



SAN GAETANO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. ROSSO

UVE

Primitivo

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre del Primitivo di Manduria DOP, sede della nostra Cantina "San Gaetano"

TERRENO

Franco-argilloso, calcareo, ricco di minerali e ossidi di ferro che conferiscono il caratteristico colore rosso alla terra.

VENDEMMIA

Fine agosto; inizio settembre

VINIFICAZIONE

Le uve con leggera surmaturazione in pianta vengono raccolte a mano in piccole cassette. La fermentazione avviene in vinificatori verticali a temperatura controllata fra i 23-25°C per circa 10 giorni. La svinatura finale avviene mediante presse soffici

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere francese e americano di secondo e terzo passaggio, poi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un Primitivo esemplare, intenso, piacevole e seducente. Alla vista si presenta rosso rubino con riflessi granato, impenetrabile ma ugualmente luminoso. Il naso è complesso: un tripudio di frutta sotto spirito, arancia sanguinella, note speziate e cenni minerali. Chiusura balsamica. Il sorso è di forte impatto, pieno e possente, con adeguato apporto di freschezza e sapidità. Delicata la trama tannica e di lunghissima persistenza

ABBINAMENTI

Caciocavallo stagionato; primi piatti con ragù di carne; salumi; pezzetti di cavallo al sugo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18/20°C

TITOLO ALCOLOMETRICO 14% vol.

DISPONIBILE NEI FORMATI

75cl - 150cl



GRAPES

Primitivo

PLANTING DENSITY

4.600 plants/Ha

TRAINING SYSTEM

Trellises plants in the lands of Primitivo di Manduria DOC, where is our "San Gaetano" Winery

TERROIR

Clayey, calcareous, rich in minerals and iron oxides that give the characteristic red color to the earth

HARVEST

End of august; early september

PRODUCTIVE PROCESS

The grapes with slight over-ripening on the plant are harvested by hand in small boxes. Fermentation takes place in vertical fermenters at a controlled temperature between 23-25° C for about 10 days. The final racking takes place using soft presses

AGING PROCESS

Long aging in french and american oak barrels then in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An outstanding Primitivo, intense, pleasant and seductive. Ruby color with garnet shades, impenetrable, and bright. Complex smell: pronounced aroma of fruit in alcohol, red orange, spicy and mineral notes. Balsamic closure. Strong impact, full and powerful, with an adequate supply of freshness and flavor. Smooth tannic texture and very long persistence

FOOD PAIRING

Seasoned Caciocavallo; first courses with meat sauce cured meat; red meat with sauce

SERVICE TEMPERATURES 18/20°C

ALCOHOLIC STRENGTH 14% vol.

AVAILABLE SIZES

75cl - 150cl