



caiatì®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT

Uvaggio: Pallagrello Bianco

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Casalichio, Foglio 5 Particella 201

Superficie vigneto: 2,13 Ha

Altitudine vigneto: 280 mt. s.l.m.

Tipologia terreno: natura pozzolanica

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 4.800

Produzione per ettaro: 80 q.li

Resa per ettaro: 60 %

Epoca vendemmia: metà settembre

Fermentazione alcolica: fermentazione sulle fecce per 30 gg.

Fermentazione malolattica: in acciaio alla temperatura di 14° /15° C.

Affinamento: in bottiglia per 4 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5 %

Acidità totale: 6,3 g/l

PH: 3.4

Estratto: 26 g/l

Un vino sapido, sentori di mandorle bianche, cera d'api e note di sottobosco, moderatamente fruttato di carambola (frutto stella) e melone. Note di pompelmo sul lungo finale.

(Wine Spectator)