

CAMPIROSSI

PRIMITIVO
Indicazione Geografica Protetta

SALENTO



Varietà di uve: Primitivo

Produzione: le uve sono selezionate da vecchi vigneti allevati ad alberello e vendemmiate 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% vol

Acidità totale: 6,0 g/l