SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Vallone

NOME DEL VINO
Vallone Flaminio Primitivo

DENOMINAZIONE
Salento Rosso Igp

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2021

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Tenuta Flaminio (BR)

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per circa 20 gg, a cui segue spontaneamente la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
Affinamento in vasche di cemento. Affinamento in bottiglia: 1 mese.

VITIGNO/I
100% Primitivo

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord-sud

ALTITUDINE
pianura

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
8-10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
primi gg settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
2 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
24.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0387