CAIAFFA

vini biologici

Acheta

PUGLIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
NEGROAMARO ROSATO

Linea: Premium.
Vitigno: Negroamaro 100%.
Tipo di suolo: Calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.
Zona di produzione: Cerignola Contrada Tressanti.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
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: seconda decade di settembre.
Vinificazione: l'uva selezionata in campo viene diraspata e pigiata, successivamente subisce una macerazione pellicolare per 24 ore per poter esaltare al meglio le caretteristiche del vitigno. La fermentazione avviene in maniera spontanea grazie alla presenza dei lieviti autoctoni.
Fermentazione malolattica: no.
Affinamento: 4-5 mesi surlies.
Alcool: 13%.
Colore: rosa cerasuolo.
Abbinamenti: antipasti, grigliate e primi piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

vino biologico