



DONVITO PRESTIGE SALENTO I.G.P. ROSSO



Varietà di uve
Negroamaro – Primitivo

Zona di produzione
Puglia – Salento

Natura del suolo

Calcareo di origine carsica ricco di sesquiossidi di ferro ed alluminio (terre rosse tipiche del Salento) che conferiscono al terreno calore.

Resa per ettaro
10 – 12 t

Vinificazione

Le uve pigiate, diraspatate ed ammorate vengono fatte macerare e fermentare con l’ausilio di lieviti selezionati in vasche termocondizionate alla temperatura di 24°. Dopo la fermentazione malolattica il vino nuovo viene travasato e filtrato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato.

Sapore: rotondo ed equilibrato.

Abbinamento gastronomico: tutto pasto.

Temperatura di servizio: 16 – 18° C.

Dati analitici:

Alcole: 13,00 %vol.

Acidità totale: 5,7 g/lt

Anidride solforosa: 105 mg/lt

EN

Grapes varieties
Negroamaro – Primitivo

Production zone
Puglia – Salento

Ground nature

Carsic calcareous origin, rich in iron and aluminium sesquioxides (typical Salento red soils) which give warmth to the round.

Harvest base per hectare
10 – 12 t

Vinification

After being dried and pressed. The must grapes undergo to maceration. Fermentation occurs in temperature-controlled tanks at 24° and purposely selected yeast are added. After malolactic fermentation wine is poured off and filtered.

Organoleptic Characteristics

Colour: ruby red.

Aroma : fruity.

Flavour: rounded and equilibrated.

Serving suggestions: meal.

Serving temperature: 16 – 18° C.

Analytical data:

Alcohol: 13,00 %vol.

Total acidity: 5,7 g/lt

Sulfur dioxide: 105 mg/lt

DE

Rebsorte
Negroamaro – Primitivo

Anbaugebied
Apulien – Salent

Bodenbeschaffenheit

Kalkung, Karstung, der hohe Gehalt den Hydroxiden Eisen und Aluminium verleiht dem Boden Waerme (rote Erde typisch fuer den Salent).

Durchschnittlicher Ertrag/Hektar
10 – 12 t

Ausbau

Die gepressten und gekelterten Trauben werden unter Zusatz von selektionierter Hefe in Temperaturkontrollierten Behaeltern bei 24° ausgebaut. Nach der Apfel-Milchsacregierung wird der junge Wein abgezogen und gefiltert.

Weincharakter

Farbe: rubinrot.

Duft: fruchtig.

Geschmack: rund und ausgeglichen.

Empfehlung: zu allen Speisen.

Serviertermperatur: 16 – 18° C.

Analysenwerte:

Alkoholgehalt: 13,00 %vol.

Gesamtsaeuregehalt: 5,7 g/lt

Sewefeldoxyd: 105 mg/lt