

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Vallone

**NOME DEL VINO**  
Vallone Versante Primitivo

**DENOMINAZIONE**  
Igp Salento Rosso Primitivo

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2022

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Salento

**VINIFICAZIONE**  
Diraspa-pigiatura soffice, fermentazione e macerazione post fermentativa a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati per circa 15 gg, a cui spontaneamente segue la fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in vasche di cemento. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

**VITIGNO/I**  
100% Primitivo -

**ALLEVAMENTO**  
cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
nord-sud

**ALTITUDINE**  
pianura

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
8-10 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
primi gg settembre

**ETTARI VITATI**  
20

**RESA PER ETTARO**  
2 kg per pianta

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Marco Mascellani

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
16 - 18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
24.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
12

**CODICE SAP**  
E9030