



# SAN GAETANO

PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.C. ROSSO RISERVA

## UVE

Primitivo

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.600 piante per ettaro

## TECNICA DI ALLEVAMENTO

Impianti a spalliera nelle terre del Primitivo di Manduria DOC, 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

Lungo affinamento in barrique di rovere francese e americano, poi in bottiglia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino impenetrabile con riflessi purpurei. L'olfatto regala sentori di marasca, carrubo, prugna, seguiti da gentili note speziate e finale di cioccolato. Il sorso è elegante ed avvolgente in perfetto equilibrio tra morbidezza, freschezza e sapidità. Carezzevole al tannino. Persistente ed appagante

## ABBINAMENTI

Pezzetti di cavallo al sugo; agnello al forno; spezzatini con sughi piccanti; formaggi a lunga stagionatura; salumi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18/20°C

**TITOLO ALCOLOMETRICO** 15% vol.



## 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

Impenetrable ruby color with purple reflections. The nose offers hints of cherry, carob, plum, followed by gentle spicy notes and a chocolate finish. The sip is elegant and enveloping in perfect balance between softness, freshness and flavor. The tannin is caressing. Persistent and satisfying

## FOOD PAIRING

Red meat with sauce; lamb in the oven; stews with spicy sauces; long-aged cheeses; cured meat

**SERVICE TEMPERATURES** 18/20°C

**ALCOHOLIC STRENGTH** 15% vol.