

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Terra dei Re

NOME DEL VINO

Terra dei Re Lerà Rosso IGT

DENOMINAZIONE

Basilicata Rosso IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Basilicata

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Barile (PZ)

VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve manuale. Pigiodiraspatura e fermentazione alcolica in acciaio, durata circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene travasato in barrique dove svolgerà la fermentazione malolattica. Successivamente al periodo di permanenza in barrique il vino si travasa in vaso vinario in acciaio per un periodo non inferiore a 12 mesi. Terminato l'affinamento in acciaio si procede all'imbottigliamento e alla stabilizzazione in bottiglia per un periodo di circa 6/12 mesi.

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere per circa 10 mesi, periodo nel quale avviene la fermentazione malolattica. Permanenza in acciaio, affinamento in bottiglia 6/12 mesi.

VITIGNO/I

100% Aglianico del Vulture

ALLEVAMENTO

spalliera potatura guyot

ESPOSIZIONE

est, sud-est

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico con presenza di banchi tufacei

EPOCA DI VENDEMMIA

seconda decade di ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

7500 kg/ha 1,5 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Dr. Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

17 - 19°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

13.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6648