

VILLA SANTERA
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo.
Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia.
In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.
Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.

LINEA VILLA SANTERA



Uve Primitivo

Terreno argillo-limoso

Allevamento alberello pugliese
con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 40 anni

Vendemmia seconda decade di settembre
dopo un breve periodo di surmaturazione

Resa per ha 60 q.li

Vinificazione macerazione e fermentazione
a circa 20-22°C per 10-15 giorni

Affinamento minimo 6 mesi in botte

Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi

Formati bottiglia 375/750/1500 ml.

Temperatura di servizio 16-18°C

Grapes Primitivo

Soil clayey-muddy

Training System apulian head
training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 40 years

Harvest second decade of September after
a short period of over ripening

Yield per ha 6 tonnes

Vinification maceration and fermentation
at 20-22°C for 10-15 days

Maturation at least 6 months in barrel

Bottle ageing at least 3 months

Bottle size 375/750/1500 ml.

Serving temperature 16-18°C



LEONE DE CASTRIS

via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedeceastris.com
info@leonedeceastris.com