

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Kandeia

**NOME DEL VINO**  
Kandeia Aglianico Altavilla

**DENOMINAZIONE**  
Daunia Igp

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2015

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Candela (Fg)

**VINIFICAZIONE**  
in piccoli fermentini di solo 50 hl con macerazione delle bucce a temperatura di 22-25°C. La fermentazione malolattica viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica con la tecnica del coinoculo. Segue l'affinamento sulle fecce fini per diversi mesi in botte da 3 hl ove richiesto.

**AFFINAMENTO**  
10 mesi in acciaio Inox con micro ossigenazione

**VITIGNO/I**  
100% Aglianico

**ALLEVAMENTO**  
Spalliera (Gouyot unilaterale)

**ESPOSIZIONE**  
Sud Est

**ALTITUDINE**  
200 metri s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
16 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
terreno calcareo marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
ultima decade di Ottobre

**ETTARI VITATI**  
7

**RESA PER ETTARO**  
70 Q.li/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Cristiano Chiloiro

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
18 - 20°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
30.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E5056