

CAMPIROSSI

PRIMITIVO

Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



Varietà di uve: Primitivo

Produzione: le uve sono selezionate da vecchi vigneti allevati ad alberello e vendemmate prima che inizino ad appassire. La lunga permanenza del mosto a contatto con le bucce, permette di ottenere un vino di notevole struttura e persistenza. Il controllo della temperatura di fermentazione, l'utilizzo del déléstage, l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi e le cure meticolose in ogni fase della produzione, garantiscono l'ottima qualità di questo nobile vino pugliese.

Colore: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.

Profumo: deciso, caratteristico, con sentori speziati e di frutta matura.

Gusto: pieno, strutturato, molto equilibrato.

Abbinamenti consigliati: ideale per accompagnare arrosti di carne, selvaggina e primi piatti elaborati.

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 6,0 g/l

Temperatura di servizio: 18 °C

Grapes: Primitivo

Production: the grapes are selected from old vines cultivated by the typical system named "alberello" and the harvest starts before the grapes become overripe.

The long permanence of the must in contact with the skins, give to Campirossi a considerable structure and a long persistence.

The control of the temperature of fermentation, the "délestage", the refining in bottle for 6 month at least and the meticulous care in every stage of the production) assures its excellent quality.

Color: ruby red very intense with purple reflexes.

Bouquet: strong and distinctive with sensations of spice and ripe fruit.

Taste: full, structured, very well-balanced.

Food pairing: roasted or stuffed meat, barbeque and pasta with meat sauce.

Alcohol content: 14% by vol.

Total acidity: 6,0 g/l

Best served: 18° C - 64° F

MIALI
1886