

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Terravecchia
Querciagrande Cacc'E Mit

DENOMINAZIONE
QUERCIAGRANDE DOP CACC'E
MMITTE DI LUCERA

CLASSIFICAZIONE
DOC

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. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari in acciaio inox, poi per almeno 3 mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di 3 mesi.

AFFINAMENTO
Acciaio

VITIGNO/I
50% NERO DI TROIA - 35%
MONTEPULCIANO - 15% BOMBINO
B.

ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

ESPOSIZIONE
SUD-EST

ALTITUDINE
175 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
13000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

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

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
30.000

QUANTITÀ PER CARTONE
12

CODICE SAP
E5150