



**LEONE DE CASTRIS**  
1665



## **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  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2021  
**Gradazione alcolica** 15%  
**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** Primitivo  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2021  
**Alcohol** 15%  
**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