WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

# PASSAPORTO DEL VINO

## CAMPO BURI
## Azienda vinicola: La Cappuccina Azienda Agricola

| DETAILS | |
|---|---|
| Tipo di vino: | **vino rosso** |
| Annata: | **2018** |
| Paese - Regione: | **Italien - Venetien** |
| tipo di vitigno : | **Carménère / Oseleta** |
| Sapore: | **Secco** |
| Bottiglie capacity: | **0.75 l** |
| Qualità (DO): | **IGT Indicazione Geografica Tipica** |
| Qualità (EU): | **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** |
| Alcol in vol.%: | **14,50 vol.%** |
| Acidità: | **5,10 g/l** |
| Maturazione: | **Barrique** |
| Allergeni: | **contiene solfiti** |
| Temperatura a cui va bevuto il | **18-19 °C** |
| Lagerfähig bis: | **2-3 anni** |
| Premiazioni: | **Gambero Rosso 2 bicchieri, Wow Civilità del Bere,** |

### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - spring**

### Weinbeschreibung

“Campo Buri”, dal nome della famiglia Buri, anticaproprietaria del fondo. Qui Carmenère (antico cloneveneto del Cabernet Franc) e Oseleta (antico e raro vitignoautoctono veronese) si incontrano per dare un risultatodi fine pregio.

### Abbinamenti

Si abbina ottimamente alle carni rosse grigliate, arrostite e allo spiedo e ai formaggi stagionati.

### Vinificazione

diraspatura, macerazione sulle bucce, fermentazione e macerazione per 30/40 giorni con punte di temperatura massima di 30° C in rovere, pressatura soffice, fermentazione malolattica per singolo vitigno e assemblaggio