

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Vallone

NOME DEL VINO

Vallone Castel Serranova

DENOMINAZIONE

Salento Igp

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Castel Serranova

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox per 15-20 giorni. Fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Affinamento in parte in tonneaux di rovere di Allier per 12 mesi, parte in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, dove continua per altri 6 mesi.

VITIGNO/I

70% Negroamaro - 30% 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

1,5 kg. per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

12.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D1038