



caiatì®

Indicazione geografica tipica: Terre del Volturno IGT

Uvaggio: Pallagrello Bianco

Zona di produzione: Pontelatone (CE)

Terreno: Casalichio, Foglio 5, Particella 173, 201, 344, 345

Superficie vigneto: 2,13 Ha

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

Tipologia terreno: natura calcarea

Sistema di allevamento: Guyot

N° piante per ettaro: 5.200

Produzione per ettaro: 50 q.li

Resa in cantina: 60 %

Epoca vendemmia: inizio settembre

Fermentazione alcolica: 50% in acciaio inox alla temperatura di 13° /14° C. per 30 gg. e 50% sulle fecce fini in legno per 90 gg.

Affinamento in vasca: 50% in acciaio inox e 50% in legno fino al mese di giugno.

Affinamento in bottiglia: per 3 mesi

DATI ANALITICI

Alcool: 13,5 %

Acidità totale: 5,3 g/l

PH: 3.2

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)