

# Carabus

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
BIANCO PUGLIA



**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. | **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 sur lies. | **Colore:** giallo paglierino. | **Abbinamenti:** antipasti, grigliate e primi piatti a base di pesce.

**Soil:** medium textured limestone. Mostly clayey content. | **Production area:** Cerignola, contrada Tressanti. | **Training system:** spurred cordon. | **Strains density per hectare:** 4500. | **Yield per hectare:** 90 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land organically, trying not to alter the extraordinary synergistic balance established with any organism who works with us day by day, helping to get a higher soil quality | **Harvest:** manual. | **Vinification:** once the grapes are ready to be picked they are destemmed and crushed, then the must undergoes maceration for 24 hours to exalt the various features of the variety. Fermentation takes place spontaneously thanks to the indigenous yeast presence. | **Malolactic fermentation:** no. | **Ageing:** 5 months sur lie. | **Color:** straw yellow. | **Serving suggestions:** starters, grilled meat and fish pasta dishes.



Vitigno | Grape Variety:  
Fiano 50% Chardonnay 50%.



Alcool | Alcohol:  
12,5%.



Temperatura di servizio | Serving  
temperature: 10-12°C.