



CASELETTI

**Caseletti** nasce da un incontro fertile tra la madre terra e l'amore per la tradizione.

La Puglia, crocevia di genti e culture, unica nella sua autenticità, traspare in ogni singola goccia che sgorga dalle nostre botti, in cui il nettare degli Dei si manifesta in tutta la sua tipicità.

Le forti braccia dei nostri agricoltori e l'acume creativo dei nostri enologi trasformano, ormai da decenni, un sogno in realtà: un vino unico, autentico, riconoscibile, che profuma di terra e sudore, di mani calde e sentori di matericità.

Dalla fusione tra tradizione ed innovazione nasce un'azienda speciale, **Caseletti**, originale nei metodi di lavorazione e nelle menti creative di chi, ogni giorno, dà il meglio per il meglio.



**Caseletti** was born from a prolific union between mother earth and the love for tradition. Apulia, a crossroad for people and cultures, unique in its authenticity, shines through each single drop which flows from our oaks. The Gods' nectar is here expressed in all its typical characteristics.

Our farmers' strong arms and the acumen of our enologists transform since decades dreams into reality. A unique, authentic and recognisable wine which smells of earth and sweat, warm hands and scents of materiality.

**Caseletti** comes from the fusion of tradition and innovation. A company that is unique for its processing methods and for the creative minds of those who give their best everyday.

CASELETTI



**Caseletti** accoglie i migliori vitigni pugliesi, che maturano e crescono, fertili e rigogliosi, con le radici immerse nel caldo abbraccio di una terra materna e poderosa.

La fredda roccia calcarea si nasconde nel sottosuolo, conferendo alle viti il vigore e la freschezza necessaria per mantenere le radici ad una temperatura ottimale, mentre la calda terra rossa, in superficie, riscalda le piante al cocente sole del Mezzogiorno, tra un venticello di tramontana ed una remota brezza sussurrata dal mare, neanche poi tanto lontano da queste preziose terre.

I nostri vini sono un connubio di sapori dolci, soavi, eleganti, come la terra che li ospita, come questa Puglia che sa donarsi, che parla la lingua del cuore e la riversa in ogni singola goccia di vino.



**Caseletti** welcomes the best Apulian vineyards that mature and grow fertile and abundant, with their roots immersed in the warm embrace of a powerful mother earth.

The cold calcareous stone is hidden in the subsoil and gives the vines the strength and the freshness that are necessary in order to keep the roots at the best temperature, while the warm red land, on the surface, heats the plants together with the burning southern sun, among a breeze of northern wind and a remote breeze whispered by the sea, not far away from these precious lands.

Our wines are a union of sweet and elegant tastes, similar to the earth that hosts them and to Apulia, our beloved region that donates itself, speaks the language of the heart and spills it in every single drop of wine.

# CASELETTI



# CASELETTI

Primitivo



Negroamaro



Nero di Troia



Primitivo di Manduria





Primitivo 1850



Nero di Troia 1850



Salice Salentino 1850



Appassimento



Appassimento Edizione

# CASELETTI

Primitivo



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento e  
Murgia, 200/400 slm



**Piante per ettaro:**  
4000



**Terreno:**  
Sabbioso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 10/12°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi di  
acciaio il vino viene traslato  
in botti di rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 5 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato in  
bottiglia per 4 mesi.



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
dolci note di confettura  
e spezie ben equilibrate



**Gusto:**  
Pieno, morbido e persistente,  
rispecchia pienamente  
i sentori del naso, tannico  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Primitivo



**Production area:**  
Apulia, Salento and Murgia, 200-400 m above the sea level



**Land:**  
Sandy and calcareous-clay



**Grape variety:**  
Primitivo



**Age of vineyards:**  
15-30 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with spurred cordon pruning



**Per hectare plants:**  
4000



**Vinification:**  
Destemming of grapes and cold maceration at 10/12° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



**Ageing:**  
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wooden barrels of medium toasting for 5 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Intense red with ruby reflections



**Fragrance:**  
Intense and fruity notes of jam and spices well balanced



**Taste:**  
Full, soft and persistent, it reflects the fragrance characteristics, wisely balanced tannin



**Wine pairing:**  
Perfect with roasted red meats, main courses with red meat typical of the Mediterranean cuisine, seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Negroamaro



**Zona di produzione:**  
Puglia, Alto Salento,  
250/350 slm



**Piante per ettaro:**  
4500



**Terreno:**  
Argilloso e calcareo  
di medio impasto



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C per  
36 ore. Fermentazione  
alcolica alla temperatura  
controllata di 24-26°C e  
svinatura 13 giorni dopo  
il termine della  
fermentazione.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Negroamaro



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi di  
acciaio inox il vino viene  
affinato in rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 6 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato  
in bottiglia.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera  
con potatura guyot

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e persistente  
con delicate note di frutta  
rossa e spezie



**Gusto:**  
Morbido e avvolgente con  
piacevoli sentori di mirtilli e  
more, con un tannino morbido,  
dolce e ben equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Ottimo con carni rosse alla  
brace e al forno, selvaggina e  
formaggi stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 16/18°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Negroamaro



**Production area:**  
Apulia, northern area  
of Salento, 250-350 m  
above the sea level



**Land:**  
Clay and calcareous  
of medium mixture



**Grape variety:**  
Negroamaro



**Age of vineyards:**  
15-30 Years



**Cultivation system:**  
Espalier  
with guyot pruning



**Per hectare plants:**  
4500



**Vinification:**  
Destemming of grapes and  
maceration at 4/5° C  
for 36 hours. Alcoholic  
fermentation at a controlled  
temperature of 24-26°C and  
racking 13 days after the end  
of fermentation.  
Soft pressing of marcs.



**Ageing:**  
After the malolactic  
fermentation in inox silo  
the wine ages in French  
durmast wood of medium  
toasting for 6 months.  
Then it is bottled  
and ages in the bottle.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Intense red  
with ruby reflections



**Fragrance:**  
Intense and persistent with  
delicate notes of red fruits  
and spices



**Taste:**  
Soft and intense  
with pleasant scents of blueberry  
and blackberry, with a well  
balanced tannin



**Wine pairing:**  
Perfect with roasted and baked  
red meats, bushmeat and  
seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 16/18°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Nero di Troia



**Zona di produzione:**  
Nord-est barese,  
250/300 slm



**Piante per ettaro:**  
4500



**Terreno:**  
Sabbioso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 4/5°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Nero di Troia



**Età dei vigneti:**  
10-15 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi  
di acciaio il vino viene  
affinato in rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 4 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera  
con potatura guyot

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
dolci note speziate



**Gusto:**  
Morbido e persistente con  
un tannino sapientemente  
equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Nero di Troia



**Production area:**  
North-eastern area of Bari, 250-300 m above the sea level



**Per hectare plants:**  
4500



**Land:**  
Sandy and calcareous-clay



**Vinification:**  
Destemming of grapes and cold maceration at 4/5° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



**Grape variety:**  
Nero di Troia



**Ageing:**  
After the malo-lactic fermentation in inox silo, the wine ages in French durmast wood of medium toasting where it ages for 4 months. Then it is bottled.



**Age of vineyards:**  
10-15 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with guyot pruning

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Intense red with purple hints



**Fragrance:**  
Intense and fruity with sweet spiced notes



**Taste:**  
Soft and persistent with a wisely balanced tannin



**Wine pairing:**  
Roasted red meats, main courses with red meats typical of the Mediterranean cuisine and seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Primitivo di Manduria



**Zona di produzione:**  
Puglia,  
Salento-Manduria,  
150/250 slm



**Piante per ettaro:**  
4500-6500



**Terreno:**  
Sabbioso-argilloso e  
argilloso-calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva  
e macerazione a 4/5°C  
per 36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura 6 giorni dopo  
il termine della stessa.  
Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo di Manduria



**Età dei vigneti:**  
15-40 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione il  
vino viene travasato in botti  
di rovere francese di medio  
tostatura, dove avviene la  
fermentazione malolattica e  
rimane in affinamento per  
6 mesi. Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia per 4 mesi.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato,  
alberello pugliese

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi granati



**Profumo:**  
Intenso e persistente con  
armoniche note speziate



**Gusto:**  
Morbido e persistente  
con un tannino lungo  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Selvaggina, carne al forno  
e alla brace, formaggi secchi



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Primitivo di Manduria



**Production area:**  
Apulia, Salento and Murgia, 150-250 m above the sea level



**Land:**  
Sandy and clay-calcareous



**Grape variety:**  
Primitivo di Manduria



**Age of vineyards:**  
15-40 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with spurred cordon pruning, Apulian alberello



**Per hectare plants:**  
4500-6500



**Vinification:**  
Destemming of grapes and maceration at 4/5° C for 36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking 6 days after the end of racking. Soft pressing of marcs.



**Ageing:**  
After the fermentation, the wine is put in French durmast wooden barrels of medium toasting where the malolactic fermentation takes place and here the wine ages for 6 months. Then it is bottled and ages in the bottle for 4 months.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Intense red with garnet-red hints



**Fragrance:**  
Intense and persistent with harmonic spiced notes



**Taste:**  
Soft and persistent with a long well balanced tannin



**Wine pairing:**  
Bushmeat, baked and roasted meat, dry cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Primitivo



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento  
e Murgia, 200/400 slm



**Piante per ettaro:**  
3800



**Terreno:**  
Sabbioso e calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
criomacerazione a 4/5°C  
per 18/36 ore.  
Fermentazione alcolica  
a temperatura controllata  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Primitivo

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso con riflessi rubino



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con  
note di confettura e spezie



**Gusto:**  
Pieno, morbido  
e persistente, giustamente  
tannico ben equilibrato



**Età dei vigneti:**  
15-30 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi  
di acciaio il vino viene  
affinato in rovere francese  
e americano di medio  
tostatura e rimane in  
affinamento per 5 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato  
in bottiglia.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
a cordone speronato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi  
piatti con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea e  
formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Primitivo



**Production area:**  
Apulia, Salento and Murgia, 200-400 m above the sea level



**Land:**  
Sandy and calcareous



**Grape variety:**  
Primitivo



**Age of vineyards:**  
15-30 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with spurred cordon pruning



**Per hectare plants:**  
3800



**Vinification:**  
Destemming of grapes and cold maceration at 4/5° C for 18/36 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature and racking at the end. Soft pressing of marcs.



**Ageing:**  
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French and American durmast wood of medium toasting for 5 months. Then it is bottled and ages in the bottle.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Red with ruby reflections



**Fragrance:**  
Intense and fruity with notes of spices and jam



**Taste:**  
Soft and persistent, rightly balanced tannin



**Wine pairing:**  
Perfect with roasted red meats, main courses with red meat typical of the Mediterranean cuisine, seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**





**Zona di produzione:**  
Nord-est barese,  
250-300 slm



**Piante per ettaro:**  
3800



**Terreno:**  
Sabbioso e calcareo



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C  
per 24 ore. Fermentazione  
alcolica a temperatura  
controllata di 24-26°C  
e svinatura al termine della  
stessa. Pressatura soffice  
delle vinacce.



**Vitigno:**  
Nero di Troia



**Età dei vigneti:**  
10-15 anni



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
malolattica in serbatoi  
di acciaio il vino viene affinato  
in legno di rovere francese  
di medio tostatura e rimane  
in affinamento per 4 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato con affinamento  
in bottiglia.



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
cordone speronato

### ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e persistente con  
sentori di frutta rossa e spezie



**Gusto:**  
Morbido e persistente con  
piacevoli note di ribes nero  
e more, con tannino  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Piatti di carne e frutta secca



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Nero di Troia



**Production area:**  
North-eastern area of Bari, 250-300 m above the sea level



**Per hectare plants:**  
3800



**Land:**  
Sandy and calcareous



**Vinification:**  
Destemming of grapes and maceration at 4/5° C for 24 hours. Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 24-26°C and racking at the end. Soft pressing of marcs.



**Grape variety:**  
Nero di Troia



**Ageing:**  
After the malolactic fermentation in inox silo the wine ages in French durmast wood of medium toasting for 4 months. Then it is bottled and ages in the bottle.



**Age of vineyards:**  
10-15 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with spurred cordon pruning

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Intense red with violet reflections



**Fragrance:**  
Intense and persistent with scents of red fruits and spices



**Taste:**  
Soft and persistent with pleasant notes of black currant and blackberry, wisely balanced tannin.



**Wine pairing:**  
Meat dishes and dried fruits



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Salice Salentino



**Zona di produzione:**  
Puglia, Salento,  
250/300 slm



**Piante per ettaro:**  
5500



**Terreno:**  
Sabbioso e argilloso



**Vinificazione:**  
Diraspatura dell'uva e  
macerazione a 4/5°C  
per 36 ore. Fermentazione  
alcolica a temperatura  
controllata e svinatura  
6 giorni dopo il termine  
della stessa. Pressatura  
soffice delle vinacce.



**Vitigno:**  
60% Negroamaro  
40% Malvasia nera



**Affinamento:**  
Dopo la fermentazione  
il vino viene travasato in  
botti di rovere francese di  
medio tostatura e rimane  
in affinamento per 6 mesi.  
Successivamente viene  
imbottigliato e affinato  
in bottiglia per 4 mesi.



**Età dei vigneti:**  
10-25 anni



**Sistema  
di allevamento:**  
Spalliera con potatura  
cordone speronato,  
alberello pugliese

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Rosso intenso  
con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e fruttato con delicate  
note speziate miste a note  
di ciliegia e amarena



**Gusto:**  
Morbido e persistente,  
rispecchia pienamente le  
sensazioni del naso, tannino  
sapientemente equilibrato



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace,  
primi con carni rosse tipici  
della cucina mediterranea  
e formaggi stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Salice Salentino



**Production area:**  
Apulia, Salento,  
250-300 m above  
the sea level



**Per hectare plants:**  
5500



**Land:**  
Sandy and clay



**Vinification:**  
Destemming of grapes  
and maceration at 4/5° C  
for 36 hours. Alcoholic  
fermentation at a controlled  
temperature and racking  
6 days after the end.  
Soft pressing of marcs.



**Grape variety:**  
60% Negroamaro  
40% Malvasia nera



**Ageing:**  
After the fermentation  
the wine ages in French  
durmast wooden barrels of  
medium toasting for 6 months.  
Then it is bottled and ages in  
the bottle for 4 months.



**Age of vineyards:**  
10-25 Years



**Cultivation system:**  
Espalier with spurred  
cordon pruning,  
Apulian alberello

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Ruby red  
with purple reflections



**Fragrance:**  
Intense and fruity with delicate  
spiced notes mixed with notes  
of cherry and black cherry



**Taste:**  
Soft and persistent,  
it reflects the fragrance  
sensations,  
wisely balanced tannin



**Wine pairing:**  
Perfect with roasted red meats,  
main courses with red meats  
typical of the Mediterranean  
cuisine and seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Appassimento



**Zona di produzione:**  
Puglia



**Piante per ettaro:**  
3000-5500



**Terreno:**  
Sabbioso  
e calcareo argilloso



**Appassimento:**

L'appassimento dell'uva viene effettuata sulla pianta e in cassetta. Quando avviene sulla pianta, il metodo consiste nel tagliare il capo a frutto in modo che non arrivi linfa al grappolo; poi, il sole del Sud Italia porta l'uva alla giusta concentrazione. L'uva viene disposta in cassette e resta ad essiccare per 4/5 settimane.



**Vitigno:**  
30% Primitivo  
30% Negroamaro  
20% Nero di Troia  
20% Merlot



**Affinamento:**

Dopo una soffice diraspatura le bucce e il mosto vengono messi a macerare per 4 giorni alla temperatura di 4-5° C. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica a temperatura controllata portando la temperatura a 28-30°C per i primi due giorni di fermentazione; in seguito si riporta la temperatura a 22-24° C fino a fine fermentazione alcolica. Seguono la pressatura e la fermentazione malo-lattica che avviene in silos di acciaio inox.



**Età dei vigneti:**  
10-20 anni



**Sistema di allevamento:**  
Controspalliera,  
tendone con potatura  
secca guyot

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Limpido dal colore rosso  
intenso con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso e persistente con  
sentori di frutti rossi (ribes  
nero, mirtillo e mora) misti a  
spezie tostate, ben amalgamati



**Gusto:**  
Morbido, vellutato, intenso e  
persistente con spiccate note  
di confettura di frutta rossa



**Abbinamento gastronomico:**  
Vino conviviale, accompagna  
arrosti misti di carni rosse alla  
brace, vitello al forno, salumi e  
formaggi di media stagionatura



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Appassimento



**Production area:**  
Apulia



**Land:**  
Sandy  
and calcareous-clay



**Grape variety:**  
30% Primitivo  
30% Negroamaro  
20% Nero di Troia  
20% Merlot



**Age of vineyards:**  
10-20 Years



**Cultivation system:**  
Counter-espalier,  
awning with dry  
guyot pruning



**Per hectare plants:**  
3000-5500



**Appassimento:**  
The “appassimento” of grapes is made both on the plant and in boxes. When it takes place on the plant, this method consists in cutting the fruiting tip so that the sap can't reach the bunch and the southern sun leads the grapes to the right concentration. Then the grapes are put into boxes in order to stay and dry out for 4/5 weeks



**Ageing:**  
After a soft stemming, the rinds and the must are macerated for 4 days at a temperature of 4-5°C. Then there is the alcoholic fermentation at controlled temperature: during the first two days of fermentation the temperature raises to 28-30°C, then it lowers to 22-24°C until the end of the alcoholic fermentation. After this step there are pressing and malolactic fermentation that takes place in inox silo

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Limpid intense red  
with purple reflections



**Fragrance:**  
Intense and persistent with red fruits (blackcurrant, blueberry and blackberry) mixed with toasted spices, well blended



**Taste:**  
Soft, velvety, intense and persistent with strong scents of red fruits jam



**Wine pairing:**  
Convivial wine, it goes perfectly with roasted red meat, baked veal, cured meats and medium seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18°C  
**Decant before serving**



# CASELETTI

Edizione



**Zona di produzione:**  
Puglia, 250/300m s.l.m.



**Piante per ettaro:**  
5500



**Terreno:**  
Calcareo, argilloso  
e sabbioso



**Appassimento:**  
Raccolta manuale e sistemazione dei grappoli a singoli strati in cassette forate del peso massimo di 5 kg. Le cassette vengono sistemate in fruttai a temperatura e umidità controllata per 5 settimane; in questo ambiente l'attività di enzimi naturalmente presenti sull'uva permette la formazione di particolari composti aromatici nonché un leggero appassimento per disidratazione. Diraspatura delle uve, pigiatura e raffreddamento del pigiato per 24 ore, innesco della fermentazione con lieviti selezionati. Svinatura e pressatura delle vinacce per 8/10 giorni dopo il termine della fermentazione alcolica e malolattica. Durata della macerazione: 15 giorni.



**Vitigno:**  
40% Nero di Troia  
30% Primitivo  
30% Merlot



**Età dei vigneti:**  
40-70 anni



**Sistema di allevamento:**  
Nero di Troia: spalliera con potatura guyot.  
Primitivo e Merlot: spalliera con potatura a cordone speronato.



**Affinamento:**  
30 giorni in serbatoi di acciaio (per pratiche di sfecciatura) affinamento per 12 mesi in barriques francesi da 225l di media tostatura, affinamento in bottiglia per 4 mesi.

## ESAME ORGANOLETTICO



**Colore:**  
Limpido dal colore rosso rubino con riflessi violacei



**Profumo:**  
Intenso con sentori di prugna matura, ciliegia e ribes con una nota finemente speziata e sentori di cacao e vaniglia



**Gusto:**  
Pieno, morbido e armonico, dolcemente fruttato in una struttura morbida e persistente



**Abbinamento gastronomico:**  
Carni rosse alla brace, primi piatti con ragù e formaggi poco stagionati



**Mescita:**  
Servire a temperatura di 18/20°C  
**Decantare prima di servire**



# CASELETTI

Edizione



**Production area:**  
Apulia, 250/300 m  
above the sea level



**Land:**  
Calcareous, clay  
and sandy



**Grape variety:**  
40% Nero di Troia  
30% Primitivo  
30% Merlot



**Age of vineyards:**  
40-70 Years



**Cultivation system:**  
Nero di Troia: espalier  
with guyot pruning  
Primitivo and Merlot:  
espalier with spurred  
cordon pruning



**Per hectare plants:**  
5500



**Appassimento:**  
Grapes are picked by hand and put  
in single layers into perforated  
boxes with a maximum weight of 5  
kg. Boxes are put into the "fruttaia"  
at a controlled temperature and  
humidity for 5 weeks; in this place  
some enzymes already present on  
the grapes allow the development  
of particular aromatic compounds  
and of a mild drying by desiccation.  
Destemming of grapes, pressing  
and cooling for 24 hours; then  
the fermentation develops with  
selected yeasts. 8/10 days after the  
end of the alcoholic and malolactic  
fermentation there are the racking  
and pressing of marcs. Duration of  
maceration: 15 days.



**Ageing:**  
30 days in inox silo (for racking  
practices), ageing for 12 months  
in French barriques of 225l of  
medium toasting; then, final  
ageing in bottle for 4 months.

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



**Colour:**  
Limpid ruby red  
with violet reflections



**Fragrance:**  
Intense with scents of ripe plum,  
cherry and black currant, with a  
delicate spiced note and scents  
of cocoa and vanilla



**Taste:**  
Full, soft and harmonic,  
sweet and fruity in a soft  
and persistent structure



**Wine pairing:**  
Roasted red meats,  
main dishes with ragout  
and seasoned cheeses



**Serving:**  
Serve at 18/20°C  
**Decant before serving**

