

Paglione

Puglia

Lucera (FG)

Paglione



ETTARI VITATI  
4,76

METODO DI COLTIVAZIONE  
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE  
12.000

DISTRIBUZIONE  
E RAPPRESENTANZA

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.



“Ogni prodotto è un racconto. In esso sono riassunte le radici contadine della famiglia.”



Paglione

Perazzelle

Cacc'e Mmitte di Lucera

Denominazione di  
Origine Protetta

2015



## 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'ECCLETTICO" 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



## 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