



CAMARDA

BRINDISI D.O.P. ROSSO

UVE

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre del Brindisi DOP

TERRENO

Franco-sabbioso, profondo

VENDEMMIA

Metà settembre

VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

AFFINAMENTO

Affinamento esclusivamente in acciaio finalizzato all'esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche della zona di provenienza. Successiva elevazione in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un vino autentico, legato alla tradizione vinicola del Salento. Un bel colore rosso rubino con riflessi violacei, prelude ad un naso in cui è la frutta rossa - la ciliegia, la prugna - a prevalere. Poi note di spezie dolci su un finale che evoca la macchia mediterranea. Accattivante al palato, di buona struttura ed adeguata freschezza, piacevolissimo il tannino. Lungo nella persistenza

ABBINAMENTI

Formaggi di media stagionatura; lasagna al ragù; carni alla cacciatora; salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants located in the land of Brindisi DOP

TERROIR

Sandy loam, deep

HARVEST

Mid september

PRODUCTIVE PROCESS

Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Refinement exclusively in steel aimed at enhancing the varietal characteristics typical of the origin area. Subsequent elevation in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Authentic wine, linked to wine tradition of Salento region. Ruby color with purple hints, it's a prelude to a prevalence of cherry and plum aromas. Then sweet spicy notes on a final which evokes Mediterranean bush. Appealing on the palate, good structure and adequate freshness. Delightful tannin. Long persistence

FOOD PAIRING

Medium-aged cheeses; lasagna with meat sauce; Cacciatore meats; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl