

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Almagia Rosso Doc
Biodinamico

DENOMINAZIONE
Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
Senza ausilio di solfiti, pigiatura soffice delle uve e rapido avvio della fermentazione alcolica con lieviti indigeni. Rimontaggi giornalieri del cappello per favorire l'estrazione dei composti polifenolici. Fino alla svinatura leggera bagnatura del cappello accompagnata da una saturazione giornaliera delle vasche con anidride carbonica alimentare.

AFFINAMENTO
In acciaio alla temperatura di 13°C per 4 mesi con regolari batonnage per evitare fenomeni ossid

VITIGNO/I
50% Montepulciano - 50% Uva di Troia

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

ALTITUDINE
250 mslm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
fine settembre

ETTARI VITATI
15

RESA PER ETTARO
100 q /ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
C279