

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Il Vascello Falanghina IGP

DENOMINAZIONE
Il vascello IGP Puglia Bianco Falanghina

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Daunia Settendriale

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti naturali in tonneau a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
Affinamento sui lieviti totali per 6 mesi in tonneau di rovere francese con batonnage costante.

VITIGNO/I
100% Falanghina

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
sud-est

ALTITUDINE
75 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo con tessitura argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
8000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
1248

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D2693