



BEATO VINI
www.beato-vini.com

Società Agricola Beato s.r.l.
Viale Giovanni Falcone 5, I-720248 Sava (TA)
Tel. +39 320 808 6800 - info@beato-vini.com
P.IVA: 02353370741

SANT'ANASTASIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

2016



Varietà dell'uva: 100% Primitivo

Allevamento: Alberello Pugliese

Età della Vigna: 13-36 anni (Vigneti coltivati biologicamente impiantati nel 1980-1982-1991 e 2003)

Resa: 3,9 tonnellate per ettaro

Vendemmia: 4-9 settembre, raccolta manuale in cassette da 20 Kg cadauna

Vinificazione e Affinamento: Le uve vengono diraspate e fermentano in silo d'acciaio inox ad una temperatura controllata di 27-28°. Le bucce rimangono a contatto del mosto per 12 giorni. La fermentazione malolattica si svolge nel silo. Quando la fermentazione è terminata il vino affina per 15 mesi in botti di rovere francese di cui 1/2 nuove e 1/2 di rovere stagionato di secondo e terzo passaggio. Il vino affina ulteriormente in bottiglia per 18 mesi prima di venire immesso sul mercato.

Grado alcolico: 15%

Zucchero residuo: 3.0 g/l

Numero di bottiglie prodotte: 10.450

Annata 2016: In seguito al caldo e alla siccità del 2015, l'inverno 2016 è stato caratterizzato da condizioni climatiche più temperate con una notevole quantità di pioggia che ha permesso al suolo di approvvigionarsi. L'estate è stata calda, ma non eccessivamente, con una buona luminosità. È ritornato a piovere alla fine dell'autunno, ma la qualità non ne ha risentito e complessivamente i vini sono freschi con una buona intensità e complessità fruttata.

Caratteristiche organolettiche: Una delle più classiche espressioni del vino Primitivo di Manduria, consistente all'olfatto e al gusto, offre intense e tipiche note di prugna dolce, succosa ciliegia rossa e origano mediterraneo. Le piacevoli sensazioni e la sua intensa persistenza lo rendono un vino piacevolmente elegante ma allo stesso tempo anche profondo.

Consumo: 2021-2034

Temperatura di servizio: Si consiglia la decantazione e servire alla temperatura di 16-18°C.

Abbinamenti consigliati: Godetevi il nostro vino Sant'Anastasia con del cibo mediterraneo, corposi piatti del sud Italia, carne rossa grigliata, arrostiti di selvaggina, stufati aromatici, pasta al sugo di pomodoro - oppure condividete insieme a buoni amici del delizioso pane, del prosciutto, del formaggio stagionato, il tutto accompagnato da rilassante musica.