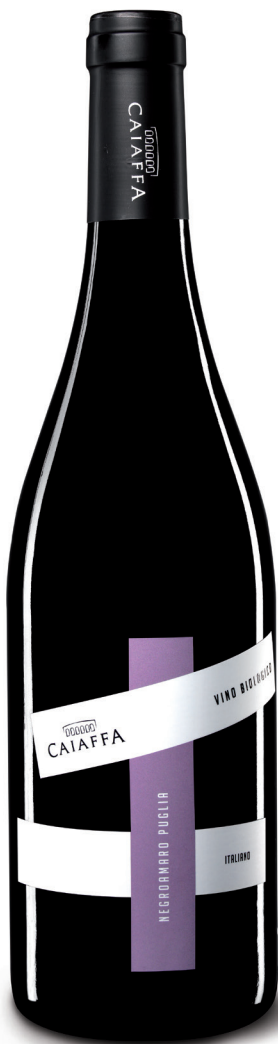


CAIAFFA  
*vini biologici*



## PUGLIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## NEGROAMARO

**Linea:** Entry.

**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:** 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 20-25 giorni.

**Fermentazione malolattica:** sì.

**Affinamento:** 3 mesi in barrique con le 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