

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Severino Garofano

NOME DEL VINO

Severino Garofano Girofle

DENOMINAZIONE

Salento Negroamaro

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

VINIFICAZIONE

I grappoli interi vengono condizionati ad una temperatura di circa 15 °C prima della pigiatura. La macerazione della vendemmia senza graspi dura circa 20 ore ad una temperatura di 15-16 °C.

AFFINAMENTO

acciaio per 3-4 mesi

VITIGNO/I

100% Negroamaro

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

nord-sud

ALTITUDINE

30-60 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argille di varia composizione

EPOCA DI VENDEMMIA

prima o seconda decade di settembre

ETTARI VITATI

30

RESA PER ETTARO

100 q/ ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Stefano Garofano

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

50.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

4593