

CANTINA SAN DONACI



POSTA VECCHIA

SALENTO

Indicazione Geografica Protetta

ROSSO

DENOMINAZIONE

Posta Vecchia Rosso I.G.P.

VITIGNI

Negroamaro 50% Cabernet 25% Sirah 25%

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Nel Salento province di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO

Calcareo-Argilloso

SISTEMA ALLEVAMENTO

Cordone speronato

DENSITA' IMPIANTO

4000 - 5000 ceppi per ettaro

RESA PER ETTARO

q.li 120 - 130

VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

Acciaio, barrique, bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso tendente al granato, al naso si rivela profondo, concentrato, vanigliato, di frutto maturo. In bocca riscontriamo sensazioni di un vino con una vena di tostatura, corposo, con tannini dolci e maturi.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18° C

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti succulenti, secondi piatti a base di carne, 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
info@cantinasandonaci.eu