



CANTINA
SAN DONACI



ANTICAIA®
SALENTO
Indicazione Geografica Protetta
PRIMITIVO

DENOMINAZIONE
Anticaia Primitivo IGP

VTIGNI
Primitivo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA
14,00 %

ZONA DI PRODUZIONE
Nel Salento tra le province di Brindisi e Lecce

COMPOSIZIONE TERRENO
Medio impasto

SISTEMA ALLEVAMENTO
Alberello spalliera

DENSITÀ IMPIANTO
Circa 4000 piante ad ettaro

RESA PER ETTARO
q.li 100 - 120

VINIFICAZIONE
In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

AFFINAMENTO
In acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Di colore rosso rubino carico, profumo intenso, complesso e persistente. Dal sapore secco, ottimo corpo, nota alcolica evidente e tannino deciso.

TEMPERATURA DEGUSTAZIONE
18 - 20 °C

ABBINAMENTI
Ottimo con brasati di carne e selvaggina.

FORMATI
750 ml. - 3000 ml

DENOMINATION
Anticaia Primitivo IGP

GRAPE VARIETY
Primitivo 100%

ALCHOLIC STREINGHT
14.00%

PRODUCTION AREA
Salento in the area of Brindisi and Lecce

SOIL TYPE
Middle mixture

TRAINING SYSTEM
Espalier

PLANT DENSITY
About 4000 plants per hectare

YIELD (per Hectare)
100-120 q

VINIFICATION
In red with thermo-controlling fermentation

AGEING
In steel

ORGANOLEPTIC FEATURES
Red ruby colour, intense complex and persistent fragrance; it has a dry taste, an excellent body, a pointing alcohol note and a decisive tannin.

SERVING TEMPERATURE
18-20 °C

FOOD PAIRINGS
It is suitable for meat braised and game.

SIZE
750 ml. - 3000 ml.



Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br)
Tel. +39 831. 681085 - Fax +39 831. 681839
www.cantinasandonaci.eu
info@cantinasandonaci.eu