



CAMPI DEANTERA

WINES FROM SALENTO, SOUTHERN ITALY





CAMPO MINIMO

Parcellare *La Torretta, Tor...*

Latitudine *40°20'56.4"N*

Parcella *Mesola della...*

*Which stories
out of all the stories*

750 ml e 14% vol

Lotto

IMBOTTIGLIATO PER • BOTTLED FOR CAMPI MINIMO
DA • BY IT-AL/7145



CAMPO MINIMO PRIMITIVO SALENTO IGT

<i>Tipologia</i>	Rosso
<i>Vitigno</i>	Primitivo
<i>Indicazione d'origine</i>	Salento indicazione geografica tipica
<i>Sistema di coltivazione</i>	Guyot
<i>Densità d'impianto</i>	4500 viti per ettaro
<i>Zona di produzione</i>	Particella: Mesola delle Volpi, Contrada Morroni, Azienda La Torretta, Salento, Italia Meridionale. A poche centinaia di metri dalla costa, sul livello del mare, i valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche elevate. I venti provenienti dallo Jonio proteggono queste uve da umidità dannose, e manteniamo il più possibile ricco di altre specie vegetali spontanee questo terreno ricco di scheletro e poco mosso, per rinforzare e proteggere questo vigneto di Primitivo.
<i>Terreno</i>	Di origine costiera, ricco di scheletro, di medio impasto tendenzialmente sabbioso, mediamente profondo, poroso e drenante; di colore scuro
<i>Vendemmia</i>	Seconda decade di settembre
<i>Vinificazione</i>	Raccolta manuale delle uve a maturazione completa; 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>	In acciaio
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	Vino dall'olfatto sorprendente, ricco di frutta e ciliegia, aromi balsamici e di garriga, il colore è intenso, esplosivo, di blu e di rosso e una trama di velluto. Di struttura avvolgente e definitiva, questo Primitivo è solcato da una trama indicibile di fitte carezze tattili, e il finale traccia una strada che non finisce.
<i>Abbinamenti</i>	La struttura di questo vino ne fa un vino intorno al quale immaginare piatti e ricette. La sua ampiezza di frutta e il tannino suadente, sostenuti da un inedito equilibrio tra la freschezza e la struttura alcolico, lo rendono un vino stimolante, che invita a abbinamenti creativi.
<i>Servire</i>	15-17° C

**I Campi Minimi sono
singole particelle.**

**Questa è la vinificazione
parcellare di Mesola
delle Volpi, ed è un
documento, una storia
non ancora narrata.**

**Il tempo della terra, il
tempo della roccia, il
tempo del vigneto e
quello dell'Antera
qui si intrecciano.
E danno quest'uva, solo
questa e nessun'altra.**





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