

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Le Fossette

DENOMINAZIONE
Le Fossette IGP Puglia Bianco
Falanghina

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
San Severo (FG)

VINIFICAZIONE
Dopo una spremitura soffice dei grappoli diraspati, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per tre mesi.

AFFINAMENTO
in vasche di cemento per 4 mesi

VITIGNO/I
100% Falanghina

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
75 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo con tessitura argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
8000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
12 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
14000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
3177