

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