



CAIAFFA
vini biologici



Myria

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SPUMANTE DI QUALITÀ
BRUT

Linea: Entry.

Vitigno: 50% Fiano, 50% Chardonnay.

Tipo di suolo: Calcareo medio impasto ricco di scheletro.

Zona di produzione: Cerignola contrada San Marco.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità ceppi per ettaro: 4500.

Produzione uva per ettaro: 90 quintali.

Viticultura: coltiviamo la nostra terra esclusivamente in biologico con prodotti naturali nel rispetto di chi la abita, tentando di non alterare lo straordinario equilibrio sinergico instaurato con tutti gli organismi che contribuiscono a migliorare la qualità dei nostri terreni.

Raccolta: manuale.

Epoca Vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: prima fermentazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16° C. Presa di spuma: in acciaio serbatoio a pressione, con il metodo Charmat lungo, che può raggiungere 4-6 mesi. Brut.

Fermentazione malolattica: no.

Affinamento: 5/6 mesi surlie.

Alcool: 11,5%.

Colore: giallo paglierino.

Abbinamenti: ottimo con crostacei, crudi o bolliti, ostriche, frutti di mare e sushi.

Temperatura di servizio: 8-10°C.



vino biologico