

Morso Rosso

| | |
|---|---|
| Denominazione / <i>Appellation</i> | Puglia IGP |
| Vitigni / <i>Grape</i> | Susumaniello |
| Zona di produzione <i>Region</i> | Murgia – Puglia – Italia <i>Murgian Hills – Apulia – Italy</i> |
| Tipo di terreno / <i>Soil type</i> | Calcareo argilloso / <i>Limestone and clay</i> |
| Esposizione / <i>Exposure</i> | Nord-Sud / <i>North-South</i> |
| Altitudine / <i>Elevation</i> | 400 m |
| Anno impianto <i>Year of implantation</i> | 2015 |
| Sistema di allevamento <i>Vine training</i> | Cordone speronato <i>Cordon trained</i> |
| Piante per ettaro <i>Vines/hectare</i> | 4.000 |
| Resa per ettaro / <i>Yield/hectare</i> | 15.000 Kg |
| Vendemmia <i>Grape harvest</i> | Terza decade di settembre <i>3rd decade of September</i> |
| Raccolta / <i>Harvesting</i> | Meccanica / <i>Mechanical</i> |
| Fermentazione alcolica <i>Alcoholic fermentation</i> | In barrique di rovere francese <i>in French oak barriques</i> |
| Affinamento <i>Aging</i> | 30% in barrique per 6 mesi <i>30% in barrique for 6 months</i> |
| Gradazione alcolica <i>Alcohol by volume</i> | 14.5% |
| pH | 3.65 |
| Acidità totale <i>Total acid (as Tartaric Acid)</i> | 5.8 g/L |
| Zuccheri riduttori <i>Reducing sugar</i> | 5 g/L |
| Estratto secco / <i>Dry extract</i> | 35 g/L |
| Note di degustazione <i>Tasting notes</i> | Aromi floreali e intensi, con cenni di ciliegia, violetta e oliva nera. Stile sontuoso e deciso con acidità spiccata e tannini raffinati. / <i>Floral and punchy aromatics, showing cherry, violet and black olive. Big and bold style with taut acidity and refined tannins.</i> |



Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF
IT BIO 012 – Agricoltura Italia
Operatore Controllato n. 000172

