

ALTA SELEZIONE



ELIELE– METODO CLASSICO BRUT ROSE'

Uve: 100% Aglianico
Zona di produzione: Carovigno · Alto Salento
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
Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

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

OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE CERTIFICATE SUOLO E SALUTE

