

RICACCIO



Cacc'e Mmitte di Lucera DOP – Rosso.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto di proprietà nei pressi di Lucera, terreno mediamente calcareo a tessitura franco-sabbiosa.

VITIGNO:

Nero di Troia, Montepulciano d'Abruzzo, Bombino bianco.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera – Cordone speronato sesto d'impianto 2,00 mt x 0,83 pari a 5.600 piante per ettaro, resa per ceppo 2,5 Kg. Corrispondente a circa 130/140 q.li/uva per ettaro.

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene a piena maturazione nella seconda decade di ottobre mediante selezione e raccolta meccanica.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre subito dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento del vino avviene dapprima in vasi vinari di acciaio inox, poi per almeno tre mesi in vasche di cemento ed in seguito in bottiglia per un periodo minimo di tre mesi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino mediamente carico con riflessi violacei. Profumo con suadenti note di frutti a bacca rossa, gradevole e armonico. Sapore tipico, equilibrato e rotondo, di ottima struttura e dolcemente tannico.

Contiene solfiti
Prodotto in Italia

RICACCIO



Cacc'e Mmitte di Lucera DOP – Rosso.

PRODUCTION AREA:

Winery-owned vineyard near Lucera. Fairly calcareous soil with a sandy loam texture.

GRAPES:

Nero di Troia, Montepulciano d'Abruzzo, Bombino bianco.

TRAINING METHOD:

Espalier – spurred cordon with a plant spacing of 2.00 mt. x 0.83 equal to 5,600 plants per hectare; yield per plant approximately 2.5 kg, equal to approximately 13,000/14,000 kg of grapes per hectare.

HARVEST:

Harvesting is performed when the grapes are perfectly ripe around mid-October and is performed mechanically.

VINIFICATION AND AGEING:

Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats in a temperature-controlled environment, favouring a prolonged contact of skins with the must. Malolactic fermentation occurs in the month of November right after the alcoholic fermentation. Ageing takes places at first in stainless - steel tanks, then for at least three months in cement vats and finally for at least another three months in the bottle.

ORGANOLEPTIC FEATURES:

Fairly intense ruby red colour with purple glints. Pleasant and harmonious scent with smooth notes of red berries. Balanced and round varietal taste, excellent body, sweetly tannic.

Contains sulphites

Made in Italy