SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
D'Alfonso Del Sordo

NOME DEL VINO
D'Alfonso Del Sordo Guado San Leo

DENOMINAZIONE
Igt Puglia Nero di Troia

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Agro di San Severo

VINIFICAZIONE
Dopo una macerazione di circa 15 giorni con frequenti rimontaggi e delestages , il vino viene affinato in tonneaux nuove di rovere Alliers per almeno 10 mesi.e dopo l'mbottigliamento lasciato ad affinare in bottiglia per ulteriori 8 mesi

AFFINAMENTO
.tonneaux rovere francese per circa 10 mesi / bottiglia

VITIGNO/I
100% Nero di Troia

ALLEVAMENTO
Pergola Pugliese

ESPOSIZIONE
nord ovest

ALTITUDINE
50 mt s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
1,5

RESA PER ETTARO
6000/ 1,7 kg a pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Cristiano Chiloiro

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
.6500

QUANTITÁ PER CARTONE
1

CODICE SAP
6229T