

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Moscato Di Trani Doc Rosalia
0,50

DENOMINAZIONE
Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica viene avviata in acciaio, alla temperatura controllata di 20°C, per poi proseguire in barriques di rovere francese e bloccata al livello desiderato di equilibrio tra grado alcolico e concentrazione zuccherina.

AFFINAMENTO
Barriques alla temperatura di 16°C con periodici batonnage.

VITIGNO/I
100% Moscato Bianco

ALLEVAMENTO
spalliera

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

ALTITUDINE
250 mslm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
tardiva, da settembre a inizio novembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
50 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
50 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2000

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
C283