

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Panascio Castel Del Monte
Bombino Doc

DENOMINAZIONE
Castel del Monte Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte Doc

VINIFICAZIONE
VINIFICAZIONE Pigiatura soffice,
fermentazione a basse
temperature 12-15° C in acciaio,
conservazione sulle fecce fini.
Nessuna fermentazione
malolattica.

AFFINAMENTO
contenitori in acciaio inox per circa
4-6 mesi.

VITIGNO/I
100% Bombino Bianco

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

ALTITUDINE
250 mslm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
110 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
C276