

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Vallone

NOME DEL VINO

Vallone Tenuta Serranova
Susumaniello Rosè

DENOMINAZIONE

Salento Rosato Susumaniello Igp

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Castel Serranova (BR)

VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. Maturazione in acciaio per 3-5 mesi sulle fecce totali. Stabilizzazione statica a freddo, microfiltrazione. Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

AFFINAMENTO

In acciaio per 3-5 mesi sulle fecce totali.

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

kg. 2 per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D6830