

# CANTINA SAN DONACI



## PASSO LUNGO PUGLIA *Indicazione Geografica Protetta* **PRIMITIVO**

---

### DENOMINAZIONE

Passo Lungo Primitivo I.G.P.

### VITIGNI

Primitivo 100%

### GRADAZIONE ALCOLICA

13, 5 % vol.

### ZONA DI PRODUZIONE

Puglia

### COMPOSIZIONE TERRENO

Argilloso di medio impasto

### SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone speronato

### DENSITA' IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi per ettaro

### RESA PER ETTARO

q.li 90 - 100

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso con termo  
condizionamento del processo fermentativo

### AFFINAMENTO

Acciaio

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento. Bouquet intenso, pieno e fragrante con richiamo a frutti rossi maturi, composta di ciliegia e speziati. Al palato è rotondo armonico, persistente.

### TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18° C

### ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti a base di carne, carni alla griglia e formaggi stagionati

### 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)