

*Cantina*  
**SanDonaci**



ANTICAIA ROSATO D.O.P.



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  
**ROSATO**

**DENOMINAZIONE**  
 Anticaia Salice Salentino Rosato DOP

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

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
 13,50 %

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

**COMPOSIZIONE TERRENO**  
 Medio impasto

**SISTEMA ALLEVAMENTO**  
 Alberello Pugliese

**DENSITÀ IMPIANTO**  
 Almeno 4000 piante ad ettaro

**RESA PER ETTARO**  
 q.li 100

**VINIFICAZIONE**  
 Tradizionale, per contatto pellicolare (alzata di cappello) il mosto sosta sulle vinacce per 18-20 ore, poi viene separato dalle vinacce ottenendo così il 40% del prodotto.

**AFFINAMENTO**  
 In acciaio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
 Di colore rosso corallo intenso, dal profumo di lamponi e fragoline di bosco e un delicato floreale di petali di rose. Dal sapore secco, caratterizzato da una buona Freschezza e una decisa sapidità.

**TEMPERATURA DEGUSTAZIONE**  
 7 - 8 °C

**ABBINAMENTI**  
 Ottimo abbinato a zuppa di pesce, carni bianche e frutti di mare crudi.

**FORMATI**  
 750 ml.

**DENOMINATION**  
 Anticaia Salice Salentino Rosato DOP

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

**ALCHOLIC STREIGHT**  
 13.50%

**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)**  
 100 q

**VINIFICATION**  
 In a traditional way, for pellicular contact (lifting up of the cap), the must remains on the marcs for 18-20 hours, after it is separated from them obtaining so the 40% of the product.

**AGEING**  
 In steel

**ORGANOLEPTIC FEATURES**  
 It has got an intense red coral colour, with a fragrance of raspberries and wood strawberries, and a delicate floreale of petals of rose. Its taste is dry, marked by a good freshness and a decisive flavour.

**SERVING TEMPERATURE**  
 7 - 8 °C

**FOOD PAIRINGSS**  
 It is suggested for fish soups, white meats and raw seafood.

**SIZE**  
 750 ml.



DATI TECNICI CONFEZIONI										
Codice EAN bottiglia	Formato	Dimensione Confezione	Capacità	Peso Lordo	IVA	Tappo				
8 023909 101015 6	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 101018 7	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.

