

# Vigna del Galluccio

Salento Igt Negroamaro Rosso



## VIGNETO

|                        |   |
|------------------------|---|
| Varietà                | 100% Negroamaro   |
| Nome del vigneto       | "Scazzi"  |
| Comune                 | San Pancrazio Salentino (Br)  |
| Sistema di allevamento | Cordone Speronato   |
| Densità di impianto    | 6.000 ceppi/ha  |
| Resa per ha            | 80 q/ha   |
| Resa per pianta        | In media 1,3 Kg/pianta  |
| Superficie vigneto     | 10 ha   |
| Altimetria             | 60-65 m s.l.m.  |
| Esposizione            | Nord Sud  |
| Tipologia di terreno   | Terreni profondi di medio impasto<br>leggermente ciottolosi, tendenti<br>all'argilloso. |
| Epoca di vendemmia     | Terza decade di settembre   |

## VINIFICAZIONE

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Diraspatura/Macerazione      | Diraspatura totale e macerazione di ca.<br>10 gg. con follature |
| Temperatura di fermentazione | 26°c - 28°c   |
| Lieviti                      | Selezionati   |
| Fermentazione malolattica    | Completamente svolta in acciaio                                 |
| Affinamento in bottiglia     | 3 mesi  |

Grado alcolico 14,00 % in vol



Le Tre Terre