



Jo

“Jo” da mar Jonio, il mare che bagna le coste di Manduria.

Jonico inoltre è uno dei sinonimi del Negroamaro, vitigno autoctono per eccellenza del Grande Salento.

Nome Vino:	Jo
Nome toponimo:	Lella
Esposizione:	Pianeggiante
Altitudine:	90 Mt Slm
Portainnesto:	161,49 c.
Classificazione:	Negroamaro Salento Igt
Epoca Di Vendemmia:	Metà settembre
Zona Di Produzione:	Agro Di Manduria
Suolo:	Argilloso calcareo
Vitigno:	Negroamaro
Estensione Del Vigneto:	2.00 Ha
Forma D'allevamento:	Guyot
Numero Di Gemme Per Pianta:	Da 6 A 8
Sesto Di Impianto:	1,40 Mt. Per 0,80 Mt
Numero Di Ceppi per Ha:	9.000
Resa Media In Uva Per Pianta:	400 Gr.

LA VENDEMMIA:

Raccolta a mano in cassette di plastica con attenta selezione dei grappoli, trasporto in camion con cassone isoteramico.

IN CANTINA:

Tavolo di cernita, diraspatura, pigiatura soffice degli acini, macerazione in tino di acciaio inox, contatto bucce mosto da 2 a 3 settimane, controllo della temperatura del cappello di vinaccia, 2 délestage al giorno. Pressatura delle vinacce con pressa verticale idraulica. Dopo circa 12 mesi di maturazione in legno il vino senza l'ausilio di chiarificanti e senza precipitazioni tartariche viene imbottigliato e dopo circa 12 mesi di affinamento viene immesso al consumo.