Campill

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Schiava
Suolo: Argilloso sabbioso acido, di provenienza vulcanica
Estensione del vigneto: 0,9 ha
Tipo d'impianto: Pergola trentina in forte pendenza
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 54 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura parziale, fermentazione spontanea in tini tronconici e botti grandi di rovere con bucce e raspi per 5 settimane, di cui 3 a cappello sommerso. Affinamento per 12 mesi negli stessi contenitori, per 10 in vasche di cemento e per 9 mesi in bottiglia
Solforosa totale: 53 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

PRANZEGG
Martin e Marion Gojer

PERCHÉ

Il Campill di Pranzegg è un vino rosso fresco, vinoso e di grande eleganza. Come la definisce Martin, il vignaiolo che la produce, la sua è una "schiava liberata", un vino sottile, fine e schietto che conferisce gusto e piena dignità ad un vitigno che è stato violentato e bistrattato dal territorio altoatesino.

QUANDO

Quando vi ritrovate con del pane secco in cucina, è tempo di cimentarsi con la preparazione dei canederli. Allo speck, di spinaci o barbabietola, ai funghi o al formaggio, i canederli sono sempre deliziosi, anche solo conditi con un po' di burro fuso ed erba cipollina. Se poi li servite con una bottiglia di Campill, potreste raggiungere il nirvana.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it