

CAIAFFA  
*vini biologici*



## PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## FIANO

**Linea:** Entry.

**Vitigno:** Fiano 100%.

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

**Zona di produzione:** Castel del Monte.

**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 settembre.

**Vinificazione:** l'uva dopo un'accurata selezione in campo arriva in cantina dove viene diraspata e pigiata successivamente subisce una macerazione pellicolare per 36 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:** 3 mesi surlies.

**Alcool:** 12.0%.

**Colore:** giallo paglierino.

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

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.

VINO BIOLOGICO