



## TORRE TESTA 2017 DOC BRINDISI

**TIPOLOGIA** Rosso · DOC Brindisi

**VITIGNO** Susumaniello

**GRADAZIONE ALCOLICA** 15% vol.

**DATI ANALITICI** pH 3,44 · acidità totale 6,60 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 terza decade di settembre 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, 2016

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C

**CALICE CONSIGLIATO** Ballon panciuto da rossi importanti