

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Vallone

NOME DEL VINO

VALLONE GRATICCIAIA SALENTO
IGP X3 75CL

DENOMINAZIONE

Graticciaia Rosso Salento IGP

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Salento

VINIFICAZIONE

Le uve vengono portate prima a maturazione, poi lasciate appassire su graticci. La temperatura del mosto è rigorosamente disciplinata per tutto il processo di fermentazione lenta e la prima fase dell'affinamento viene realizzata in piccole botti di legno

AFFINAMENTO

Maturazione del legno
Dimensione: Pieces Provenienza:
Allier - Never Tempi di permanenza: 1 Anno cir

VITIGNO/I

100% Negroamaro

ALLEVAMENTO

Alberello

ESPOSIZIONE

nord-sud

ALTITUDINE

pianura

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

78 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre

ETTARI VITATI

10

RESA PER ETTARO

1,2 kg per pianta - selezione manuale delle uve

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

18.000

QUANTITÀ PER CARTONE

3

CODICE SAP

E8073