



LEONE DE CASTRIS

1665

VILLA SANTERA ROSSO PRIMITIVO IGT SALENTO

Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente. Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati.

Primitivo of Salento is characterized by an intense red colour, scents of red fruits and a spiced aroma of vanilla. In the mouth it is wide, smooth and persistent. Very good with grilled meat and ripe cheeses.



Principali Uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Annata 2023
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento cordone speronato con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia prima decade di settembre dopo un breve periodo
Vinificazione macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18°C

Main Grapes Primitivo
Soil clayey-muddy
Vintage 2023
Alcohol 13,5%
Training System cordon spur training with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest first decade of September after a short period
Vinification maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18°C