

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Spumante Apnea Rose'

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% Nero di Troia

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Nord - Sud

ALTITUDINE
250 mslm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
fine agosto

ETTARI VITATI
15

RESA PER ETTARO
100 q /ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA
8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0372