



I Calaia

INFORMAZIONI TECNICHE

TIPOLOGIA	vino rosso
DENOMINAZIONE	IGP terre del volturno
NR. DI BOTTIGLIE ANNUE	circa 2.000
ZONA DI PRODUZIONE	Caiazzo - Caserta
TERRENO	argilloso - calcareo
ALTITUDINE	250 metri s.i.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre / inizio Ottobre
RESA DI UVA AD ETTARO	40 quintali/ha
VINIFICAZIONE	diraspatura, macerazione acini interi, fermentazione alcolica a temperatura controllata, macerazione post fermentazione a seconda della degustazione
AFFINAMENTO	8/10 mesi, 80 % in acciaio, 20 % in tonneau da 4 ettolitri, fermentazione malolattica svolta solo in legno.
ESAME ORGANOLETTICO	
DEGUSTAZIONE	dal colore rosso intenso con riflessi violacei , al naso frutti di bosco si sposano con profumi di violetta dando spazio a leggeri sentori di tabacco e fieno
TEMPERATURE DI SERVIZIO	16-18 °C