

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO

Ceci Felice Nero Di Troia Docg
Riserva

DENOMINAZIONE

Docg

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2012

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castel del Monte

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve,
fermentazione a temperatura
controllata di 28°C con rimontaggi
e delestages, macerazione post
fermentativa a caldo fino a 24
giorni.

AFFINAMENTO

tonneaux di rovere francese per
circa 12-14 mesi.

VITIGNO/I

100% Nero 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

70 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

C282