

L'Astore



Classificazione: salento igp rosso da uve biologiche

Varietà: un blend delle migliori uve rossi aziendali e base aglianico

Annata: 2010

Luogo di produzione: Cutrofiano

Tipologia Terreno: Sabbioso, limoso, argilloso

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa uve x ettaro: 50/60q.li

Resa Vino x ettaro: 30 hl

Vendemmia: manuale con selezione e diradamento dei grappoli

Vinificazione: I grappoli vengono adagiati su graticci di bambù (cannizzi) e lasciati appassire naturalmente, all'aria aperta, per sei settimane del mite autunno salentino. L'appassimento che porta ad una perdita di acqua favorisce una maggiore concentrazione di zuccheri e precursori degli aromi.

Le uve appassite, vengono pigiate e unite alla base di uve Aglianico vinificate in Settembre, dando inizio a nuova rifermentazione.

Doppia Fermentazione alcolica: In acciaio inox

Fermentazione malolattica: Totalmente in barrique

Affinamento: 14 mesi in barrique francesi

Gradazione alcolica: 14%

Dati analitici: Ac. Tot. 5,10 gr/lit Estratto Secco 38,5 g/lit

Tappo Sughero naturale

Tipologia bottiglia: Bordolese 75 cl

Imballaggio: box da 6 bt x75cl/150 cl

