



# Barone Galluccio

Salice Salentino Doc Riserva



## VIGNETO

Varietà	90% Negroamaro, 10% Malvasia nera di Lecce
Nome del vigneto	"Scazzi"
Comune	San Pancrazio Salentino (Br)
Sistema di allevamento	Alberello
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Resa per ha	60 q/ha
Resa per pianta	In media 1,2 Kg/pianta
Superficie vigneto	10 ha
Altimetria	60-65 m s.l.m.
Esposizione	Nord Sud
Tipologia di terreno	Terreni profondi di medio impasto, ricchi di sostanze carbonatiche e argillose.
Epoca di vendemmia	Terza decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura/Macerazione	Diraspatura totale e macerazione di ca. 20 gg. con follature
Temperatura di fermentazione	28°c - 30°c
Lieviti	Selezionati
Barrique	6 mesi
Fermentazione malolattica	Completamente svolta in acciaio
Affinamento in bottiglia	6 mesi

Grado alcolico 13,50 % in vol



Le Tre Terre