ACQUISTATO IL .....

Camarda Brindisi DOP 2016

Due vitigni in bottiglia

Negroamaro e malvasia nera, due uve legate alla tradizione salentina in questo vino rosso caldo e avvolgente. Note di ciliegia matura e tannini ben integrati in bocca lo rendono semplice e immediato.

Cantine Due Palme è un?azienda cooperativa che oggi raccoglie più di 1000 conferitori che controllano insieme 2500 ettari di vigneti distribuiti nelle province di Brindisi Taranto e Lecce. Il sogno di Angelo Maci, discendente di una famiglia di vignaioli, era quello di creare una realtà importante che producesse vini di qualità e portasse nel mondo la cultura vitivinicola salentina. Il progetto ha preso forma 27 anni fa con il primo nucleo di 15 soci che da allora non si sono mai fermati, sempre più determinati ad essere ?protagonisti nella terra del vino?.

La Vigna

Terreno	Terreni profondi, di medio impasto argillosi
Esposizione	Sud-est, 90 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato
Densità imp.	4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Negroamaro 85%, Malvasia nera 15%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	In particolare si abbina con carne e formaggi
Vinificazione	Macerazione e fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 20°C per 8 giorni in vinificatori verticali. Fermentazione malolattica in legno di rovere francese; affinamento di ulteriori 6 mesi in legno e successivo riposo in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso violaceo; naso fruttato, in particolare ciliegia; caldo al palato, morbido, con tannini ben evoluti.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821