

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Spumante Apnea Brut

DENOMINAZIONE
Igt

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
Autoclave.

AFFINAMENTO
6 mesi affinamento in bottiglia

VITIGNO/I
100% Pampanuto

ALLEVAMENTO
Alberello allevato a spalliera

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

ALTITUDINE
250 mslm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
80

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
fine agosto

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
70 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

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

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3500

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0371