



ACQUISTATO IL

Leone de Castris Rosso Primitivo IGT "Villa Santera"

2020

Primitivo salentino da mille e una notte



Svinando

Leone de Castris torna in pista con questo riuscitosissimo Rosso Primitivo Salento IGT, il Villa Santera. Rosso intenso, pieno, di grande suggestione. Al naso è tutta una danza di sentori di frutti rossi e cenni di spezie, con note di vaniglia accentuate e chiare. Al palato si rivela ampio e morbido, con sapore piacevolmente persistente. Il Villa Santera Rosso Primitivo Salento IGT di Leone de Castris affina per un minimo di 3 mesi in botte - e si sente. Proprio per il corredo aromatico che eredita dal legno è bene servirlo accanto a pietanze di una certa intensità, caratterizzate da saperi decisi: con carni grigliate e formaggi stagionati dà il meglio di sé. Dedicato a chi cerca pugliesi di razza, ricchi di ispirazione e di grande carattere.

Leone de Castris vanta origini antichissime, tanto che per risalire all'anno di fondazione occorre risalire i fiumi del tempo fino al 1665. A Salice Salentino, nel cuore del Salento, Leone de Castris inizia a commerciare vino con gli Stati Uniti sul finire dell'Ottocento, rendendo chiaro il desiderio di uscire da schemi e luoghi comuni per arrivare lontano. L'imbottigliamento vero e proprio inizia nel 1925, e pochi anni più tardi si arriva al Five Roses, primo rosé a essere imbottigliato in Italia. Buona alchimia di tradizione e ricerca di nuove strade, Leone de Castris è un piccolo gioiellino di Puglia da tenere d'occhio con attenzione, produttrice di quelle bottiglie che basta stappare per cambiare mood della serata.

La Vigna

Terreno	argillo-limoso
Esposizione	Nord, 510m s.l.m
Allevamento	Alberello pugliese
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 4 anni da oggi
Abbinamento	"Ottimo da abbinare con grigliate di carne e formaggi stagionati."
Vinificazione	Macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni
Sensazioni	"Il Primitivo del Salento si caratterizza per il colore rosso intenso, profumi di frutta rossa e sentori speziati di vaniglia. In bocca è ampio, morbido e persistente."

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821