

# CANTINA SAN DONACI



## NATIÒ SALENTO *Indicazione Geografica Protetta* NOVELLO

---

### DENOMINAZIONE

Natio Novello I.G.P.

### VITIGNI

Negroamaro 100%

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% 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 80 - 100

### VINIFICAZIONE

Macerazione carbonica

### AFFINAMENTO

Acciaio

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore vivo con sfumature dal rubino intenso a tonalità violacee. Profumo intenso di sottobosco e sentori balsamici di macchia mediterranea. Gusto fresco e vinoso.

### TEMPERATURA DEGUSTAZIONE

10 - 14 °C

### ABBINAMENTI

Si accompagna a salumi stagionati e formaggi di media stagionatura, primi piatti a base di carne, carni sia bianche che rosse salsate e arrosto.

### 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)