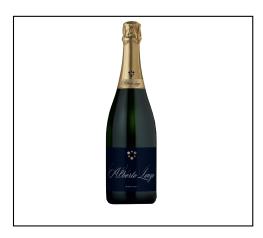


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE Alberto Longo

NOME DEL VINO Longo Spumante Metodo Classico SUD-EST Brut

DENOMINAZIONE NATURE BRUT VINO SPUMANTE DI QUALITA' - METODO CLASSICO

CLASSIFICAZIONE IGT

ANNATA IN COMMERCIO 2013

REGIONE DI PROVENIENZA Puglia

TIPOLOGIA Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE Puglia Settentrionale

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve diraspate, breve criomacerazione con ghiaccio secco, fermentazione 12% vol. del mosto limpido a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

42 mesi seconda fermentazione in bottiglia e 6 mesi dopo la sboccatura

VITIGNO/I 100% Falanghina **ALLEVAMENTO CORDONE SPERONATO**

ESPOSIZIONE

ALTITUDINE 75 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO 17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO calcareo con tessitura argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA AGOSTO

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO 5000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP D6362