

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Kande

NOME DEL VINO
Kande Nero di Troia Cherrug

DENOMINAZIONE
Daunia Igp

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2013

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% Nero di Troia

ALLEVAMENTO
Spalliera (Gouyot unilaterale)

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-Ovest

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
2

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
.6000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E5060