

# BOTRUGNO

VITI E VINI CULTORI



<i>Nome</i>	Botrugno Sergio azienda vitivinicola
<i>Proprietà</i>	famiglia Botrugno
<i>Soci</i>	Antonio e Sergio Botrugno
<i>Conduzione agronomica</i>	dott. agronomo Sergio Botrugno
<i>Conduzione enologica</i>	dott. agronomo Sergio Botrugno
<i>Consulenza analitico - enologica</i>	Cosimo Spina
<i>Sede aziendale</i>	72100 Brindisi - ITALIA via ARCIONE 1
<i>Telefono</i>	0039 0831 555587
<i>Cantina</i>	72100 Brindisi - ITALIA via Arcione n. 1
<i>Zona di produzione</i>	comprensorio della d. o. c. Brindisi
<i>Superficie coltivata a vite</i>	ha 33
<i>Quota vini rossi</i>	90%
<i>Clima</i>	mediterraneo, piogge scarse, influsso positivo del mare e del vento.
<i>Terreni</i>	in prevalenza sabbiosi e di medio impasto.
<i>Posizione</i>	pianeggiante.
<i>Rese medie di uva per ettaro</i>	80 - 100 ql.
<i>Vitigni</i>	negroamaro, malvasia nera di Brindisi, primitivo, susumaniello, ottavi anello; bianchi da malvasia bianca e minutolo .
<i>Sistema di allevamento</i>	alberello brindisino (75%), cordone speronato (25%) per i nuovi impianti e le uve bianche.
<i>Età media dei vigneti</i>	20 anni; per i vini della selezione “vigna Lobia” 62 anni.
<i>Numero di ceppi</i>	in media 4.000 per ettaro.
<i>Metodo di vendemmia</i>	raccolta manuale.
<i>Tipo di pigiatura</i>	pigiatrice orizzontale a rulli.
<i>Tipo di pressatura</i>	pressa pneumatica a membrana centrale.
<i>Processi tecnologici</i>	fermentazione a temperatura controllata.
<i>Affinamento del vino</i>	in acciaio e cemento vetrificato termocondizionato; per la selezione “vigna Lobia” in barriques.