

SANTERASMO PRIMITIVO



WEB

www.vinosanterasmo.com/wine/?p=124

DENOMINAZIONE DENOMINATION

IGP Puglia Primitivo

TIPOLOGIA TYPE

Vino Rosso - Secco Red Wine - Dry

ANNO VINTAGE

2012

Il Vino Primitivo è l'espressione del territorio Pugliese coltivato a vite da secoli.

The Primitivo wine is the expression of the Apulian territory planted with vines for centuries.

Il profumo è intenso di colore rosso rubino e riflessi violacei al palato risulta pieno ed aromatico. Da servire a 18° avendo cura di stapparlo mezzora prima di servirlo per favorirne l'ossigenazione.

The aroma is intense ruby red color and violet reflections taste is rounded and aromatic. Serve at 18 ° taking care to uncork half an hour before serving in order to encourage oxygenation.

Eccellente se abbinato a carni alla griglia arrostiti, selvaggina formaggi stagionati e per un accostamento insolito ma invitante a piatti di pesce.

Excellent when paired with grilled meats roasts, game aged cheeses for an unusual combination but inviting try fish dishes

AGRICOLA SPINELLI & C. srl

Contrada Cassano 59 - 70029 Santeramo in Colle, Bari, Puglia, ITALIA

tel. +39 080 3026541 fax +39 080 2148654

Codice Fiscale e Partita IVA 06638150729 | REA CCIAA BARI N.500508 | capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

www.vinosanterasmo.com | info@agricolaspinelli.it



LA PRODUZIONE

THE PRODUCTION

VITIGNO/BLEND

GRAPE/BLEND

Primitivo

Primitivo

ZONA DI PRODUZIONE

PRODUCTION AREA

Colline dell'Alta Murgia Barese, Bari.
Le Colline della Murgia centrale sono la zona di produzione posta tra i due mari il Mar Adriatico ed il Mar Jonio, nella quale fattori come altitudine, terreno roccioso e clima più continentale sono determinanti per dare vita al Primitivo un vino di grande struttura ed eleganza

Alta Murgia Bari's hills, Bari.
Murgia's hills are the main production area located between the two seas the Adriatic and the Ionian Sea where factors such as altitude, rocky soil and continental climate create the best condition to produce Primitivo a wine of great structure and elegance

TIPOLOGIA DI TERRENO

SOIL

Prevalentemente calcareo, leggermente argilloso misto a sabbia e croste affioranti ad un'altitudine tra 350 mt a 500 mt s.l.m. dove si producono vini di precoce finezza e versatilità

Slightly clay soil mostly limestone, mixed with sand on rocky outcrops between 350 mt to 500 mt s.l.m. where fine and versatility wines are produced

CLIMA

CLIMATE

Sub-mediterraneo con estati calde ed inverni temperati ad eccezione di gennaio che rappresenta solitamente il mese più freddo.

Sub-Mediterranean, hot summers and mild winters except for January which is usually the coldest month.

COLTIVAZIONE

CULTIVATION

Spalliera con una densità di ceppi per ettaro di circa 1500-1600 piante. Grande cura viene dedicata alla coltivazione della vigna.

Espalier with a density of about 1500-1600 plants per hectare. To the cultivation of the vine, great care is dedicated

AGRICOLA SPINELLI & C. srl

Contrada Cassano 59 - 70029 Santeramo in Colle, Bari, Puglia, ITALIA

tel. +39 080 3026541 fax +39 080 2148654

Codice Fiscale e Partita IVA 06638150729 | REA CCIAA BARI N.500508 | capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

www.vinosanterasmo.com | info@agricolaspinelli.it

VENDEMMIA

HARVEST

A settembre. L'eccellente qualità è strettamente correlata alla cura dedicata alla selezione delle uve

In September. The excellent quality is closely related to the care given to the selection of grapes

VINIFICAZIONE

VINIFICATION

Anche in cantina l'uva viene selezionata prima della diraspatura-pigiatura. Macerazione e fermentazione alcolica avvengono in vasche in acciaio inox

In the cellar the grapes are further selected before de-stemming and crushing. Maceration and alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

AGING

La maturazione avviene in vasche in acciaio. L'affinamento in bottiglia.

Maturation takes place in steel tanks. Aging into the bottle



LA DEGUSTAZIONE

THE TASTING

COLORE

COLOUR

Rosso tendente ad un violaceo molto vivo

Red colour tending to a very young violet

PROFUMO

PERFUME

Al naso si presenta con un bouquet intenso con note speziate di frutti a bacche rosse come le more

The nose shows a strong bouquet with spicy notes of ripe red berries such as blackberries

GUSTO

TASTE

Gusto pieno, morbido, con note di frutta rossa matura. Tipiche della Puglia

Full and round taste on the palate with notes of ripe red fruit. Typical of Apulia

AGRICOLA SPINELLI & C. srl

Contrada Cassano 59 - 70029 Santeramo in Colle, Bari, Puglia, ITALIA

tel. +39 080 3026541 fax +39 080 2148654

Codice Fiscale e Partita IVA 06638150729 | REA CCIAA BARI N.500508 | capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

www.vinosanterasmo.com | info@agricolaspinelli.it

ABBINAMENTI

La complessità delle sensazioni organolettiche lo rendono un vino perfetto compagno per tutti i giorni e per occasioni conviviali, barbecue o una cena tra amici. Ideale per degustare pasta al forno, arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura. Ma se volete gustarlo appieno, vi consigliamo alcune ricette pugliesi: Cavatellucci con funghi e salsiccia sbriciolata, Orecchiette con cime di rapa, Pesce arrostito con patate novelle e rosmarino.

PAIRING

Complexity of the organoleptic sensations make this wine a perfect companion for every day and for social occasions barbecue or a dinner with friends. Perfect for pairing with lasagna roasted red meats, game and cheeses of medium and long aging. But if you want to enjoy it fully, we recommend some recipes from Puglia: Cavatellucci with mushrooms and crumbled sausage or Orecchiette with turnip tops or Roasted fish with potatoes and rosemary.

SERVIZIO

Va servito alla temperatura di 16-18°C.

SERVICE

It should be served a temperature of 16°-18°C



DATI ANALITICI

ALCOOL

12% vol

ALCOHOL

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

SUGAR

ACIDITA'

ACIDITY

AGRICOLA SPINELLI & C. srl

Contrada Cassano 59 - 70029 Santeramo in Colle, Bari, Puglia, ITALIA

tel. +39 080 3026541 fax +39 080 2148654

Codice Fiscale e Partita IVA 06638150729 | REA CCIAA BARI N.500508 | capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

www.vinosanterasmo.com | info@agricolaspinelli.it



SPEDIZIONE SHIPPING

PRODOTTO PRODUCT		IMBALLO CARTONE PACKAGING CASE			PALLET EUR						
DIMENSIONI DIMENSIONS cm.	PESO WEIGHT Kg.	BOTTIGLIE BOTTLES nr.	DIMENSIONI DIMENSIONS cm.	PESO WEIGHT Kg.	DIMENSIONI DIMENSIONS cm.	PIANI FLOOR nr.	CART/P CASE/F nr.	CARTONI CASES nr.	BOTTIGLIE BOTTLES nr.	PESO WEIGHT Kg.	DIMENSIONI DIMENSIONS TOT cm.
30 x 7,5 x 7,5	1,250	6	17 x 32,5 x 24,5	7,7	120 x 80	10	10	100	600	790	185 x 120 x 80

BUONE PRATICHE DI TRASPORTO E MAGAZZINO

Per evitare alterazioni nelle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche dei prodotti enogastronomici, essi devono essere trasportati e stoccati in idonee condizioni ambientali, in particolare temperatura (10-18 °C) e umidità relativa (50-80 %).

BEST PRACTICES ABOUT TRANSPORT AND WAREHOUSE

To prevent changes in the organoleptic and physico-chemical properties of foods and wines, they must be transported and stored in appropriate environmental conditions, especially temperature (10-18 °C) and relative humidity (50-80%).

BUSINESS CONDITION

Pagamento anticipato
Possibilità di ordinare un pallet misto

Advance payment
Possibility to order a mixed pallet

Santerasma

Agricola Spinelli & C.

AGRICOLA SPINELLI & C.

L'Agricola Spinelli nasce nell'estate del 2007, in Puglia, e più precisamente nell'area di origine del GIOIA DEL COLLE DOC, dove i vigneti di alberelli di Primitivo si adagiano sui dolci pendii della Murgia Barese.

La voglia di produrre e promuovere vini di eccellenza nasce dalla passione per la terra di Puglia di Dolores e Giuseppe Spinelli, ereditata dal padre Pasquale.

La passione privata si traduce in filosofia aziendale, e la scommessa di Giuseppe e Dolores diventa un progetto: trasformare una passione in realtà di produzione, valorizzare la tipicità del vino autoctono, ricercare una qualità che permetta ad un prodotto antico e apprezzato in loco di varcare i confini regionali e nazionali.

All'amore per il vino di qualità si aggiunge l'attenzione all'arte. La contaminazione tra vista e gusto ha già avuto un primo risultato nella splendida etichetta per il primo vino Santerasma, realizzata con un quadro di Manuel Campus.

Agricola Spinelli was born in summer 2007, in Puglia, precisely in the Gioia del Colle DOC area, where vineyards of Primitivo Vines Trees recline on the gentle slopes of the Murgia Barese.

The desire to produce and promote fine wines comes from the passion for the land of Puglia of Dolores and Giuseppe Spinelli, inherited from their father Pasquale.

The private passion translates into business philosophy, and the bet of Giuseppe and Dolores becomes a project: turning the passion into reality, enhancing the peculiarity of native Apulian wine, looking forward to a better quality for ancient products that will be appreciated cross the regional and national borders.

To the love for fine wine is added the attention to the art. Contamination between sight and taste has already had a first result in the beautiful label for the first Vino Santerasma, made with a picture of Manuel Campus.

AGRICOLA SPINELLI & C. srl

Contrada Cassano 59 - 70029 Santeramo in Colle, Bari, Puglia, ITALIA

tel. +39 080 3026541 fax +39 080 2148654

Codice Fiscale e Partita IVA 06638150729 | REA CCIAA BARI N.500508 | capitale Sociale € 10.000,00 i.v.

www.vinosanterasma.com | info@agricolaspinelli.it