

DONNA CATERINA
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 also 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.



Uve Primitivo di Manduria

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello pugliese
con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 40 anni

Vendemmia prima decade di settembre

Resa per ha 60 q.li

Vinificazione dopo una lunga macerazione
e fermentazione a temperatura controllata
(20-22°C), il vino viene messo ad affinare
in botti di legno di rovere per 6 mesi

Affinamento minimo 6 mesi in botte

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Negroamaro (90%)

Malvasia Nera di Lecce (10%)

Soil clayey-muddy

Training System Apulian head training
with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 40 years

Harvest first decade of September

Yield per ha 6 tonnes

Vinification after a long fermentation and
maceration at 20-22°C, the wine is refined
in french oak barrel for at least
6 months

Maturation at least 6 months in barrel

Bottle ageing at least 3 months

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 16-18°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com