



# Campamara

## IGT ISOLA DEI NURAGHI

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

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