CAMARDA

BRINDISI ROSSO D.O.P.

UVE
Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

DENSITÀ D'IMPIANTO
4.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO
Impianti a spalliera nelle terre del Brindisi DOP.

TERRENO
Franco-sabbioso, profondo.

VENDEMMIA
Metà Settembre

VINIFICAZIONE
La fermentazione avviene in vinificatori orizzontali rotativi a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici.

AFFINAMENTO
Affinamento esclusivamente in acciaio finalizzato all'esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche della zona di provenienza. Successiva elevazione in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Un vino autentico, legato alla tradizione vinicola del Salento. Un bel colore rosso rubino con riflessi violacei, prelude ad un naso in cui è la frutta rossa - la ciliegia, la prugna - a prevalere. Poi note di spezie dolci su un finale che evoca la macchia mediterranea. Accattivante al palato, di buona struttura ed adeguata freschezza, piacevolissimo il tannino. Lungo nella persistenza.

ABBINAMENTI
Formaggi di media stagionatura; lasagna al ragù; carni alla cacciatora; salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C
TITOLO ALCOLOMETRICO 12,5% vol.

GRAPES
Negroamaro 80% Malvasia Nera 20%

PLANTING DENSITY
4.500 plants/Ha

TRAINING SYSTEM
Trellises plants located in the land of Brindisi DOP

TERROIR
Sandy loam, deep

HARVEST
Mid-September

PRODUCTIVE PROCESS
Fermentation takes place in horizontal rotary fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS
Refinement exclusively in steel aimed at enhancing the varietal characteristics typical of the origin area. Subsequent elevation in the bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS
Authentic wine, linked to wine tradition of Salento region. Ruby color with purple hints, it's a prelude to a prevalence of cherry and plum aromas. Then sweet spicy notes on a final which evokes Mediterranean bush. Appealing on the palate, good structure and adequate freshness. Delightful tannin. Long persistence

FOOD PAIRING
Medium-aged cheeses; lasagna with meat sauce; Cacciatore meats; cured meat

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C
ALCOHOLIC STRENGTH 12,5% vol.

Cantina Produttori Agricoli dal 1980
Cantine Cooperativa della Riforma Fondiaria dal 1955
Cantine Angelini ex vite vita dal 1961
Cantina San Gaetano dal 1959
Cantina Arnesano Monteroni dal 1960