

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Vallone

NOME DEL VINO
Vallone Negroamaro Rosato

DENOMINAZIONE
Rosato Salento Negroamaro Igp

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2022

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Tenute aziendali (BR)

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

AFFINAMENTO
.Affinamento sulle fecce fini per 3 mesi. Maturazione in acciaio di 3 mesi.

VITIGNO/I
100% Negroamaro

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord-sud

ALTITUDINE
pianura

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15-20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà settembre

ETTARI VITATI
20

RESA PER ETTARO
2 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Marco Mascellani

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
18.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
E9029