



LEONE DE CASTRIS
1665

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.

Uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Annata 2020
Gradazione alcolica 14,5%
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
Vintage 2020
Alcohol 14,5%
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