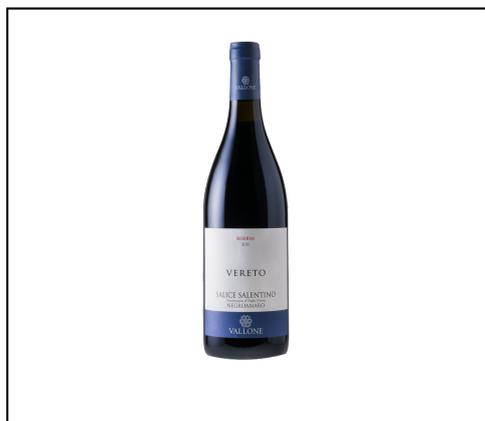


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Vallone

NOME DEL VINO

Vallone Vereto Riserva

DENOMINAZIONE

Salice Salentino Riserva Dop

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Tenuta Iore (BR)

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 7-10 giorni; breve macerazione post-fermentativa. Fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Breve passaggio per 6-8 mesi in botti da 50 Hl di rovere di Slavonia.

VITIGNO/I

100% Negroamaro

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

nord-sud

ALTITUDINE

pianura

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20-30 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

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

24.000.

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

S058