



# 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**