

# Sangaetano

## Primitivo di Manduria Rosso D.O.P.

### UVE

Primitivo di Manduria

### NOTE STORICHE E TECNICHE

"SanGaetano" riassume nel suo nome l'anima cooperativistica di Due Palme che, nel 2012 ha incorporato una piccola cantina sociale di Lizzano, la "SanGaetano" appunto, per ampliare il proprio portfolio con la produzione del Primitivo di Manduria, come da disciplinare vinificato in provincia di Taranto. Qui il terreno si presenta particolarmente rosso per la presenza di ossidi di ferro, con substrato calcareo e roccioso.

Da sempre considerato tra i rossi pugliesi più importanti e richiesti sia in Italia che all'estero, il Primitivo di Manduria si presenta come una straordinaria selezione di uve vendemmiate precocemente (da cui il nome Primitivo) e raccolte a mano in cassette.

Il vino è invecchiato per 6 mesi in barriques di rovere americana, per esaltare i tannini e la struttura. Segue un affinamento in bottiglia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Presenta colore rosso rubino cupo con intensi riflessi violacei. Al naso ogni elemento è improntato a eleganza e morbidezza. Al palato si presenta di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con finale di vaniglia e cacao.

### GRAPES

Primitivo di Manduria

### HISTORICAL AND TECHNICAL NOTES

The name "San Gaetano" captures the cooperative tradition of Cantine Due Palme which, in 2012, took over the small "San Gaetano" Cooperative in Lizzano in order to augment the production of the winery with the Primitivo di Manduria. The soil in the region is particularly red in colour thanks to the presence of Iron Oxides with a rocky limestone substratum.

Long regarded as one of the most important and popular Apulian red wines both in Italy and abroad, Primitivo di Manduria is produced from a very careful selection of early-picked grapes harvested by hand into cases.

The wine is aged for 6 months in American oak barriques to both soften and enhance the tannins followed by a period of maturation in bottle.

### TASTING NOTES

A deep ruby red colour with intense violet highlights. The bouquet is characterized by the balance of each of the elements being both elegant and soft. In the mouth it has excellent weight with soft and rich tannins and a finish redolent of vanilla and chocolate.

**GRADAZIONE ALCOLICA** | ALCOHOL CONTENT 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** | SERVING TEMPERATURE 16-18°C



Cantine Due Palme - Soc. Coop. Agricola  
via San Marco, 130 - 72020 Cellino San Marco (BR)  
Puglia, Salento - ITALY

T. +39 0831 617865 F. +39 0831 617866 - 0831 617909  
e-mail [info@cantineduepalme.it](mailto:info@cantineduepalme.it)  
[www.cantineduepalme.it](http://www.cantineduepalme.it)