



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## VILLA SANTERA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

*Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.*

**Principali Uve** Primitivo  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2022  
**Gradazione alcolica** 15%  
**Allevamento** cordone speronato con 5500 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 40 anni  
**Vendemmia** prima decade di settembre dopo un breve periodo di surmaturazione  
**Vinificazione** macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni  
**Affinamento in bottiglia** minimo 3 mesi  
**Formati bottiglia** 375/750/1500 ml  
**Temperatura di servizio** 16-18°C

**Main Grapes** Primitivo  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2022  
**Alcohol** 15%  
**Training System** cordon spur training with 5500 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 40 years  
**Harvest** first decade of September after a short period of over ripening  
**Vinification** maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days  
**Bottle ageing** at least 3 months  
**Bottle size** 375/750/1500 ml  
**Serving temperature** 16-18°C