

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Alberto Longo

**NOME DEL VINO**  
Longo Terravecchia Citerna Igp  
Nero Troia

**DENOMINAZIONE**  
CITERNA IGP PUGLIA ROSSO UVA  
DI TROIA

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2017

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Puglia

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Lucera

**VINIFICAZIONE**  
La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. Affinamento: Avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

**AFFINAMENTO**  
Acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Nero di Troia

**ALLEVAMENTO**  
CORDONE SPERONATO

**ESPOSIZIONE**  
SUD-EST

**ALTITUDINE**  
175 m. s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
17 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
ottobre

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
13000 kg/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Graziana Grassini

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

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

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**  
12

**CODICE SAP**  
E5147