



BEATO VINI
www.beato-vini.com

Società Agricola Beato s.r.l.
Viale Giovanni Falcone 5, I-720248 Sava (TA)
Tel. +39 320 808 6800 - info@beato-vini.com
P.IVA: 02353370741

SANT'ANASTASIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

2019



Rebsorte: 100% Primitivo

Erziehungsmethode: Alberello Pugliese

Alter der Rebstöcke: 19–39 Jahre (Weinberge, ökologisch angebaut, die 1980, 1982, 1991 und 2003 angebaut wurden)

Ertrag: 4 Tonnen/Hektar

Lese: 06.07.19 & 13-14.09.19; handgepflückt in kleinen 20kg Kisten

Weinbereitung und Weinausbau: Die Trauben wurden entrappt und in Edelstahltanks bei konstanten 27-28°C vergoren. Die Schalen und Kerne blieben 11 Tage lang im Wein. Die malolaktische Gärung fand im Tank statt. Nach Abschluss der Gärungen wurde der Wein dann Covid-bedingt 20 Monate lang in 200-Liter-Fässern aus französischer Eiche ausgebaut, von denen 1/2 neu und 1/2 im 2ten und 3ten Einsatz waren. Der Wein wurde anschliessend für weitere 18 Monate in Flaschen gelagert, bevor er für den Verkauf freigegeben wurde.

Alkohol: 15,5%

Restzucker: 3.5 g/l

Anzahl Flaschen: ca. 2.415

Jahrgangsbericht: Nach dem wechselhaften Jahr 2018 mit frühem Austrieb und verregneter Ernte bescherte uns das 2019 ein sehr gutes Weinjahr und eine gute Ernte. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiss und mit viel Licht. Die Qualität war sehr gut. Die Weine sind frisch mit guter Tiefe und Flüchtigkeit.

Verkostungsnotiz: Dunkles Granatrot mit einem helleren Rand. In der Nase frisch und exotisch, mit Noten von Feigen, Pflaumen, Schokolade und etwas Balsamico. Am Gaumen reif und geschmeidig, mit der Textur eines Süßweins, der aber trocken bleibt, mit großzügigen Aromen von getrockneten Früchten, Wildkräutern und blumigen Noten. Reichhaltiger, reicher und langer Abgang. Ausgewogen im Stil eines reifen, warmen Klimas mit gut erhaltener Frische und reifem Tannin.

Zum Trinken: 2023-2029

Serviertemperatur: Am besten dekantieren und zwischen 16 und 18°C servieren.

Zum Geniessen: Trinken Sie unsere Sant'Anastasia Weine mit mediterraner Küche, rustikalen süditalienischen Gerichten, gegrilltem rotem Fleisch, gebratenem Wild, aromatischen Eintöpfen, Pasta-Saucen auf Tomatenbasis - oder mit guten Freunden, die köstliches Brot, Prosciutto, gereiften Käse und etwas entspannende Musik genießen.