



LEONE DE CASTRIS

1665

VILLA SANTERA ROSSO PRIMITIVO IGT SALENTO

Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente. Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati.

Primitivo of Salento is characterized by an intense red colour, scents of red fruits and a spiced aroma of vanilla. In the mouth it is wide, smooth and persistent. Very good with grilled meat and ripe cheeses.



Principali Uve Primitivo

Terreno argillo-limoso

Annata 2022

Gradazione alcolica 15%

Allevamento cordone speronato con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia prima decade di settembre dopo un breve periodo

Vinificazione macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni

Affinamento minimo 2 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml

Temperatura di servizio 16-18°C

Main Grapes Primitivo

Soil clayey-muddy

Vintage 2022

Alcohol 15%

Training System cordon spur training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest first decade of September after a short period

Vinification maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days

Maturation at least 2 months in steel tanks

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml

Serving temperature 16-18°C

LEONE DE CASTRIS

Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonede castris.com
info@leonede castris.com