

CANTINE  
TERRE BIANCHE  
CAPPABIANCA

# CACC'E MMITTE

*di Lucera D.O.C.*

- Tipologia vino: Cacc'e mmitte di Lucera D.O.C.
- Zona di produzione: Lucera(FG).
- Vitigni: Uva di Troia 60% Bombino bianco 15%  
Montepulciano 25%
- Resa per ettaro: 85 ql (8500 Kg)
- Tecnologia di produzione: Taglio in uvaggio e fermentazione congiunta delle varietà, affinamento in botti di rovere di terzo e quarto passaggio.
- Colore: rosso rubino.
- Profumi: Note fruttate e legnose, principalmente amarena, prugna, e piccoli frutti di bosco, leggera nota di vaniglia e legno tostato.
- Gusto: Pieno e armonico.
- Alcool: 13,00 % vol.
- Temperatura di degustazione: 18° C.
- Abbinamenti gastronomici: Primi con sughi di carne, brasati, carne di manzo o maiale alla brace.

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

tel:+39 3381917621 (anche +39 3890492080)

enologo Mauro Cappabianca