

# CANTINA SAN DONACI



POSTA VECCHIA ROSSO I.G.P.



CANTINA SAN DONACI Sca - Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br) - Italy  
Via Mesagne 62 - 72025 San Donaci (Br) - Italy | T/+39 0831.681085 F/+39 0831.681839  
[www.cantinasandonaci.eu](http://www.cantinasandonaci.eu) | [info@cantinasandonaci.eu](mailto:info@cantinasandonaci.eu)

**POSTA VECCHIA**  
**SALENTO**  
 Indicazione Geografica Protetta  
**ROSSO**

**DENOMINAZIONE**  
 Posta Vecchia Rosso IGP

**VITIGNI**  
 Negroamaro 50 %, Cabernet 25 % e Sirah 25 %

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
 14,00 %

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

**COMPOSIZIONE TERRENO**  
 Medio impasto

**SISTEMA ALLEVAMENTO**  
 Alberello Pugliese

**DENSITÀ IMPIANTO**  
 Circa 4000 piante ad ettaro

**RESA PER ETTARO**  
 q.li 60 – 70

**VINIFICAZIONE**  
 In rosso con termo – controllando il processo fermentativo

**AFFINAMENTO**  
 6 mesi in barriques

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Di colore rosso tendente al granata, al naso si rivela profondo, concentrato, vanigliato, di frutto maturo. In bocca riscontriamo sensazioni di un vino con una vena di tostatura, corposo, con tannini dolci e maturi.

**TEMPERATURA DEGUSTAZIONE**  
 18 – 20 °C

**ABBINAMENTI**  
 Perfetto con primi piatti succulenti, secondi piatti a base di carne, brasati arrostiti e cacciagione

**FORMATI**  
 750 ml.

**DENOMINATION**  
 Posta Vecchia Rosso IGP

**GRAPE VARIETY**  
 Negroamaro 50%, Cabernet 25% and Sirah 25%.

**ALCOHOL CONTENT**  
 14.00%

**PRODUCTION AREA**  
 Salento in the area of Brindisi and Lecce

**SOIL TYPE**  
 Middle mixture

**TRAINING METHOD**  
 Apulian Sapling

**PLANT DENSITY**  
 About 4000 plants per hectare

**YIELD (per Hectare)**  
 60 – 70 q

**VINIFICATION**  
 In red with thermo – controlling fermentation

**AGEING**  
 6 months in barriques

**ORGANOLEPTIC FEATURES**  
 Red in color tending to garnet, the nose is revealed deep, concentrated, vanilla, ripe fruit. In the mouth we find a wine with a feeling of vein of roasting, full-bodied, with sweet, ripe tannins

**TESTING TEMPERATURE**  
 18 – 20 °C

**GASTRONOMIC COUPLINGS**  
 It is perfect for rich first courses, for second courses of meat, braised, roasts and game.

**SIZE**  
 750 ml.



DATI TECNICI CONFEZIONI										
Codice EAN bottiglia	Formato	Dimensione Confezione	Capacità	Peso Lordo	IVA	Tappo				
8 023909 011030	Bordolese Tronco Conica Prince Verde Maya	Altezza 300 mm Diametro 72,6 mm	750 ml	1,250 Kg	21%	Sughero				
DATI TECNICI PER IMBALLO DA 6 BOTTIGLIE										
Codice EAN cartone	Tipo imballo	Dimensione	Conf. imb.	Litri per imb.	Peso Lordo	Strati per pallet	Cartoni per strato	Cartoni per pallet	N° Bottiglie	Dimens. per pallet
8 023909 011016	Cartone	Lungh. 25,0 cm Largh. 17,0 cm Altez. 31,0 cm	6	4,5	7,50	5	21	105	630	Base 120 cm. Altezza 170 cm. Prof. 80 cm.

**CANTINA  
 SAN DONACI**



CANTINA SAN DONACI Sca - Via Mesagne, 62 - 72025 San Donaci (Br) - Italy  
 Tel. +39 0831681085 - Fax. +39 0831681839  
 www.cantinasandonaci.eu - info@cantinasandonaci.eu