

# CANTINA SAN DONACI



## ANTICAIA SALENTO *Indicazione Geografica Protetta* NEGROAMARO

---

**DENOMINAZIONE**  
I.G.P. Salento

**VITIGNI**  
Negroamaro

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,50 % vol.

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Nel Salento province di Brindisi e Lecce

**COMPOSIZIONE TERRENO**  
Calcareo-Argilloso

**SISTEMA ALLEVAMENTO**  
Alberello Pugliese e/o Cordone speronato

**DENSITA' / IMPIANTO**  
4000 – 5000 ceppi per ettaro

**RESA PER ETTARO**  
q.li 100 - 120

**VINIFICAZIONE**  
In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

**AFFINAMENTO**  
Acciaio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo esprime al naso note di frutta matura e di spezie dolci. Al palato risulta secco, asciutto, con una lieve nota finale che ricorda la mandorla amara.

**TEMPERATURA DEGUSTAZIONE**  
16 - 18° C

**ABBINAMENTI**  
Si accompagna bene a salumi stagionati e formaggi a pasta dura, primi piatti a base di carne, arrostiti

**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)