

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Barsento

NOME DEL VINO

Barsento Magilda Rosato

DENOMINAZIONE

IGT Puglia Rosato

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2021

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Noci (BA)

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale. Diraspatura e fermentazione a bassa temperatura. Il pigiato resta a bassa temperatura per qualche ora prima della fermentazione. Il mosto resta a macerare con le bucce per circa 10 ore (lacrime), dopo di che avviene la pressatura soffice. La fermentazione continua a circa 18°. Resta tre mesi in acciaio prima di essere imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento rimane in cavea carsica per altri 2 mesi.

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Negroamaro

ALLEVAMENTO

spalliera

ESPOSIZIONE

sud-ovest

ALTITUDINE

420 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

prima decade di settembre

ETTARI VITATI

20

RESA PER ETTARO

8000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Leonardo Palumbo

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6587