

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO
Ceci Almagia Bianco DOC
Biodinamico

DENOMINAZIONE
Almagia Bianco DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castel del Monte

VINIFICAZIONE
Disciplinare di produzione
Demeter, senza ausilio di solfiti.
Pressatura lieve, solo mosto fiore.
Affinamento in acciaio sur lie con
periodici batonnages.

AFFINAMENTO
contenitori in acciaio inox per circa
4-6 mesi.

VITIGNO/I
50% Bombino bianco - 50%
Moscato di Trani

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord, sud

ALTITUDINE
250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
110 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E2788