

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Kandeia

NOME DEL VINO

Kandeia Falanghina Costanza

DENOMINAZIONE

Daunia Igp

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Candela (Fg)

VINIFICAZIONE

Piagiadiraspatura soffice e pressatura con pressa sottovuoto con copertura di azoto ed aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata, 14-16°C e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi.

AFFINAMENTO

circa 6 mesi in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata con batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Falanghina del Beneventano

ALLEVAMENTO

Spalliera (Gouyot unilaterale)

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Est

ALTITUDINE

250 metri s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

13 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno calcareo marnoso con una buona componente di argilla e ben drenante

EPOCA DI VENDEMMIA

ultima decade di Settembre

ETTARI VITATI

2,50

RESA PER ETTARO

90 Q.li/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Cristiano Chiloiro

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 10°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.22.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5061