



**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

### 2019



**Varietà dell'uva:** 100% Primitivo

**Allevamento:** Alberello Pugliese

**Età della Vigna:** 19-39 anni (Vigneti impiantati nel 1980, 1982, 1991 e 2003)

**Resa:** 4,0 tonnellate per ettaro

**Vendemmia:** 06.07.2019 e 13-14.09.19, raccolta manuale in cassette da 20 kg cadauna

**Vinificazione e Affinamento:** Le uve sono state diraspate e fermentate in vasche di acciaio inox a 27-28°C costanti. Le bucce e i semi sono rimasti nel vino per 11 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in vasca. Al termine delle fermentazioni, il vino è stato poi affinato per 20 mesi in botti di rovere francese da 200 litri, di cui 1/2 nuove e 1/2 al 2° e 3° utilizzo. Il vino è stato poi affinato in bottiglia per altri 18 mesi prima di essere messo in vendita.

**Grado alcolico:** 15,5%

**Zucchero residuo:** 3.5 g/l

**Numero di bottiglie prodotte:** 2.415

**Annata 2019:** Dopo l'annata mutevole del 2018 con germogli precoci e una vendemmia piovosa, il 2019 ci ha regalato un'ottima annata vinicola e un buon raccolto. L'estate è stata calda, ma non troppo e con molta luce. La qualità era molto buona. I vini sono freschi, con una buona profondità e fruttuosità.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso granato scuro con un bordo più chiaro. Al naso è fresco ed esotico con sentori di fichi, prugne, cioccolato e note balsamiche. Al palato è maturo e morbido, mostra la consistenza di un vino dolce ma fedelmente tranquillo, con generosi sapori di frutta secca, erbe spontanee e note floreali. Nel finale è ampio, ricco e persistente. Un vino equilibrato tipico del clima caldo con una freschezza ben preservata e i tannini maturi.

**Consumo:** 2023-2029

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

**Abbinamenti consigliati:** Bevete i nostri vini Sant'Anastasia con la cucina mediterranea, i piatti rustici del sud Italia, le carni rosse alla griglia, la selvaggina arrosto, gli stufati aromatici, i sughi per la pasta a base di pomodoro - o con i buoni amici gustando pane delizioso, prosciutto, formaggio stagionato e un po' di musica rilassante.