

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Vallone

**NOME DEL VINO**  
Vallone Susumaniello

**DENOMINAZIONE**  
Salento Rosso Susumaniello Igp

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Tenuta Castel Serranova (BR)

**VINIFICAZIONE**  
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termocondizionati per 15 gg. Ssegue spontaneamente la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in vasche di cemento. Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

**VITIGNO/I**  
100% Susumaniello

**ALLEVAMENTO**  
cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
nord-sud

**ALTITUDINE**  
pianura

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15-20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
metà settembre

**ETTARI VITATI**  
15

**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

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D0388