DONNA COLETTA
1886

FONTANA DI VITE
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO DOC

Fresco di annata e pronto a raccontare la sua terra, il nostro Primitivo 2024 si presenta croccante e vivido, con un sorso che conquista per la sua immediatezza e purezza. Al naso sprigiona profumi intensi di frutta rossa matura, con una nota inconfondibile di ciliegia Ferrovia - simbolo del territorio della DOC Gioia del Colle - che ne firma l'identità.
Vinificato e affinato esclusivamente in acciaio, conserva intatta la fragranza del frutto e la sua espressività più genuina. Al palato è succoso, equilibrato e di piacevole freschezza, con un finale che richiama la dolcezza e la croccantezza della ciliegia appena colta.
Un Primitivo moderno e territoriale, perfetto anche per accompagnare le sere d'estate e i piatti della tradizione mediterranea.

Fresh from the new vintage and ready to tell the story of its land, our 2024 Primitivo is crisp and vibrant, offering an immediate and pure tasting experience. On the nose, it releases intense aromas of ripe red fruit, marked by the unmistakable note of Ferrovia cherry — a symbol of the Gioia del Colle DOC area — which gives the wine its unique identity.
Vinified and aged exclusively in stainless steel, it preserves the integrity of the fruit and its most authentic expression. On the palate, it is juicy, balanced, and pleasantly fresh, with a finish that recalls the sweetness and crunch of just-picked cherries.
A modern and territorial Primitivo, perfect for summer evenings and traditional Mediterranean dishes.

Annata 2025
Uve 100% Primitivo
Zona di produzione Noci (BA), Puglia Altopiano delle Murge
Altitudine 400-450 m s.l.m.
Sistema di allevamento spalliera
Resa per ettaro circa 70 q/ha
Età vigneto 10 anni
Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni. Fermentazione malolattica svolta
Affinamento 100% acciaio inox per 6 mesi, seguito da breve riposo in bottiglia
Gradazione alcolica 13.5% voi
Temperatura di servizio 16-18°C
Longevità prevista Da bere giovane per valorizzarne la fragranza, ma può evolvere con grazia per 3-5 anni

Vintage *2025*
Grapes *100% Primitivo*
Production area *Noci (BA), Apulia Murge Plateau*
Vineyard altitude *400–450 meters above sea level*
Training system *Vertical trellis (Spalliera)*
Vineyard age *10 years*
Yield per hectare *Approx. 70 quintals/ha*
Vinification *Alcoholic fermentation in stainless steel at controlled temperature with 8–10 days of skin maceration. Malolactic fermentation completed*
Aging *100% stainless steel for 6 months, followed by a short rest in bottle*
Alcohol content *13.5% vol*
Serving temperature *16–18°C*
Expected aging potential *Best enjoyed young to appreciate its freshness, but it can gracefully evolve over 3–5 years*

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com