

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Vallone

NOME DEL VINO
Vallone Passo de Le Viscarde

DENOMINAZIONE
Salento Bianco Passito Igp

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Salento

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura, pressatura, defecazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio termocondizionato per 20/30 giorni. Affinamento in pieces di rovere Allier per 12 mesi. Stabilizzazione statica a freddo, microfiltrazione. Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

AFFINAMENTO
In pièce di rovere Allier per 12 mesi.

VITIGNO/I
60% Sauvignon - 40% Malvasia Bianca

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord-sud

ALTITUDINE
pianura

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15-20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
primi gp settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
kg. 1 per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI
50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3000

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
8934T