

CANTINA SAN DONACI



FONTENERA SALENTO *Indicazione Geografica Protetta* PRIMITIVO

DENOMINAZIONE

Fontenera Primitivo I.G.P.

VITIGNI

Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %

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 100 - 120

VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo.

AFFINAMENTO

Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino carico, profumo intenso, complesso e persistente. Dal sapore secco, ottimo corpo, nota alcolica evidente e tannino deciso.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

16 - 18 ° C

ABBINAMENTI

Ottimo con primi piatti a base di carne, carni alla cacciatora e carni rosse alla griglia

FORMATI

750 ml



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