



## L'Astore

### SCHEDA TECNICA

**Classificazione:** Salento igr rosso da uve biologiche

**Varietà:** Aglianico

**Luogo di produzione:** Cutrofiano

**Tipologia Terreno:** Sabbioso, limoso, argilloso

**Sistema di allevamento:** Cordone Speronato

**Resa uve x ettaro:** 50/60q.li

**Resa Vino x ettaro:** 30 hl

**Vendemmia:** manuale con selezione e diradamento dei grappoli

**Vinificazione:** I grappoli vengono adagiati su graticci di bambù (cannizzi) e lasciati appassire naturalmente, all'aria aperta, per sei settimane del mite autunno salentino.

L'appassimento che porta ad una perdita di acqua favorisce una maggiore concentrazione di zuccheri e precursori degli aromi.

Le uve appassite, vengono pigiate. Lentamente viene versata la base di uve Aglianico vinificata in Settembre, dando inizio a nuova rifermentazione spontanea iniziata da lieviti autoctoni delle uve appassite.

**Doppia Fermentazione alcolica:** In acciaio inox

**Fermentazione malolattica:** Totalmente in barrique

**Affinamento:** 10 mesi in barrique rovere francese

**Gradazione alcolica:** 14%

**Dati analitici:** Ac.Tot. 5,10 gr/lit Estratto Secco 38,5 g/lit

**Tappo** Sughero naturale

**Tipologia bottiglia:** Bordolese 75 cl

**Imballaggio:** box da 6 bt x75cl

