

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

D'Alfonso Del Sordo

NOME DEL VINO

D'Alfonso del Sordo Casteldrione

DENOMINAZIONE

Puglia Igt 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 la raccolta le uve vengono fermentate in serbatoi di acciaio termocondizionati con frequenti rimontaggi e delestages al fine di incidere sui tannini e renderli meno spigolosi . dopo la svinatura il vino viene posto ad affinare in barriques francesi di secondo passaggio per circa 6 mesi cui fa seguito un ulteriore affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.

AFFINAMENTO

.barriques 2 passaggio per 6 mesi

VITIGNO/I

100% Nero di Troia

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

nord ovest

ALTITUDINE

80 mt s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

4

RESA PER ETTARO

8000 / 2,6 kg a pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Cristiano Chiloiro

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.25.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

7757