

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Vallone

**NOME DEL VINO**  
Vallone Graticciaia Rosso

**DENOMINAZIONE**  
Graticciaia Rosso Salento Igp

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2015

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Salento

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono portate prima a maturazione, poi lasciate appassire su graticci. La temperatura del mosto è rigorosamente disciplinata per tutto il processo di fermentazione lenta e la prima fase dell'affinamento viene realizzata in piccole botti di legno.

**AFFINAMENTO**  
Maturazione del legno  
Dimensione: Pieces Provenienza:  
Allier - Never Tempi di permanenza: 1 Anno circa

**VITIGNO/I**  
100% Negroamaro

**ALLEVAMENTO**  
alberello

**ESPOSIZIONE**  
nord-sud

**ALTITUDINE**  
pianura

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
78 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
metà settembre

**ETTARI VITATI**  
10

**RESA PER ETTARO**  
1,2 kg per pianta - selezione manuale delle uve

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Marco Mascellani

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
12.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
8933T