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 (lacrima), 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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6587