CAIAFFA

vini biologici

Vibrans

PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

NERO DI TROIA

Linea: Premium.
Vitigno: Uva di Troia 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: 60 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/terza decade di ottobre.
Vinificazione: l'uva appena arrivata in cantina viene diraspata e pigiata, fermenta spontaneamente in contatto con le bucce per circa 20-25 giorni a na in botti di rovere da 25 hl in presenza delle proprie fecce per 12/18 mesi.
Fermentazione malolattica: si.
Affinamento: 12/18 mesi botti di rovere 6 mesi in bottiglia.
Alcool: 14%.
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