



CANTINE SANTA BARBARA

SALENTO I.G.P. - "ALEATICO" -



Riconoscimento:	Indicazione Geografica Protetta - Salento
Zona di produzione:	Puglia - Salento – SAN PIETRO VERNOTICO (BR)
Natura del terreno:	Calcareao argilloso
Altitudine:	Zona pianeggiante, dai 40 ai 70 metri s.l.m.
Densità:	5000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro:	90 q
Sistemi di allevamento:	Cordone speronato
Vitigni utilizzati:	100% Aleatico
Vendemmia:	Manuale
Epoca di vendemmia:	Prima decade di ottobre
Vinificazione:	Dopo la pigiatura e la diraspatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per sette/otto giorni, durante i quali viene effettuato giornalmente un delestage. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 26-28 °C
Affinamento:	Alla fine della fermentazione malolattica, il vino viene posto in barrique dove sosta per 10/12 mesi
Gradazione alcolica:	15,00% vol.
Acidità totale (g/l):	6,60
Zuccheri restanti (g/100 ml):	2,00
Anidride solforosa totale (mg/l):	75
Colore:	Rosso rubino con riflessi granati
Profumo:	Intenso, frutti rossi caramellati, spezie, pepe verde e nero
Durata:	4-5 anni, se conservato in cantine idonee
Temperatura di servizio:	15 °C
Abbinamento ai cibi:	Dolci secchi, frutta secca