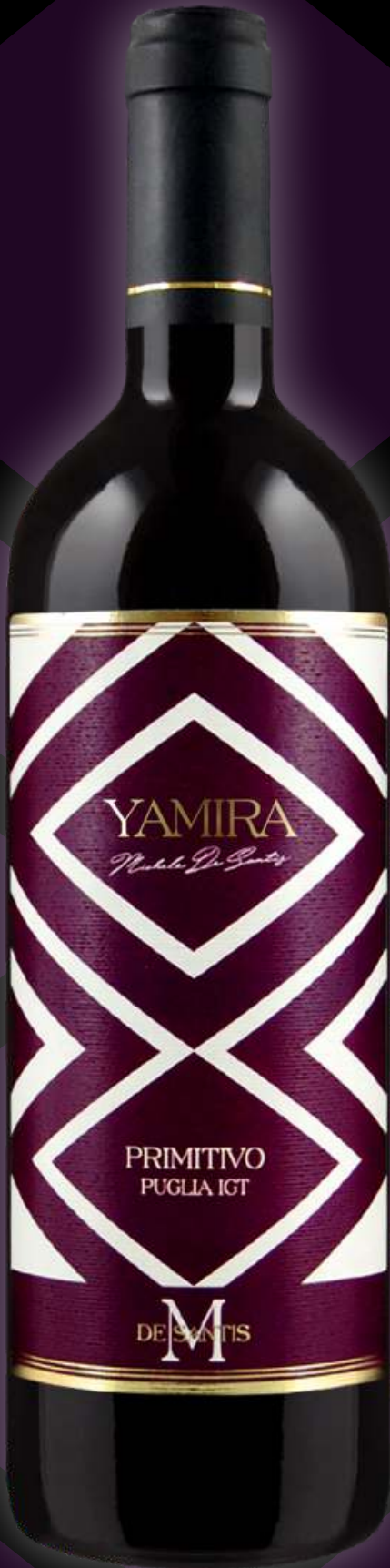


M
DE SANTIS
LUXURY WINES

“I’m YAMIRA”



YAMIRA PRIMITIVO

YAMIRA PRIMITIVO

Puglia IGT
Primitivo
Rosso

vitigni utilizzati:

Primitivo

zona ubicazione vigneti: Puglia – area di Manduria e Sava (Taranto)

altitudine:

50 mt. s.l.m.

tipo di suolo:

argilloso di medio impasto

sistema di allevamento:

alberello pugliese

ceppi/ha:

4.500

resa uva q.li/ha:

90-100 q.li

vendemmia:

2^a decade di settembre

vinificazione:

fermentazione con macerazione

affinamento:

acciaio 8 mesi - bottiglia

alcol svolto:

13% vol

colore:

vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane che tendono al granato con l'invecchiamento

profumo:

bouquet intenso, pieno e fragrante con sentori speziati

sapore:

gusto armonico, di corpo, avvolgente, con lievi note dolci

abbinamenti:

classico rosso ideale per accompagnare carni rosse, arrostiti, selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati e salumi

temperatura di servizio:

18° - 20°C

conservazione:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

formati disponibili:

bottiglia lt. 0,750

YAMIRA PRIMITIVO

Puglia IGT
Primitivo
Red wine

grapes:

Primitivo

vineyard location:

Apulia – Manduria and Sava (Taranto) area

altitude:

50 mt. a.s.l.

soil:

clayey with medium texture

training system:

Apulian gobelet

plants/ha:

4,500

grape yield kg/ha:

9,000-10,000 kg

harvest:

mid-September

vinification:

fermentation with maceration

ageing:

steel 8 months - bottle

alcohol content:

13% by vol

colour:

deep ruby red with purple glints when young, verging on garnet with ageing

smell:

intense, full, fragrant and spicy bouquet

taste:

balanced, full-bodied, enwrapping, with slight sweet notes

food pairing:

classic red wine, perfect to match red meat, roast, game. Excellent with mature cheese and salami

serving temperature:

18° - 20°C

storing:

in a cool place, away from light and sources of heat

available sizes:

bottle lt. 0.750

YAMIRA PRIMITIVO

Puglia IGT
Primitivo
Rouge

cépages:

Primitivo

zone des vignobles:

Pouilles, zone Manduria et Sava (Taranto)

altitude:

50 m. s.l.m.

le type de sol:

argile de consistance moyenne

système de formation:

Pouilles Alberello, contropalliera

plantes / ha:

4500

rendement de raisin qx / ha:

90 - 100 quintaux

date de récolte:

2^{ème} semaine de Septembre

vinification:

fermentation avec macération

vieillessement:

acier 8 mois - bouteille

l'alcool fait:

13% vol

couleur:

vin à la robe rouge rubis intense avec des reflets violets tendant vers le grenat avec le vieillissement

parfum:

bouquet intense, pleine et parfumée avec des notes épicées

saveur:

saveur harmonieuse, corps, enveloppement avec des notes douces lumière

appariements:

idéal rouge classique pour accompagner des viandes rouges, les rôtis, le gibier, les fromages affinés et charcuterie

température de service:

18 ° - 20 ° C

stockage :

dans un endroit frais, loin des sources de lumière et de chaleur

formats disponibles:

bouteille 0,750 lt