



CONTE DI CAMPIANO PRIMITIVO MANDURIA



Deze prachtige wijn wordt gemaakt van 100% Primitivo druiven die met de hand worden geoogst. Traditionele rode vinificatie onder een gecontroleerde temperatuur voor 2 weken in RVS tanks met frequent overpompen om de extractie van aroma en zachte tannines te verbeteren, gevolgd door 4-6 maanden op eiken. De fermentatie vindt plaats in stalen tanks.

Dit is een krachtige wijn met geconcentreerd fruit en tannines. Een wijn die van alle gemakken voorzien is, met een zachte kruidige sap zonder een spoor van bitterheid. De kleur is diep robijnrood met aroma's van kersen, pruimen, kaneel en vanille. Een zachte harmonieuze wijn met een intense finale.

Heerlijk in combinatie met anti pasta met vlees en stoofgerechten met zoete specerijen.



PRODUCENT

Conte di Campiano

Lang geleden, een graaf van de verre landen passeerde op zijn prachtige ros, in het land van de Val Tramigna en klom op naar het plateau van de berg Crocetta. De graaf ging op een steen zitten om een beetje uit te rusten waarnaar hij per toeval ontdekte dat het landschap vanaf daar prachtig was. Het daglicht streelde de heuvels, achter het profiel van een kasteel, de steile daken van kleine huizen, de witte paden en gecultiveerd land, en verspreid in de zachte wind. Het landschap, de zachte geur van most bereikt die zijn neus bereikt en de rust die hij op dat moment voelde, adviseerde hem een woning te vinden in dat land. Zo kwam het dat hij vanaf die dag de Graaf van Campiano werd.



INFO

Productnummer	5174/16	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Puglia	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Manduria	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	14.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	13.1	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	5.3	GTIN product	8003295006834
		GTIN verpakking	8003295105025