

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Barsento

## NOME DEL VINO

Barsento Ladislao Rosso  
Negroamaro

## DENOMINAZIONE

Negroamaro IGT Puglia

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2020

## REGIONE DI PROVENIENZA

## TIPOLOGIA

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Noci (BA)

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale.  
Fermentazione in acciaio. La  
macerazione dura fino a 20 giorni  
in vinificatori da 45 q.li in acciaio a  
temperatura controllata di 25°C,  
con frequenti rimontaggi allo  
scopo di estrarre le sostanze  
aromatiche e coloranti.  
Affinamento in botti da 19 Hl per  
circa 8 mesi. Dopo  
l'imbottigliamento riposa per  
almeno 7 mesi in cavea carsica a 15  
m di profondità

## AFFINAMENTO

8 mesi in botte da 19 hl e 7 mesi in  
bottiglia

## VITIGNO/I

100% Negroamaro

## ALLEVAMENTO

spalliera

## ESPOSIZIONE

sud-ovest

## ALTITUDINE

420 m s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre

## ETTARI VITATI

20

## RESA PER ETTARO

7000 hg/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Leonardo Palumbo

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,50% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6583