



caiatì®

Geographische Bezeichnung/Qualitätsstufe: Terre del
Volturno IGT

Rebsorten: Pallagrello Bianco

Herstellungsort: Pontelatone (Caserta-Italien)

Flurparzellen: Casalicchio, Blatt 5, Parzelle 173, 201, 344,
345

Anbaufläche: 2,13 ha

Höhe ü. d. Meeresspiegel: 280 m

Bodenbeschaffenheit: Kalkböden

Erziehungsart: Guyot

Pflanzdichte: 5200 Reben pro ha

Produktionsmenge pro ha: 5000 kg

Ertrag: 60%

Leseperiode: Anfang-Mitte September

Alkoholische Gärung: 50% in 30 Tage in Edelstahlbehältern
bei 13°/14° C, 50% 90 Tage in Holzbehältern auf dem
Geläger

Ausbau: 50% in Edelstahlbehältern und 50% in
Holzbehältern bis Juni,

Verfeinerung: 3 Monate auf der Flasche

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,5 Vol. %

Gesamtsäure: 5,3 g/l

PH: 3,2

Extrakt: 26 g/l

Ein würziger Wein mit Anklängen an weiße Mandeln,
Bienenwachs, Unterholz, leicht fruchtig, Sternfrucht und
Melone, Grapefruit im langen Finale.

(Wine Spectator)