

cantine  
SANPANCRAZIO

# Campo Appio

~ Primitivo

Salento Indicazione Geografica Protetta



**Zona di produzione:** San Pancrazio Salentino, Puglia  
**Terreno:** medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea  
**Altitudine:** 65 mt. s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** spalliera bassa  
(4.500 ceppi per ettaro)  
**Età dei vigneti:** 30 anni  
**Vitigno:** 100% Primitivo  
**Epoca di vendemmia:** prima decade di Settembre  
**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vinificazione:** successivamente alla diraspatura, il pigiato rimane in macerazione per 10 giorni. Fermentazione alcolica termo-controllata a 20-22 °C

**Maturazione:** 6 mesi in barriques francesi di media tostatura

**Colore:** rosso intenso con riflessi purpurei

**Olfatto:** profumo ampio, fruttato persistente che richiama la prugna, l'amarena e la marasca. Nel finale chiudono vaniglia e spezie

**Gusto:** pieno, morbido ed avvolgente, tannini setosi e note fruttate conferiscono un gusto lungo e piacevole

**Temperatura di servizio:** 18°-20°C

**Gradazione alcolica:** 14% vol

**Abbinamenti consigliati:** salumi, primi piatti, arrosti, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e frutta secca

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.  
San Pancrazio Salentino (Br) Italia  
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it  
www.cantinesanpancrazio.it

