SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Chiusolillo Chardonnay Doc

DENOMINAZIONE
Castel del Monte Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
Pigiatura soffice,fermentazione a temperatura controllata di 15°C in acciaio inox e conservazione sulle fecce fini. Fermentazione malolattica svolta in parte e in annate particolari.

AFFINAMENTO
In acciaio inox per 6-8 mesi,tramite frequenti betonnages; segue un affinamento di alcunimesi in b

VITIGNO/I
Chardonnay in purezza

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud

ALTITUDINE
330

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
110

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
C275