



MASSERIA NINNI®

CÀMILA

PRIMITIVO

GIOIA DEL COLLE D.O.C.



Càmila è un vino rosso elegante, pieno e armonico che nasce da uve in purezza della varietà «Primitivo» coltivate in azienda da agricoltura biologica.

ASPETTO si caratterizza per il color rosso intenso con riflessi violacei, caratteristica tipica del vitigno «Primitivo» di Gioia del Colle

OLFATTO si percepiscono spiccati sentori di frutta rossa, amarena e ribes, a seguire conclude con delicate note speziate di cioccolato e liquirizia e una lieve nota di more.

GUSTO pieno e armonico si distingue in bocca per l'avvolgenza fruttata e la pienezza di frutti. Al palato è intenso, persistente e ben strutturato per la presenza di tannini nobili armonizzati con il corpo.

Il gusto sancisce la spiccata presenza fruttata olfattiva in un avvolgente sottile spaziatura, rigorosa espressione della terra e del clima di Gioia del Colle, caratteristiche che lo rendono un vino elegante e raffinato.

ZONA DI PRODUZIONE Puglia, Gioia del Colle, Masseria Ninni

AGRICOLTURA BIOLOGICA operatore controllato n. 3643 da organismo di controllo ICEA IT BIO 006 autorizzato dal Masaf

TERROIR calcareo con notevole presenza di scheletro

ALTIMETRIA 400 - 450 m s.l.m.

VITIGNO primitivo di età inferiore ai 10 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO spalliera con potatura guyot

PRODUZIONE UVE PER ETTARO kg 6.000 - 7.000

VENDEMMIA a mano, terza decade di settembre

VINIFICAZIONE macerazione per 12-14 gg., fermentazione per 14 gg. in serbatoi di acciaio inox a temperatura di 25°, affinamento 18 mesi in serbatoi di acciaio inox e in botti di legno di rovere, a seguire 6 mesi in bottiglia

PRODUZIONE 2.000 bottiglie per anno

GRADAZIONE ALCOLICA annata 2021 - 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°-20°

MASSERIA NINNI - S.S. 100, KM. 45, 70023 GIOIA DEL COLLE (BA) - ITALIA

WWW.MASSERIANINNI.IT | INFO@MASSERIANINNI.IT