

VILLA SANTERA
ROSATO PRIMITIVO IGT SALENTO

Alla vista si presenta di un colore rosa tenue con riflessi brillanti, al naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi di bosco con note floreali che lo rendono molto elegante, in bocca si esprime con una buona freschezza che dà piacevolezza alla beva e con un finale morbido che invita a bere il secondo bicchiere.

Wine of a light pink colour with shiny reflex. The nose has hints of redberries and flowers notes that make it very elegant.

In the mouth it is very fresh and smooth and invites you to drink the second glass.

LINEA VILLA SANTERA



Uve Primitivo

Terreno medio impasto

Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha

Età media del vigneto 8 anni

Vendemmia seconda/terza decade di agosto

Resa per ha 90 q.li

Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (8-10°C) per alcune ore. Successivamente il mosto viene sgrondato e lasciato decantare per 24 ore. Un volta pulito, viene spillato e fatto fermentare a 16-18°C per circa 20 giorni. Segue un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento

Affinamento almeno 2 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 10-12°C

Grapes Primitivo

Soil medium-textured

Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha

Vineyard average age 8 years

Harvest second/third decade of august

Yield per ha 9 tonnes

Vinification after a soft pressure and following separation of the stalks, the grapes are macerated at a checked temperature (8-10°C) for few hours. Then the must is poured and left for a decantation for 24 hours. After this procedure, it sets out the alcoholic fermentation at 16-18°C for at least 20 days and it continues with a short refining before bottling

Maturation at least 2 months in steel tanks

Bottle ageing at least 2 months

Bottle size 750 ml.

Serving temperature 10-12°C



LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com