

CAIAFFA  
NATURE LINE

# Ancestrale

PUGLIA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
TROIA ROSATO

**Vitigno:** Nero di Troia. | **Tipo di suolo:** Calcereo di medio impasto tendenzialmente argilloso. | **Zona di produzione:** Cerignola, Contrada Tressanti. | **Sistema di allevamento:** guyot. | **Densità ceppi per ettaro:** 4500. | **Produzione uva per ettaro:** 120 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:** la parte iniziale della fermentazione viene condotta in serbatoi d'acciaio, prima che quest'ultima finisca il mosto/vino viene messo nelle bottiglie e chiuso ermeticamente: Qui il vino termina la fermentazione alcolica trasformando gli zuccheri residui in alcool e anidride carbonica. Le bottiglie presentano un fondo "naturale" dato proprio dai lieviti residui. | **Colore:** rosa tenue. | **Abbinamenti:** antipasti, grigliate e primi piatti a base di pesce.

**Grape variety:** Nero di Troia. | **Type of soil:** Calcareous with a medium mixture mostly clayey. | **Production area:** Cerignola, Contrada Tressanti, Apulia. | **Training system:** guyot. | **Vines density per hectare:** 4500 plants per hectare. / **Grape production per hectare:** 120 quintals. | **Viticulture:** we cultivate our land exclusively organically with natural products in respect of those who live there. We try to not alter the extraordinary synergistic balance established with all the organisms that contribute to improving the quality of our land. | **Harvest:** manual. | **Vinification:** the initial part of the fermentation is carried out in steel tanks; before it runs out, the must/wine is placed in the bottles and hermetically sealed. There, the wine ends the alcoholic fermentation by transforming the residual sugars into alcohol and carbon dioxide. The bottles have a "natural" base given by residual yeasts. | **Color:** pale pink. | **Pairings:** appetizers, grills and fish-based first courses.



Vitigno | Grape Variety:  
Nero di Troia 100%.



Alcool | Alcohol:  
12%.



Temperatura di servizio |  
Serving temperature: 8-10°C.

