



# 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                                                                                                                                                      |