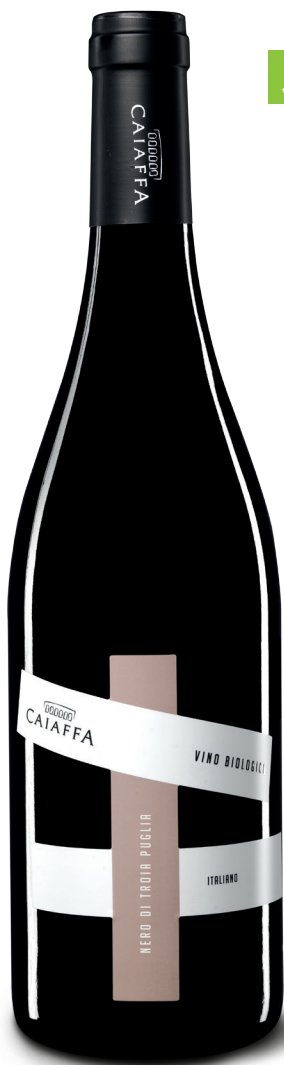




# CAIAFFA

*vini biologici*



## PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## NERO DI TROIA

**Linea:** Entry.

**Vitigno:** Nero di Troia 100%.

**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto ricco di scheletro.

**Zona di produzione:** Cerignola contrada Tressanti.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Densità ceppi per ettaro:** 4500.

**Produzione uva per ettaro:** 100 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:** terza decade di settembre/prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni.

**Fermentazione malolattica:** sì.

**Affinamento:** sei mesi sulle proprie fecce.

**Alcool:** 13%.

**Colore:** rosso rubino.

**Abbinamenti:** primi piatti saporiti di sughi rossi, grigliate al tegame con patate e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.

VINO BIOLOGICO