

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Vallone

NOME DEL VINO

Vallone Serranova Susumaniello Igp

DENOMINAZIONE

Susumaniello Igp

CLASSIFICAZIONE

-

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Serranova (BR)

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura soffice, fermentazione con macerazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox termoisolati per 20 giorni. Il 60% del vino affina per 12 mesi in tonneau di rovere di Allier di 1°, 2° e 3° passaggio mentre la rimanente parte sosta in acciaio. Dopo i primi 12 mesi di invecchiamento, il vino viene assemblato per poi riposare in cemento un altro anno prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO

In bottiglia 6 mesi

VITIGNO/I

100% Susumaniello

ALLEVAMENTO

Speronato bilaterale

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

0-100 metri

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 - 20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo - argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà Settembre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

1,5 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Marco Mascellari

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E9425