

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.

LINEA VILLA SANTERA



Uve Primitivo

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 15 anni

Vendemmia seconda decade di settembre dopo un breve periodo di surmaturazione

Resa per ha 70 q.li

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

Affinamento minimo 3 mesi in botte

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Formati bottiglia 750 ml.

Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Primitivo

Soil clayey-muddy

Training System apulian head training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 15 years

Harvest second decade of September after a short period of over ripening

Yield per ha 7 tonnes

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

Maturation at least 3 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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com