

Nonno Nicola

classe 1930, è prima di tutto contadino, ma è anche il nonno di tutti coloro che varcano la soglia dell'azienda Paglione. "Ariopp, Ariopp" è il suo mantra imparato da adolescente, traslitterazione del "Hurry up" che sentiva pronunciare dai soldati americani giunti a Foggia e Lucera al termine della Seconda Guerra Mondiale. Entrato in vigna per la prima volta a 13 anni, da allora non ha mai smesso di disegnare i profili e le geometrie delle campagne intorno la città di Lucera. Nonno Nicola, che produceva il suo Cacc'e Mmitte prima ancora del riconoscimento della Doc, al pari di un'enciclopedia conserva fonti e memorie storiche dal valore inestimabile. Il "Caporale" è simile a lui. Deciso, schietto e amante della conversazione.

Cacc'e Mmitte di Lucera DOC

Zona di produzione: Contrada Perazzelle, Lucera (Fg) - Puglia

Metodo di coltivazione: Agricoltura Biologica

Vitigni: Nero di Troia 60%, Montepulciano 25%, Bombino Bianco 15%

Sesto d'impianto: Mt. 2,50 x 1,00

N. di piante per ettaro: 4100 piante per ettaro

Età media piante: 20 anni

Sistema di allevamento: Parte cordone speronato e parte Guyot

Caratteristiche del terreno: Calcareo pietroso

Altitudine: 191m slm

Resa per ettaro: 65q x ettaro

Epoca di vendemmia: Metà Settembre Nero di Troia e Montepulciano, fine settembre Bombino Bianco

Tipologia di raccolta: Manuale, in cassetta da 15 kg

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica : Spontanea, in cisterna di acciaio inox con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 24/26 °C

Fermentazione malo-lattica: Totalmente svolta in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in cisterna di acciaio inox, 4 mesi in bottiglia.

Non filtrato, non stabilizzato

Alcol: 14,5%

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Formato: 0,75 l Borgognotta

Illustrazione in etichetta: Gianluca Biscalchin

CAPORALE



NEL BICCHIERE

Le varietà presenti sono Nero di Troia, Montepulciano e Bombino Bianco, in quantità proporzionali a quanto richiesto dal disciplinare della Doc Cacc'e Mmitte di Lucera. Il "Caporale" presenta un colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati. Al naso è delicato, pulito e fruttato con sentori di lampone, prugna, mora e un finale speziato. In bocca è fresco, nonostante la sua nota alcolica, mediamente fruttato e di facile beva.