

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Giancarlo Ceci

NOME DEL VINO

Ceci Parco Petrullo Castel del Monte Rose' Doc

DENOMINAZIONE

Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Castel del Monte

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta è raffreddata e subisce un'immediata pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (12-15 °C) in acciaio inox. Nessuna fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Contenitori in acciaio inox per circa 4-6 mesi.

VITIGNO/I

100% Nero di Troia

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Nord - Sud

ALTITUDINE

250 mslm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

110 q / ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Lorenzo Landi

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

V140