

Primitivo del Salento 2021

Campi Deantera



Situation : Campi Deantera est le nouveau domaine montant des pouilles. Après avoir grandi dans les vignes, puis dirigé un domaine dans les pouilles pendant plus de 20 ans, Mauro di Maggio a décidé de renouer avec la viticulture en s'associant avec deux frères entrepreneurs partageant sa vision et passion du vin.

Mauro a fondé ce domaine dans un esprit collaboratif, laissant chaque membre de l'équipe donner ses idées, prendre des initiatives, et surtout prennent du plaisir. Cet esprit permet à Campi Deantera de fournir des vins chaleureux et structurés, identitaire de son terroir, tout en restant très humain dans sa philosophie.

Mauro di Maggio avance avec l'idée de sortir des clichés des vins apuliens qu'il trouve trop standardisés.

Encépagement : 100% Primitivo

Terroir : argile, très caillouteux.

Température de Service : 14°C.

Potentiel de Garde : 1 à 2 ans.



Observations : Une robe pourpre profonde évoque la chaleur et la concentration. Les arômes enivrants de fruits noirs, de vanille et de réglisse créent une expérience olfactive intense et séduisante. En bouche, ce Primitivo offre une texture veloutée et des saveurs de mûres mûres, de prunes et de notes de cacao. Les tannins sont souples, et la finale est longue et équilibrée.

Recommandations : Agneau rôti au romarin, Côte de bœuf grillée au thym, fromages affinés...