





CAMPUS BELLUM

Vitigno / Rebsorte / Varietal: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 14% vol
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°C.

Le uve, provenienti da vigneti antichi, sono state raccolte con cura a mano in piccole casse e delicatamente diraspate e pigiate.

La fermentazione avviene a temperatura di 22-23 °C seguita dalla fermentazione malo lattica. Il vino è stato invecchiato in parte in botti di rovere francese per 8 mesi prima dell'imbottigliamento.

Di colore rosso brillante, pepe nero e bacche di frutti rossi, buona struttura ed eleganza al palato.

Die Trauben, die aus alten Weinbergen stammten, wurden sorgfältig von Hand in kleinen Kisten gepflückt und fein zerkleinert und zerkleinert.

Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von 22-23 °C, gefolgt von einer malolaktischen Fermentation. Der Wein reifte vor der Abfüllung 8 Monate lang teilweise in französischen Eichenfässern.

Leuchtend rote Farbe, schwarzer Pfeffer und rote Fruchtbeeren, gute Struktur und Eleganz am Gaumen.

The grapes, coming from ancient vineyards, were carefully picked by hand in small crates and delicately destemmed and crushed.

Fermentation takes place at a temperature of 22-23 °C followed by malolactic fermentation. The wine was partially aged in French oak barrels for 8 months before bottling.

Bright red in color, black pepper and red fruit berries, good structure and elegance on the palate.

