENSO.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: MINIMO 4 MESI

OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE SUOLO E SALUTE

