

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Alberto Longo

NOME DEL VINO
Longo Syrah 4.7.7.

DENOMINAZIONE
4.7.7. IGP PUGLIA ROSSO SYRAH

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2014

REGIONE DI PROVENIENZA
Puglia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
San Severo (FG)

VINIFICAZIONE
Passaggio sul banco di cernita prima di una leggera pigiatura, fermentazione in acciaio con contatto prolungato con le bucce a temperatura controllata per 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese, barriques e tonneaux, per circa 12 mesi ed almeno 18 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO
Affina per almeno 12 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese

VITIGNO/I
100% Syrah

ALLEVAMENTO
CORDONE SPERONATO

ESPOSIZIONE
SUD-EST

ALTITUDINE
75 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
17 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo con tessitura argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
ottobre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
7000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Graziana Grassini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
Q182