

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Michele Biancardi

NOME DEL VINO

Biancardi Milleceppi Nero Di Troia
Affinato In Anfora

DENOMINAZIONE

Nero di Troia Igt Puglia

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Puglia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Alta Puglia - agro di Cerignola (Fg)

VINIFICAZIONE

Dopo una cernita attenta dell'uva, le stesse vengono poste in cassette e poste in celle di appassimento, per 30 giorni, per poi essere sottoposte a diraspatura ed ad una leggerissima pigiatura soffice. Quindi, sono vinificati tradizionalmente, per 20 giorni a 22 °. A malolattica terminata, il vino viene travasato in grosse anfore di terracotta, per 12 mesi. Infine, senza alcuna chiarifica, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 12 mesi, prima dell'immissione in commercio.

AFFINAMENTO

.Terracotta

VITIGNO/I

100% Nero di Troia

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud Est

ALTITUDINE

50 MT

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

SETTEMBRE-OTTOBRE

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

90 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE

MICHELANGELO PERRONE -
Michele Biancardi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

X393