

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>	4000
Resa per ettaro <i>Yield/hectare</i>	15000 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