

# CAPOFITTO

Lunga macerazione sulle bucce per estrarre i tannini da uve bianche.  
A CAPOFITTO in nuove sfide.

**Capofitto** nasce da scelte complesse ma responsabili.  
Senza chimica in vigna né in cantina per chiudere una  
filiera produttiva attenta alla sostenibilità.

UVAGGIO:  Greco Bianco 100%

ZONA DI PRODUZIONE:  Cori (LT)

TIPOLOGIA DI SUOLO:  Vulcanico ricco di scheletro e minerali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  Spalliera (guyot)

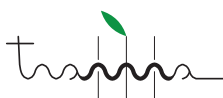
DENSITÀ:  5000 ceppi per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:  Prima settimana di Ottobre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA:  Manuale in piccole casse

VINIFICAZIONE:  Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione su parte delle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica. Affinamento per circa 6 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio.

GRADO ALCOLICO:  13,5% Vol.



Azienda Agricola Palombelli Alessandro Vicolo San Fermo, 101 - 04010 Cori LT

 349 5727 317

 [www.mditrama.com](http://www.mditrama.com)

 [mditrama@gmail.com](mailto:mditrama@gmail.com)

  @mditrama