



# CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

# VERSO

VECCHIE VIGNE

CAMPI DEANTERA

Mare Adriatico

# VERSO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC VECCHIE VIGNE 2021

<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>	Vigneti di vecchi alberelli
<i>Densità d'impianto</i>	5000 viti per ettaro
<i>Zona di produzione</i>	Sava, Salento, Italia Meridionale. A circa 100 metri di altitudine, i valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche elevate, condizione questa che ha una favorevole influenza sulla qualità delle uve. Le contrade di Sava sono sempre state conosciute come l'area più vocata per il Primitivo.
<i>Terreno</i>	Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo e radi affioramenti rocciosi. La famosa tinta rossa di questi suoli deriva da un'intensa presenza di ossidi di ferro
<i>Vendemmia</i>	Metà settembre
<i>Vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve a leggera surmaturazione; diraspa-pigiatura, macerazione pre-fermentativa a 8°C per 24-48 ore. Macerazione termo-controllata e fermentazione alcolica con lieviti selezionati per circa 10 giorni a 24-26°C. Svinatura finale con presse soffici
<i>Affinamento</i>	Fermentazione malolattica in acciaio e successiva permanenza in barriques di rovere francese e americano per 12 mesi
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Colore rosso rubino molto carico ed elegante; profumo ampio e complesso, fruttato con note di prugne, confettura di ciliegia a cui si aggiunge una leggera speziatura e note di tabacco. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia.
<i>Abbinamenti</i>	Primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina
<i>Servire</i>	18° C



Viene da Nord  
il vento di tramontana.  
Asciuga i grappoli,  
prima della vendemmia e  
concentra il frutto nero  
e viola di questo  
vecchio vigneto  
ad alberelli torti  
e infuocati  
dal sole di agosto.



# 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](mailto:info@deantera.it)  
+39 099.96.48.007