

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Alberto Longo

NOME DEL VINO

Longo Cacc'e Mmitte Lucera

DENOMINAZIONE

Cacc'e Mmitte di Lucera DOP

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Lucera (FG)

VINIFICAZIONE

In vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata favorendo il prolungato contatto bucce-mosto. La fermentazione malolattica avviene nel mese di novembre. L'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

AFFINAMENTO

acciaio

VITIGNO/I

50% Nero di Troia - 35%
Montepulciano - 15% Bombino
Bianco

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

175 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

7000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

9761S