



CAIAFFA  
*vini biologici*



*Carabus*

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
BIANCO

**Linea:** Premium.

**Vitigno:** 50% Fiano, 50% Chardonnay.

**Tipo di suolo:** calcareo di medio impasto tendenzialmente argilloso.

**Zona di produzione:** Cerignola contrada San Marco.

**Sistema di allevamento:** tendone.

**Densità ceppi per ettaro:** 2000.

**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:** prima decade di settembre

**Vinificazione:** l'uva dopo un'accurata selezione in campo arriva in cantina dove viene diraspata e pigiata, successivamente subisce una macerazione a freddo con le proprie buccie per 24 ore per poter esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno. La fermentazione avviene in maniera spontanea grazie alla presenza dei lieviti autoctoni.

**Fermentazione malolattica:** no.

**Affinamento:** 5 mesi surlies.

**Alcool:** 12.5%.

**Colore:** giallo paglierino.

**Abbinamenti:** antipasti, grigliate e primi piatti a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

vino biologico