

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Severino Garofano

NOME DEL VINO

Severino Garofano Le Braci

DENOMINAZIONE

Salento Negroamaro

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2013

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Copertino

VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve surmature, quasi appassite, per 10 giorni con rimontaggi giornalieri ad una temperatura massima di 28 °C.

AFFINAMENTO

Barriques di rovere francese per 12 mesi, in bottiglia almeno 18 mesi.

VITIGNO/I

Negroamaro

ALLEVAMENTO

alberello pugliese classico

ESPOSIZIONE

nord-sud

ALTITUDINE

30-60 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argille di varia composizione

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di ottobre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

75 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Stefano Garofano

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

9810S