# CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY

NEGROAMARO
SALENTO
IGT
CAMPI DEANTERA

# NEGROAMARO SALENTO IGT DEI CAMPI DEANTERA

| | |
|---|---|
| *Tipologia* | Rosso |
| *Vitigno* | Negroamaro |
| *Indicazione d'origine* | Salento indicazione geografica tipica |
| *Sistema di coltivazione* | Spalliera |
| *Densità d'impianto* | 4500 viti per ettaro |
| *Zona di produzione* | San Pietro Vernotico, a circa 40 metri di altitudine. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa. |
| *Terreno* | A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro. |
| *Vendemmia* | Seconda settimana di settembre |
| *Vinificazione* | Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni |
| *Affinamento* | In acciaio |
| *Caratteristiche organolettiche* | Colore rosso rubino abbastanza intenso con riflessi di viola; profumo complesso, con sentori di amarena, frutti rossi e prugna, accenni di alloro. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva e con gradevole retrogusto |
| *Abbinamenti* | Primi piatti robusti, vari tipi di carni e formaggi |
| *Servire* | 16-18° C |

Nei nostri campi piccoli e irregolari, su suoli argillosi e calcarei, le Antere curano ogni anno le uve di Negroamaro, per produrre vini pieni di freschezza nei profumi e nella struttura.

# CAMPI DEANTERA

Campi Deantera S.r.l.
Contrada San Giovanni, Z.I. S.n.c.
74028 · Sava
Taranto – Southern Italy
P.IVA · Vat 02842770733

info@deantera.it
+39 099.96.48.007