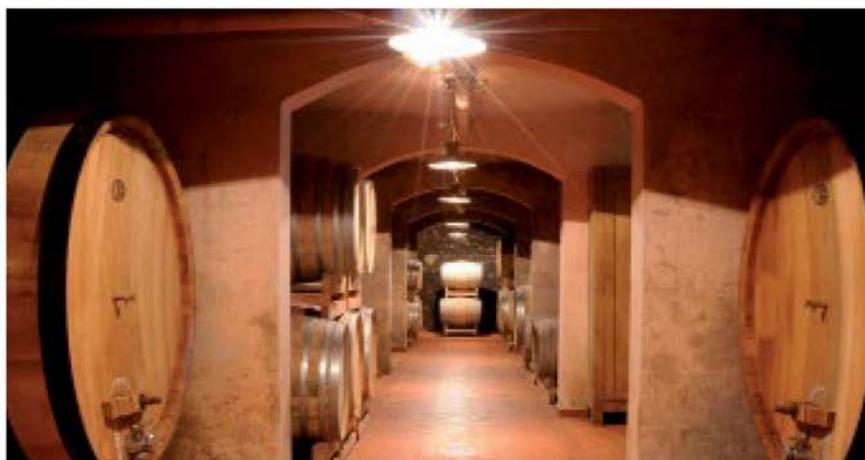




*Alberto Longo*





## *Alberto Longo*

Nel cuore di una zona ad altissimo pregio ambientale e storico, nella parte settentrionale della Puglia, a Lucera, l'Azienda Vitivinicola Alberto Longo affonda le sue radici in un contesto antropologico e culturale di straordinario valore. Dal 1968 i fondatori Adele e Giovanni Longo e poi il figlio Alberto, condividono la passione per la produzione di vini di qualità riconsegnando al territorio il vitigno Nero di Troia e valorizzando la storica DOC Cacc'e Mmitte di Lucera, tra le prime in Puglia ad essere istituita e riconosciuta nel 1976, e di cui lo stesso vitigno è componente fondamentale. Con una superficie di 35 ettari di vigneti a spalliera meticolosamente curati, ed una cantina ubicata in un'antica masseria del 1800, Fattoria Cavalli, oggetto di una sapiente ristrutturazione, l'azienda ha saputo integrare le più moderne tecnologie con la tradizionale conduzione dei vigneti e della lavorazione delle uve, affidandole all'abile mano della nota enologa Graziana Grassini, con il prezioso ausilio di antiche tecniche come la pressatura soffice dell'uva solo dopo una lunga macerazione sulle bucce e l'utilizzo di vasche in cemento, esprimendo al meglio l'unicità del binomio cantina-territorio. L'affinamento dei vini rossi di maggior pregio avviene oggi in botti di legno, tonneaux e barrique di primo, secondo e terzo passaggio in ambienti che furono sede di antiche vasche sotterranee.





# Rosé della Quercia Extra Dry

DENOMINAZIONE:  
vino spumante di qualità

VITIGNO:  
Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE: :  
Vigna della Quercia, Contrada  
Padulecchia, Lucera, Puglia  
settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette,  
criomacerazione con ghiaccio secco  
per circa 3 ore, pressatura soffice,  
decantazione statica a freddo,  
fermentazione del mosto limpido a  
temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE: :  
charmat lungo in autoclave con agitatore  
per 6 mesi a temperatura controllata .

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
9.000

ALCOOL: 11,5

ABBINAMENTO:  
Ottimo come aperitivo, ideale  
in abbinamento a frutti di mare.  
Accompagna gradevolmente prodotti di  
pasticceria.



# *Le Fossette Brut*

DENOMINAZIONE: ;  
vino spumante di qualità

VITIGNO:  
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: ;  
Masseria Celentano, San Severo,  
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette,  
breve criomacerazione con ghiaccio  
secco, decantazione statica a freddo,  
pressatura soffice, fermentazione  
del mosto limpido a temperatura  
controllata.

SPUMANTIZZAZIONE:  
charmat lungo in autoclave con agitatore  
per 6 mesi a temperatura controllata.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
9.000

ALCOOL: 11,5 / 12,00

ABBINAMENTO:  
Ottimo come aperitivo  
ma anche vino a tutto pasto.



# BRUT NATURE ROSÈ

## DENOMINAZIONE:

Brut Nature Rosè Metodo Classico  
Millesimato 2013

## VITIGNO:

Nero di Troia delle proprie vigne  
raccolto manualmente

## ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia Settentrionale

## ETÀ DEL VIGNETO:

Impianto del 2002 vigneto della Quercia

## TERRENO:

calcareo con tessitura franco argillosa

## RESA PER ETTARO:

50 Q.li da 5.600 piante x ettaro

## VINIFICAZIONE:

pressatura soffice delle uve diraspate,  
breve criomacerazione con ghiaccio  
secco, fermentazione del mosto limpido  
a temperatura controllata.

## SPUMANTIZZAZIONE:

rifermentazione in bottiglia  
nel caveau aziendale a 13°  
maturazione: sui lieviti per 39 mesi.

## BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.000

## ALCOOL: 12°

## ABBINAMENTO:

eccellente accompagnamento per frutti  
di mare, crostacei e pesce spaziando a  
tutto pasto.



# BRUT NATURE

## DENOMINAZIONE:

Brut Nature Metodo Classico  
Millesimato 2013

## VITIGNO:

falanghina delle proprie vigne raccolto  
manualmente

## ZONA DI PRODUZIONE:

Puglia Settentrionale

## ETÀ DEL VIGNETO:

impianto del 2002 vigneto Le Fossette

## TERRENO:

calcareo argilloso di medio impasto

## RESA PER ETTARO:

50 Q.li da 5.600 piante x ettaro

## VINIFICAZIONE:

pressatura soffice delle uve diraspate,  
breve criomacerazione con ghiaccio  
secco, fermentazione del mosto limpido a  
temperatura controllata.

## SPUMANTIZZAZIONE:

rifermentazione in bottiglia nel caveau  
aziendale a 13° maturazione sui lieviti per  
39 mesi, a 13°.

## BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.000

## ALCOOL: 12°

## ABBINAMENTO:

i esalta a tavola come  
passe partout per ogni portata da salumi  
e formaggi a pesce e frutti di mare,  
affumicati e carni



# le Fossette

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia bianco

VITIGNO:  
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo, Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Dopo una spremitura soffice dei grappoli diraspati, segue una breve criomacerazione in pressa e la successiva decantazione statica del mosto a 0°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per tre mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
14 / 18.000

ALCOOL: 12,5 / 13

ABBINAMENTO:  
Piatti tradizionali della cucina marinara, secondi a base di pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura.



# *il Vascello*

DENOMINAZIONE:  
IGT Puglia Bianco

VITIGNO:  
Falanghina 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Daunia Settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcereo argilloso di medio impasto

RESA:  
50 – 60 q.li da 5.600 piante x ettaro

VINIFICAZIONE:  
Fermentazione spontanea ad opera  
dei lieviti naturali in tonneaux a  
temperatura controllata.  
Affinamento sui lieviti totali per 6 mesi  
in tonneaux di rovere francese con  
battonnage costante.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
1.700

ALCOOL: 13%

ABBINAMENTO:  
Piatti della cucina mediterranea  
particolarmente sapidi e con note  
di affumicato.



# *Le Valli*

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia bianco

VITIGNO:  
Bombino 90%, Moscato 10%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Daunia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo argilloso di medio impasto

RESA PER ETTARO:  
100 q.li su 5.600 ceppi per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Tradizionale in bianco a temperatura controllata.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
10.000

ALCOOL: 12,5

ABBINAMENTO:  
Aperitivo liscio o base mix. Frutti di mare crudi e ricci. Piatti tradizionali della cucina marinara; secondi a base di pesce o carni bianche. Formaggi freschi.



# Donnadele

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosato

VITIGNO:  
Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo, Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
80-90 q.li su 5.600 ceppi per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Dopo una spremitura soffice dei grappoli diraspati, segue una breve criomacerazione di ca. 4 ore in serbatoio e una decantazione statica a 0°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini per tre mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
10 /12.000

ALCOOL: 12,5 /13

ABBINAMENTO:  
Indicato come aperitivo o abbinato a stuzzichini e primi piatti della tradizionale cucina italiana.



# *Cacc'e Mmitte di Lucera*

## DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Protetta

VITIGNI: Nero di Troia 55%  
Montepulciano d'Abruzzo 30%  
Bombino Bianco 15%

## ZONA DI PRODUZIONE:

Lucera, Puglia settentrionale

## ETÀ DEL VIGNETO:

impianto del 2002

## TERRENO:

calcareo con tessitura franco sabbiosa

## RESA PER ETTARO:

85 q.li da 5.600 piante per ettaro

## VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice.

Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20/30.000

ALCOOL: 12,5 /13

## ABBINAMENTO:

Gastronomia tradizionale della cucina mediterranea, secondi a base di carne e pesce grasso.



# Capoposto

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosso

VITIGNO:  
Negroamaro 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo, Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco argillosa

RESA PER ETTARO:  
80/90 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica nel mese di Novembre, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
13 / 15.000

ALCOOL: 13 / 13,5

ABBINAMENTO:  
Carni rosse o piatti della cucina di mare molto sapidi e grassi.



# Primitivo

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosso

VITIGNO: Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE:  
in agro di Manduria-Taranto  
da vigneto in conduzione diretta

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 1995

TERRENO:  
calcareo con tessitura franco sabbiosa

RESA PER ETTARO:  
100 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette trasportata con carro-frigo, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica nel mese di Novembre, l'affinamento avviene in vasche di cemento per almeno 6/8 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
10 / 15.000

ALCOOL: 14 / 14,5

ABBINAMENTO:  
Piatti a base di carne, selvaggina da pelo, formaggi stagionati a pasta dura.



## 4.7.7 SYRAH

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosso

VITIGNO: Syrah 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, San Severo,  
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura argillosa

RESA PER ETTARO:  
70 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE PARTICOLARE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette,  
diraspatura molto delicata per lasciare  
completamente intatti gli acini,  
macerazione e fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata per circa  
20gg con periodica sommersione del  
cappello, 2 rimontaggi al giorno con  
separazione dei vinaccioli, ripetuti  
delestage, pressatura soffice.  
Dopo la fermentazione malolattica,  
affinamento in botti di rovere francese,  
barriques e tonneaux di vari passaggi,  
per circa 12 mesi ed almeno 18 mesi  
in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
8 / 9.000

ALCOOL: 13,50 / 14

ABBINAMENTO: Grandi formaggi  
stagionati o erborinati, selvaggina da  
pelo, brasati e carni alla griglia.



# le Cruste

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosso

VITIGNO:  
Nero di Troia 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Masseria Celentano, Lucera,  
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo con tessitura argillosa

RESA:  
65 q.li per ettaro con 1,2 kg per ceppo

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette,  
diraspatura molto delicata per lasciare  
completamente intatti gli acini,  
macerazione e fermentazione in acciaio  
a temperatura controllata per circa  
20gg con periodica sommersione del  
cappello, 2 rimontaggi al giorno con  
separazione dei vinaccioli, ripetuti  
delestage, pressatura soffice.  
Dopo la fermentazione malolattica,  
affinamento in botti di rovere francese,  
barriques e tonneaux di vari passaggi,  
per circa 9/10 mesi ed almeno 12 mesi  
in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
10 / 15.000

ALCOOL:13,50 / 14

ABBINAMENTO:  
Formaggi stagionati, cacciagione  
e carni in genere.



# Montepeloso

DENOMINAZIONE:  
IGP Puglia rosso

VITIGNO:  
Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Puglia Settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2007

TERRENO:  
calcareo con tessitura argillosa

RESA:  
60/70 q.li per 5.707 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:  
Raccolta manuale selettiva in cassette, diraspatura molto delicata per lasciare completamente intatti gli acini, macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa 20gg con periodica sommersione del cappello, 2 rimontaggi al giorno con separazione dei vinaccioli, ripetuti delestage, pressatura soffice. Dopo la fermentazione malolattica, affinamento in botti di rovere francese barriques-tonneaux per circa 24 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
3.150

ALCOOL: 14%

ABBINAMENTO:  
Grandi formaggi stagionati o erborinati, cacciagione da pelo, brasati e carni alla griglia.



# SUYAN

DENOMINAZIONE:  
IGT Puglia Bianco Passito

VITIGNO:  
Bombino Bianco 50%  
Moscatello Selvatico 50%

ZONA DI PRODUZIONE:  
Daunia Settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:  
impianto del 2002

TERRENO:  
calcareo, con tessitura  
franco argillosa

RESA:  
50 – 60 q.li da 5.600 piante x ettaro

VINIFICAZIONE:  
Dopo una breve sosta in ambiente  
termocondizionato fino a raggiungere il  
giusto grado di appassimento, si esegue  
la diraspa-pigiatura soffice delle uve; la  
fermentazione avviene in vasi vinari di  
acciaio a temperatura controllata, con  
contatto prolungato con le bucce; dopo  
la svinatura, il vino viene affinato sulle  
fecce totali per sei mesi in piccoli fusi di  
legno, poi viene travasato e mantenuto  
ancora in contenitori di acciaio fino  
all'imbottigliamento.  
La resa dell'uva in vino è del 48% circa.

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
3.400

ALCOOL: 14,5%

ABBINAMENTO:  
Formaggi a pasta dura stagionati o  
erborinati. Pasticceria tradizionale da  
forno a base di frutta secca.



# Citerma

DENOMINAZIONE:  
olio extra vergine di oliva

CULTIVAR OLIVE:  
piante secolari di  
Peranzana, Romanella, Coratina

ZONA DI PRODUZIONE:  
colline di Pietramontecorvino  
nella Puglia Settentrionale

ALTITUDINE:  
400 m. slm

TERRENO:  
argilloso calcareo

RESA PER PIANTA:  
50/60 kg

ESTRAZIONE:  
premitura a freddo  
e decantazione naturale

BOTTIGLIE PRODOTTE:  
1.000/ 1.200

COLORE:  
verde con leggeri  
riflessi tendenti al dorato

ODORE:  
Fruttato verde con sentori di fiori.  
Corposo, leggermente amaro con  
sensazioni che ricordano le foglie  
giovani di carciofo.

ACIDITÀ OLEICA: 0,20/0,25





*Alberto Longo*

Strada Provinciale n°5 Lucera - Pietra Montecorvino Km 4  
Contrada Padulecchia, 71036 Lucera (FG) Italia  
Tel. +39.0881539057 - Fax +39.0881539200  
info@albertolongo.it - www.albertolongo.it



**A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REGULATION N. 1308/2013  
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REGOLAMENTO UE N. 1308/2013**