



TORRE TESTA 2016 IGT SALENTO

TIPOLOGIA Rosso · IGT Salento

VITIGNO Susumaniello

GRADAZIONE ALCOLICA 15,5% vol.

DATI ANALITICI pH 3,70 · acidità totale 6,80 g/l

TENUTA DI PROVENIENZA Jaddico-Giancòla, Brindisi

ALTITUDINE A livello del mare

TIPO DI TERRENO Sabbioso, argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Alberello-cordone speronato

PIANTE PER ETTARO 5.500

ANNO DI IMPIANTO 2004

RESA PER ETTARO 50 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, 2004, 2006, 2007, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

CALICE CONSIGLIATO Ballon panciuto da rossi importanti