

# CANTINA SAN DONACI



## CONTRADA DEL FALCO

SALENTO

*Indicazione Geografica Protetta*

**ROSSO**

---

### DENOMINAZIONE

Contrada del Falco Rosso I.G.P.

### VITIGNI

Negroamaro50% Malvasia25% Primitivo25%

### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

### ZONA DI PRODUZIONE

Nel Salento province di Brindisi e Lecce

### COMPOSIZIONE TERRENO

Calcareo-Argilloso

### SISTEMA ALLEVAMENTO

Alberello Pugliese

### DENSITA' IMPIANTO

4000 -5000 ceppi per ettaro

### RESA PER ETTARO

q.li 90 - 110

### VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

### AFFINAMENTO

Acciaio, barrique, bottiglia

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

All'olfatto emergono sentori di frutti ribes, prugna secca, ciliegia, speziati come fava di cacao, con una nota balsamica di macchia mediterranea

### TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18° C

### ABBINAMENTI

Ottimo abbinato a primi piatti succulenti, brasati arrostiti e cacciagione

### FORMATI

750 ml.



---

Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)  
Tel. +39 0831.681085- Fax +39 0831. 681839  
[www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu)  
[info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)