

# L'Astore



**Classificazione:** salento igp rosso da uve biologiche

**Varietà:** un blend delle migliori uve rossi aziendali e base aglianico

**Annata:** 2010

**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 e unite alla base di uve Aglianico vinificate in Settembre, dando inizio a nuova rifermentazione.

**Doppia Fermentazione alcolica:** In acciaio inox

**Fermentazione malolattica:** Totalmente in barrique

**Affinamento:** 14 mesi in barrique francesi

**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/150 cl

