

Paglione
Perazzelle
Cacc'e Mmitte di Lucera

Denominazione di
Origine Protetta

2015



PAGLIONE

Lucera (FG)

Nel 1994 le famiglie Faccilongo e Albano, da sempre agricoltori, iniziano con Beniamino e Maria Costanza la conversione dell'azienda in biologico per poi dotarsi di un proprio laboratorio di trasformazione nel rispetto della filosofia della "filiera corta". Paglione, guidata oggi dal figlio Nicola Faccilongo, pone al centro del proprio lavoro il rispetto per la terra, la storia e la cultura enogastronomica del proprio territorio, la Daunia, la regione più settentrionale della Puglia, valorizzandone le varietà autoctone.

Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia e l'esperienza che da generazioni si tramandano dai genitori ai figli.



NUMERO BOTTIGLIE

12.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4,76



**DILUCERE
DAUNIA BIANCO IGT**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Bombino bianco 50%, Malvasia bianca 50%

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione alcolica spontanea in acciaio temperatura controllata, malo-lattica svolta in acciaio. Affinamento 6 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato"

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"L'ECLITTICO"
VINO BIANCO**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Carricante, Minnella, Inzolia, Grecanico

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio inox con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni ad una temperatura di 18 -20°C. Affinamento per 8 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**"MANIA"
VINO ROSATO**

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea, in acciaio con macerazione breve sulle bucce. Affinamento per 8 mesi in acciaio. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"CAPORALE" CACC'E MMITTE
DI LUCERA DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a 24/26 °C. Affinamento per 6 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

13.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"PERAZZELLE" CACC'E
MMITTE DI LUCERA DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26° C. Malo-lattica totalmente svolta in barrique di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"COMPONENTO N.4"
PUGLIA IGP**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia, Sangiovese, Bombino Bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a 24-26°. Affinamento in Barrique di rovere francese di secondo passaggio per 5-6 mesi, 4 mesi in bottiglia. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**SANTAJUSTA
NERO DI TROIA IGP**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nero di Troia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, malo-lattica svolta in tonneau di rovere francese di secondo passaggio. Affinamento totalmente in tonneau di rovere francese di secondo passaggio per 24 mesi, in bottiglia 12 mesi. Non filtrato, non stabilizzato.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero