ACQUISTATO IL .....

# Leone de Castris Rosso Primitivo IGT "Villa Santera" 2020

## Primitivo salentino da mille e una notte

Leone de Castris torna in pista con questo riuscitissimo 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 sapori 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** | Rosso Fermo Secco IGT |
| **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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821