

*Cantina*  
**SanDonaci**



ANTICAIA ROSSO D.O.P. RISERVA



Cantina  
SanDonaci



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)

**ANTICAIA®**  
**SALICE SALENTINO**  
 Denominazione di Origine Protetta  
**RISERVA**

**DENOMINAZIONE**  
 Anticaia Salice Salentino Riserva DOP

**VITIGNI**  
 Negroamaro 90 %, Malvasia 10 %

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
 14,00 %

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

**COMPOSIZIONE TERRENO**  
 Medio impasto

**SISTEMA ALLEVAMENTO**  
 Alberello Pugliese

**DENSITA' IMPIANTO**  
 Almeno 4000 piante ad ettaro

**RESA PER ETTARO**  
 q.li 70 – 80

**VINIFICAZIONE**  
 In rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

**AFFINAMENTO**  
 24 mesi in barriques

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime un bouquet decisamente fruttato che si unisce ad un elegante nota speziata, donata dall'invecchiamento in barrique da almeno 2 anni grazie al quale si fregia del termine "Riserva". Dal sapore secco, morbido e rotondo.

**TEMPERATURA DEGUSTAZIONE**  
 18 – 20 °C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**  
 E' consigliato con formaggi forti ed arrostiti

**FORMATI**  
 375 ml. - 750 ml. – 3000 ml.

**DENOMINATION**  
 Anticaia Salice Salentino DOP Riserva

**GRAPE VARIETY**  
 Negroamaro 90%, Malvasia 10%

**ALCHOLIC STREIGHT**  
 14,00%

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

**SOIL TYPE**  
 Middle mixture

**TRAINING SYSTEM**  
 Apulian freestanding system

**PLANT DENSITY**  
 About 4000 plants per hectare

**YIELD (per Hectare)**  
 70-80 q

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

**AGEING**  
 24 months in barriques

**ORGANOLEPTIC FEATURES**  
 Intense red ruby colour, it has a good fruity bouquet with a fine spicy sign, given by the ageing in barrique for at least 2 years, thanks to which, it is titled with the term "Riserva". Its taste is round, soft and dry.

**SERVING TEMPERATURE**  
 18-20°

**FOOD PAIRINGS**  
 It is suggested for strong cheese and roasts.

**SIZE**  
 375 ml. - 750 ml. – 3000 ml.



DATI TECNICI CONFEZIONI										
Codice EAN bottiglia	Formato	Dimensione Confezione	Capacità	Peso Lordo	IVA	Tappo				
8 023909 401011 8	Bottiglia vetro Bordolese Standard	Altezza 316 mm Diametro 60,7 mm	750 ml	1,250 Kg	20%	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 401028 6	Cartone	Lungh. 24,2 cm Largh. 16,2 cm Altez. 30,0 cm	6	4,5	7,50	4	25	100	600	Base 120 cm. Altezza 170 cm. Prof. 80 cm.

