

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Castel Del Monte Parchitello
Rosato DOCG

DENOMINAZIONE
Parchitello Rosato DOCG

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
L'uva raccolta è raffreddata e
subisce un'immediata pigiatura
soffice. Fermentazione a
temperatura controllata (12-15 °C)
in acciaio inox.

AFFINAMENTO
contenitori in acciaio inox per circa
4-6 mesi

VITIGNO/I
100% Bombino Nero

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord, sud

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
120 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
C277