

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Spumante Metodo Classico
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
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
SUD-EST

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
4

RESA PER ETTARO
5000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

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

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
6000

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
D6362