

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Severino Garofano

NOME DEL VINO

Severino Garofano Simpotica

DENOMINAZIONE

Salento Negroamaro

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve, previa pigiadiraspatura dei grappoli, per 5 giorni con rimontaggi frequenti ad una temperatura massima di 26 °C.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese per 12 mesi, in bottiglia per altri 6 mesi.

VITIGNO/I

90% Negroamaro - 10% Montepulciano

ALLEVAMENTO

alberello pugliese classico e cordone speronato

ESPOSIZIONE

nord-sud

ALTITUDINE

30-60 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argille di varia composizione

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

ETTARI VITATI

30

RESA PER ETTARO

90 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Stefano Garofano

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9805S