

SANTERASMO PRIMITIVO DOC



WEB

www.vinosanterasmo.com/wine/?p=78

DENOMINAZIONE DENOMINATION

DOP Gioia del Colle Primitivo

TIPOLOGIA TYPE

Vino Rosso - Secco Red Wine - Dry

ANNO VINTAGE

2008

L'eccellente qualità è strettamente legata alla cura con cui vengono selezionate le uve. Grande importanza viene data alla coltivazione della vigna ed alla successiva rigida selezione manuale delle uve sia in vigneto che in cantina.

Il Primitivo, considerato il fratello maggiore dello Zinfandel californiano, sorprende subito per il suo colore rosso rubino intenso, tendente a riflessi granata.

Si presenta con particolare finezza al naso e grande complessità, offrendo sensazioni olfattive di frutta rossa matura e spezie, tipiche della Puglia. Al palato si presenta caldo ed avvolgente risultando morbido e vellutato. Stupisce l'armonia e la notevole persistenza.

The excellent quality is closely related to the care of the grapes harvest. Great importance is given to the cultivation of the vine and the subsequent strict manual selection of grapes both in the vineyard and in the winery.

Primitivo vine is considered the big brother of the Californian Zinfandel, surprise for its ruby red color tending to garnet tones.

It presents particularly fine nose and great complexity, offering scents of ripe red fruit and spices, typical of Apulia Region. The palate is warm and rounq, making it soft and smooth. It surprise for its harmony and persistence.

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 della Murgia Barese, nell'areale della D.O.P. Gioia del Colle, dove nascono vini austeri e profondi.
In agro di Cassano delle Murge e Santeramo in Colle, Bari, Puglia.

Murgia Barese hills, in the area of D.O.P. Gioia del Colle, where wines are austere and persistent.
In the countryside of Cassano delle Murge and Santeramo in Colle, Bari, Puglia.

TIPOLOGIA DI TERRENO

SOIL

Terra rossa che poggia su strati di roccia madre prevalentemente calcarea, ad un'altitudine da 350 a 500 mt/s.l.m.. La zona è ricca di boschi di quercia e cotica murgiana, e erbe ed essenze che crescono spontanee nel territorio.

Red soil resting on layers of rocks mainly limestone, at an altitude of 350 to 500 m.
The area is rich in forests of oak and Murgia's trees, and herbs and essences that grow naturally in this area.

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

Alberello pugliese vecchio di 40 anni con una densità di circa 2100 ceppi per ettaro ed una resa di uva per ettaro di circa 50-60 q.li.

40 years old Apulian small vine tree with a density of 2,100 plants per hectare and a yield of about 50-60 ql. of grapes per hectare.

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

Nella prima decade di settembre nelle prime ore del mattino, attenta selezione e raccolta manuale dei grappoli sistemati in cassette forate di 15-20 kg per essere portate subito in cantina.

HARVEST

In the first days of September in the early morning with careful selection and manual harvesting of the grapes collected in 15-20 kg box to be quickly carried to the cellar.

VINIFICAZIONE

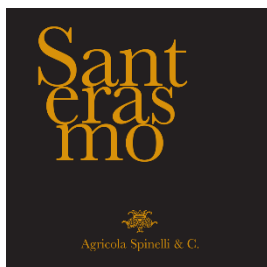
In cantina l'uva viene ulteriormente selezionata manualmente prima della diraspatura-pigiatura. Macerazione e fermentazione alcolica avvengono in vasche in acciaio inox.

VINIFICATION

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

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

AGING



LA DEGUSTAZIONE

THE TASTING

COLORE

Sorprende subito per il suo colore rosso rubino intenso, tendente a riflessi granata.

COLOUR

It surprise quickly for its ruby red color tending to garnet tones.

PROFUMO

Al naso si presenta con particolare finezza e grande complessità. Offre sentori di frutta rossa matura e spezie. Tipico della Puglia.

PERFUME

The nose is particularly fine and extremely complex. It offers aromas of ripe red fruit and spices. Typical of Puglia.

GUSTO

Al palato si presenta caldo ed avvolgente risultando morbido e vellutato. Stupisce l'armonia e la notevole persistenza.

TASTE

On the palate is warm and embracing so smooth and silky. It's surprising its harmony and remarkable persistence.

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

Ideale con brasati e arrostiti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura. Molto interessante anche l'abbinamento con i salumi, tra cui spicca il capocollo di Martina Franca. Perfetto compagno a fine pasto e nella meditazione. Si esalta nelle serate di autunno e inverno, in compagnia delle chiacchiere e di buoni amici. Degustato lentamente, rivela l'ampiezza del vero fuoriclasse.

PAIRING

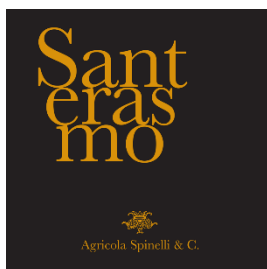
Ideal with braised and roasted meats, grilled meats, game and cheeses of medium and long aging. Very interesting is the pairing with ham and sausages, most notably with capocollo of Martina Franca. Perfect friend after a meal and for meditation. It enhances itself during the evenings of autumn and winter, with the company of good friends and talk. Tasted slowly it reveals the complexity of a true star.

SERVIZIO

Va servito alla temperatura ideale di 18°- 20° C., in calici ampi, come il balloon. Per una perfetta conservazione, tenere in luogo fresco ed asciutto.

SERVICE

It should be served at the ideal temperature of 18 ° - 20 ° C, in large glasses, like balloon. For a perfect storage, keep in a cool and dry place.



DATI ANALITICI

ALCOOL

14% vol

ALCOHOL

14% 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.vinosanteramo.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