



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, diraspate ed ammostate 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 centrifugato.

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 sesquiossids (typical Salento red soils) wich give warmth to the round.

Harvest base per hectare
10 – 12 t

Vinificazion
After being dripped 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 centrifuged.

Organoleptic Characteristics
Colour: roby red.
Aroma: fruity.
Flavour: rounded and equilibrated.
Serving suggestions: meal.
Servine 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

Anbaugebiet
Apulien - Salent

Bodenbeschaffenheit
Kalking, karsting, 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 gepressen und gekelterten Trauben werden unter Zusatz von selektionierter Hefe in Temperaturkontrollierten Behaeltern bei 24° ausgebaut. Neach der Apfel-Milchsacuregaerung wird der junge Wein abgezogen und zentrifugiert.

Weincharakter
Forbe: rubinrot.
Duft: fruchtug.
Geschmack: rund und ausgeglichen.
Empfehlung: zu allen Speisen.
Serviertemperatur: 16 – 18° C.

Analysenwerte:
Alkoholgehalt: 13,00 %vol.
Gesamtsaeuregehalt: 5,7 g/lt
Sewefeldioxyd: 105 mg/lt