



Campamara

IGT ISOLA DEI NURAGHI

Il suo nome di origine fenicia deriva dalla località in cui si trova il vigneto.

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Tipologia: rosso secco

Tipo di terreno: marnoso

Sistema di allevamento: cortina libera

densità: 4.100 ceppi per ha

Metodi di difesa: lotta integrata

Produzione vigneto: 80/90 q/ha

vendemmia: la raccolta inizia la 3a decade di settembre, dopo la completa maturazione delle uve valutata mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante analisi sensoriale che decide il grado di maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.

Vinificazione e invecchiamento:

la vinificazione avviene rispettando al massimo la qualità ottenuta nel vigneto.

Ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di almeno una settimana a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in acciaio per 6 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare per almeno 10 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso brillante

Olfatto: Frutti rossi e macchia mediterranea

Gusto: Di corpo, morbido con tannini in netta e bella evidenza

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 13,5 % vol.

Zuccheri riduttori: < 2 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

pH: 3,5

Anidride solforosa: 92 mg/l

Accostamenti:

Arrosti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C