

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Le Cruste

DENOMINAZIONE
LE CRUSTE IGP PUGLIA ROSSO
UVA DI TROIA

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Lucera (FG)

VINIFICAZIONE
Fermentazione in acciaio con
contatto prolungato con le bucce.
Dopo la fermentazione
malolattica, affinamento in botti di
rovere francese, barriques e
tonneaux, per almeno 9 mesi a cui
fa seguito un affinamento in
bottiglia di almeno 12 mesi.

AFFINAMENTO
Affina per almeno 12 mesi in
barriques e tonneaux di rovere
francese

VITIGNO/I
100% Nero di Troia

ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

ESPOSIZIONE
SUD-EST

ALTITUDINE
175 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo con tessitura argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
6000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9766S