

CANTINA SAN DONACI



ASSINA

Indicazione Geografica Protetta
PRIMITIVO

DENOMINAZIONE

Rosso Primitivo IGP Puglia

VITIGNI

Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia 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 – 150

VINIFICAZIONE

In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO

Acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori speziati.

Gusto armonico, avvolgente con lievi note dolci.

TEMPERATURA DI 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
info@cantinasandonaci.eu