

HROZNO

Primitivo di Manduria.

HISTORICKÉ A TECHNICKÉ POZNÁMKY

„SanGaetano“ vo svojom názve sumarizuje družstevnú dušu Due Palme, ktorá v roku 2012 zahrnula malú vínnu pivnicu v Lizzane nazvanú „San Gaetano“ do svojho portfólia a rozšírila výrobu o Primitivo di Manduria. Pôda je tu kvôli prítomnosti oxidov železa obzvlášť červená, s vápenatým a skalnatým substrátom. Primitivo di Manduria ktoré je považované za jedno z najvýznamnejších apuliánskych červených odrôd v Taliansku aj v zahraničí, sa vyrába starostlivým výberom skorého hrozna zozbieraného ručne do prepraviek.

Aby sa zvýraznili triesloviny a štruktúra, víno dozrieva 6 mesiacov v amerických dubových sudoch. Nasleduje zrenie vo fľašiach.

DEGUSTÁCIA

Má tmavú rubínovú farbu s intenzívnymi fialovými odrazmi. Vôňa je charakteristická rovnováhou všetkých prvkov a je elegantná a hebká.

V ústach cítiť jeho plné telo bohaté na triesloviny s dochuťou vanilky a čokolády.

OBSAH ALKOHOLU 14%

PODÁVAŤ PRI TEPLOTE 16/18°C

UVE

Primitivo di Manduria.

NOTE STORICHE E TECNICHE

“SanGaetano” riassume nel suo nome l’anima cooperativistica di Due Palme che, nel 2012 ha incorporato una piccola cantina sociale di Lizzano, la “SanGaetano” appunto, per ampliare il proprio portfolio con la produzione del Primitivo di Manduria, come da disciplinare vinificato in provincia di Taranto. Qui il terreno si presenta particolarmente rosso per la presenza di ossidi di ferro, con substrato calcareo e roccioso.

Da sempre considerato tra i rossi pugliesi più importanti e richiesti sia in Italia che all'estero, il Primitivo di Manduria si presenta come una straordinaria selezione di uve vendemmiate precocemente (da cui il nome Primitivo) e raccolte a mano in cassette.

Il vino è invecchiato per 6 mesi in barriques di rovere americana, per esaltare i tannini e la struttura. Segue un affinamento in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Presenta un colore rosso rubino cupo con intensi riflessi violacei. Al naso ogni elemento è improntato a eleganza e morbidezza. Al palato si presenta di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con finale di vaniglia e cacao.

GRADAZIONE ALCOLICA 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

GRAPES

Primitivo di Manduria

HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The name “SanGaetano” captures the cooperative tradition of Cantine Due Palme which, in 2012, took over the small “SanGaetano” Cooperative in Lizzano in order to augment the production of the winery with the Primitivo di Manduria. The soil in the region is particularly red in colour thanks to the presence of Iron Oxides with a rocky limestone substratum.

Long regarded as one of the most important and popular Apulian red wines both in Italy and abroad, Primitivo di Manduria is produced from a very careful selection of early-picked grapes harvested by hand into cases.

The wine is aged for 6 months in American oak barriques to both soften and enhance the tannins followed by a period of maturation in bottle.

TASTING NOTES

A deep ruby red colour with intense violet highlights. The bouquet is characterized by the balance of each of the elements being both elegant and soft. In the mouth it has excellent weight with soft and rich tannins and a finish redolent of vanilla and chocolate.

ALCOHOL CONTENT 14%

SERVING TEMPERATURE 16/18°C



SANGAETANO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

