

Cacc'e Mmitte di Lucera

DENOMINAZIONE:
Denominazione di origine Protetta

VITIGNI: Nero di Troia 55%
Montepulciano d'Abruzzo 30%
Bombino Bianco 15%

ZONA DI PRODUZIONE:
Cacc'e Mmitte Doc, Lucera,
Puglia settentrionale

ETÀ DEL VIGNETO:
impianto del 2002

TERRENO: calcareo con tessitura
franco sabbiosa

RESA PER ETTARO:
85 q.li da 5.600 piante per ettaro

VINIFICAZIONE:
Raccolta manuale selettiva in cassette,
diraspatura molto delicata per lasciare
completamente intatti gli acini,
macerazione e fermentazione in
acciaio a temperatura controllata per
circa 20gg con periodica
sommersione del cappello, 2
rimontaggi al giorno con separazione
dei vinaccioli, ripetuti delestage,
pressatura soffice.
Dopo la fermentazione malolattica,
l'affinamento avviene in vasche di
cemento per almeno 6/8 mesi e
successivamente in bottiglia per un
periodo non inferiore a 6 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE:
20/30.000

ALCOOL: 12,5 /13

ABBINAMENTO:
gastronomia tradizionale della cucina
mediterranea, secondi a base
di carne e pesce grasso.

DENOMINATION:
Denominazione di origine Protetta

GRAPES: Nero di Troia 55%
Montepulciano d'Abruzzo 30%
Bombino Bianco 15%

PRODUCTION AREA:
Cacc'e Mmitte di Lucera DOC,
Lucera, Northern Puglia.

AGE OF THE VINEYARD:
planted in 2002

SOIL: calcareous
with sandy loam texture.

YIELD PER HECTARE:
8,500 kg from 5,600 plants
per hectare.

VINIFICATION:
Selective picking by hand in crates,
very delicate de-stemming in order
to keep grapeberries undamaged.
Maceration and fermentation in
stainless steel at controlled
temperature for about 20 days with
periodic submersion of the hat, twice
a day pumping over, repeated
delestage finally followed by soft
pressing. After malolactic
fermentation, maturation occurs in
concrete vats for at least 6/8 months,
followed by ageing in the bottle for
a period of at least 6 months.

ALCOHOLIC CONTENT:
12.5 /13 % by vol.

FOOD MATCH:
Traditional dishes of the
Mediterranean cuisine,
meat and fat-rich fish.




Alberto Longo