



Michele Biancardi

CANTINE

e

VIGNE DAUNE

UNO PIÙ UNO

Denominazione: Rosso I.g.t. Puglia

Uvaggio: Nero di Troia - Primitivo

Zona di produzione: Il vigneto è posto in una terra affascinante, prossima al Gargano e al mare, nell'agro di Cerignola (Fg).

Allevamento: Viti allevate a cordone speronato, con densità di impianto di circa 5000 piante per ettaro, poste su un terreno prevalentemente calcareo.

Vinificazione: I grappoli del Primitivo sono raccolti tra la fine di agosto e gli inizi di settembre. Quelli del Nero di Troia, tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. Dopo una cernita attenta dell'uva, i grappoli sono sottoposti a diraspatura e a una leggerissima pigiatura soffice. Quindi sono vinificati tradizionalmente, per 20 giorni a 20/24°. A malolattica terminata, il vino subisce un affinamento in serbatoi di acciaio, per 6-8 mesi. Il vino viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno 2 mesi, prima dell'immissione in commercio.



Michele Biancardi - cantine e vigne daune

Cantina in Contrada Viro • Strada provinciale 68 • 71042 Cerignola (Fg)

Sito web: www.michelebiancardi.it • E-mail: info@michelebiancardi.it • Telefono: +39 3394912659