



BEATO VINI
www.beato-vini.com

Società Agricola Beato s.r.l.
Viale Giovanni Falcone 5, I-74028 Sava (TA)
Tel. +39 320 808 6800 - info@beato-vini.com
P.IVA: 02353370741

SANT'ANASTASIA

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOCG

2021



Varietà dell'uva: 100% Primitivo

Allevamento: Alberello Pugliese

Età della Vigna: >20 anni (vigneto coltivato in modo biologico)

Resa: 36 quintali/ettaro

Vendemmia: 11.-16.09.2021; Raccolta a mano in piccole cassette da 20 kg

Vinificazione e Affinamento: macerazione delle bucce per alcuni giorni, fermentazione con lieviti indigeni a 27-28°C. Le bucce sono rimaste nel vino per 6 giorni. Maturazione e affinamento in vasche d'acciaio. Successivo affinamento per 15 mesi in botti di rovere francese da 200 litri, di cui 1/2 nuove e 1/2 al 2° utilizzo e 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 15%

Alcolometrico totale: 19,40%

Zucchero: 69 g/l

Numero di bottiglie prodotte: ca. 500

Formato della bottiglia: 50 cl

Annata 2021: meno quantità, ma più qualità! Il 2021 è stato un anno generalmente secco. Nei primi mesi c'è stato qualche giorno di umidità in più e il germogliamento è avvenuto prima del solito. Dalla primavera all'autunno le piogge sono state quasi inesistenti. Il caldo estivo ha causato problemi di crescita, bacche secche e valori di mosto più bassi. Grazie a una selezione rigorosa e a un lavoro preciso in cantina, siamo finalmente riusciti a produrre un vino di qualità eccellente.

Caratteristiche organolettiche: Al naso irrompe la vocazione fruttata del Primitivo con sentori maturi di frutta rossa in confettura, fichi secchi, ciliegia sotto spirito, cioccolata e spezie orientali. In bocca è pieno, caldo e avvolgente. La trama tannica è potente ma fine e vellutata. Il finale è minerale, con un ritorno fruttato dolce.

Consumo: 2024-2032

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Abbinamenti consigliati: Bevete questo vino da dessert come accompagnamento di un pasto delizioso o in base all'umore. È un classico vino da meditazione. La sua dolcezza è ammaliante. Lasciatevi sedurre dal suo colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Ammorbidisce la salinità dei formaggi stagionati ed esalta le note speziate dei formaggi erborinati. Si abbina armoniosamente alla pasticceria secca e forma un forte legame con il cioccolato fine.