



TORRE TESTA 2004 IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol.

DATI ANALITICI pH 3,40 · acidità totale 5,10 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello

PIANTE PER ETTARO 5.000

ANNO DI IMPIANTO Anni 30

RESA PER ETTARO 40 quintali

VENDEMMIA A mano nella prima decade di ottobre da uve diradate e leggermente appassite in pianta.

FERMENTAZIONE In serbatoi d'acciaio

MACERAZIONE 10 -12 giorni, a temperatura compresa tra 24-26 °C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Svolta interamente

AFFINAMENTO Prima in serbatoi d'acciaio, successivamente in barrique di rovere francese, e quindi in bottiglia

ANNATE PRODOTTE 2001, 2002, 2003

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti