

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Vallone

NOME DEL VINO
Vallone Ottavianello Ostuni Rosso

DENOMINAZIONE
Ostuni Dop

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Tenuta Castel Serranova (BR)

VINIFICAZIONE
diraspa-pigiatura soffice,
defecazione, fermentazione a
temperatura controllata in
serbatoi di acciaio inox
termocondizionati per 15-20 gg.

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

VITIGNO/I
100% Ottavianello

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord-sud

ALTITUDINE
pianura

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
8-10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
1,5 kg. per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D6829