

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Terravecchia Biancalunga Falanghina

DENOMINAZIONE
BIANCALUNGA IGP PUGLIA
BIANCO FALANGHINA

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
San Severo

VINIFICAZIONE
L'uva subisce una pressatura molto soffice ed il mosto che se ne ricava fermenta a temperatura controllata di circa 15°-18° in serbatoi di acciaio inox al fine di trattenere nel prodotto i profumi. Dopo la prima sfecciatura, il vino viene fatto decantare a freddo e solo dopo 3 mesi si procede all'imbottigliamento ed al successivo affinamento per non meno di 60 giorni.

AFFINAMENTO
Acciaio

VITIGNO/I
100% Falanghina

ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

ESPOSIZIONE
SUD-EST

ALTITUDINE
75 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo con tessitura franco argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
12000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
14 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
E5149