



CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY



ARE DEI
CAMPI
DEANTERA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

CAMPI DEANTERA

ARE DI CAMPI DEANTERA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

<i>Tipologia</i>	Rosso
<i>Vitigno</i>	Primitivo
<i>Indicazione d'origine</i>	Primitivo di Manduria denominazione di origine controllata
<i>Sistema di coltivazione</i>	Spalliera
<i>Densità d'impianto</i>	5000 viti per ettaro
<i>Zona di produzione</i>	Sava, a circa 100 metri di altitudine. L'area è caratterizzata da somme termiche elevate e piovosità medio-bassa.
<i>Terreno</i>	A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro.
<i>Vendemmia</i>	Metà settembre
<i>Vinificazione</i>	Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni
<i>Affinamento</i>	In barriques di rovere francese e americano per 6 mesi
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei, profumo opulento che rimanda alle ciliegie mature e alla prugna con gradevoli note di cacao e vaniglia. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza
<i>Abbinamenti</i>	Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura
<i>Servire</i>	16-18° C



Ogni ara ha il suo suolo
e sottosuolo, il suo vento
e il suo sole.

Ogni uva ha la sua ara.
Ogni vino la sua uva.
Con scrupolo e passione,
proviamo a leggere ciò
che è scritto in ogni ara.



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