

# Rosso Camillo

*il vino rosso da bere freddo*

**Vitigno:** uvaggio di 65% Primitivo + 30% Negramaro + 5% Negramaro Rosato

**Zona di produzione:** limitata nel comprensorio di Manduria, località Sorani

**Tipologia del terreno:** terra nera molto profonda poggiate su strati di roccia tufacea

**Sistema di allevamento:** alberello appoggiato per il Primitivo e pergola, tendone per il Negramaro

**Sesto di impianto:** mt.2.00x 2.00

**Età media vigneto:** 30/40 anni

**Resa media x ettaro:** 70/80 quintali di uva

**Epoca di raccolta:** prima/seconda decade di settembre

**Tipologia di raccolta:** manuale

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Colore:** violaceo impenetrabile

**Profumo:** prugna e more con sentori speziati

**Sapore:** armonioso, vellutato, ricco di tannini morbidi

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C

**Abbinamento consigliato:** aperitivi, antipasti e piatti estivi, non teme piatti più succulenti e speziati.

---

**Grape:** blend of 65% Primitivo + 30% Negramaro + 5% Negramaro Rosato

**Production area:** limited in Manduria district, nearby the town of Sorani

**Soil type:** very deep black earth laying on tufaceous rock

**Vine growing type:** supported alberello for Primitivo and pergola, marquee for Negramaro

**Support system:** mt.2.00 X 2.00

**Vineyard average age:** 30/40 years

**Average production/hectare:** 70/80 quintals of grapes

**Vintage:** first/second decade of September

**Grape harvesting method:** manual

**Alcohol:** 13,5% vol Color: deep violet

**Bouquet:** plum and blackberry. with spicy hints

**Taste:** harmonious, velvety, soft tannins.

**Serving temperature (celsius):** 8°-10° C

**Drink with:** recommended for aperitif and appetizer

