Tenute
San Vincenzo



A ogni storia, le sue radici.



Conosciamo il vino abbastanza da non doverlo complicare.

Da cinquant'anni, il vino è un mestiere di famiglia.

Oggi quell'esperienza prende forma in Tenute San Vincenzo, una gamma sviluppata a Sava, uno dei territori di riferimento del Primitivo in Puglia, a partire da vigneti selezionati e da processi enologici e produttivi definiti per il carattere di ogni vino.

Il resto si assaggia.

Siamo cresciuti nel mondo del vino. Ma non abbiamo tutte le risposte. Per fortuna.

Il vino fa parte della nostra storia famigliare e del nostro lavoro da sempre.

Nel tempo, abbiamo imparato a conoscere le uve, la produzione e, soprattutto, la distanza che può esserci tra una buona idea e un buon vino.

Abbiamo imparato anche a osservare, dubitare e cambiare idea quando serve.

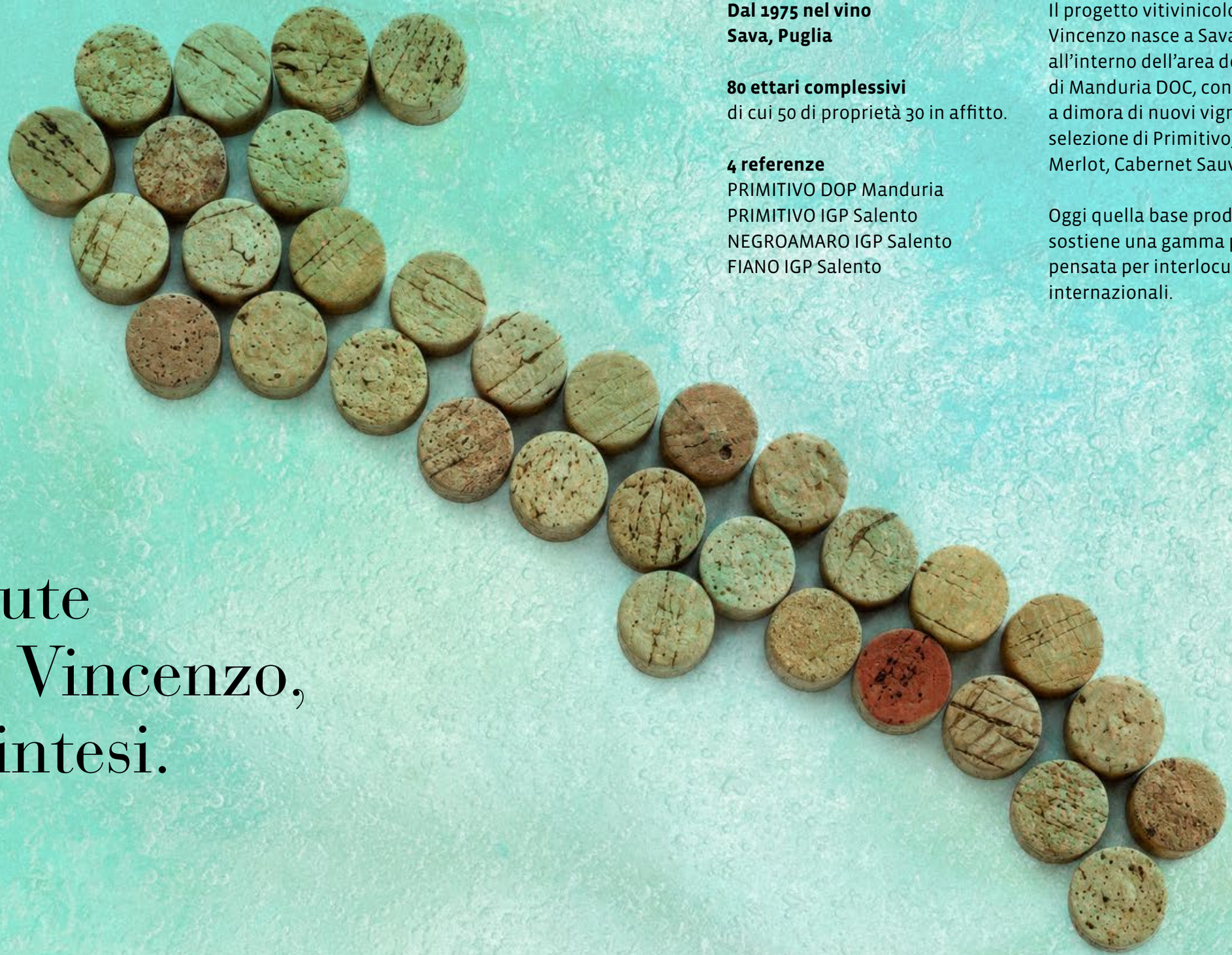
Perché ogni vendemmia può smentire quella precedente e l'esperienza, più che dare certezze, aiuta a fare le domande giuste e a lasciarsi ancora sorprendere.



La storia ci interessa soprattutto quando continua.

È per questo che la masseria seicentesca delle tenute torna a vivere attraverso un progetto di recupero che ne valorizza la storia e la accompagna verso il futuro.

Tenute San Vincenzo, in sintesi.



Dal 1975 nel vino
Sava, Puglia

80 ettari complessivi
di cui 50 di proprietà 30 in affitto.

4 referenze
PRIMITIVO DOP Manduria
PRIMITIVO IGP Salento
NEGROAMARO IGP Salento
FIANO IGP Salento

Il progetto vitivinicolo Tenute San Vincenzo nasce a Sava, in Puglia, all'interno dell'area del Primitivo di Manduria DOC, con la messa a dimora di nuovi vigneti e una selezione di Primitivo, Negroamaro, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Oggi quella base produttiva sostiene una gamma proprietaria pensata per interlocutori e mercati internazionali.

La qualità non ama i discorsi lunghi.

Ama i vigneti seguiti con attenzione, le uve raccolte nel momento giusto, le decisioni prese con competenza e il tempo necessario per trasformarle in vino.

Tenute San Vincenzo segue direttamente le fasi che determinano il carattere di ogni bottiglia: dalla gestione delle uve alla vinificazione, dall'affinamento all'imbottigliamento.

Perché ogni vino è un preciso progetto enologico, con una sua visione e una sua identità.

Una buona bottiglia può avere una storia lunga ma deve essere capace di raccontarla in un sorso.



SAN VINCENZO
PRIMITIVO SALENTO

Struttura, senza bisogno di alzare la voce.

Da vigneti selezionati nei dintorni di Sava, un Primitivo ottenuto da viti di circa trent’anni allevate con impianti a spalliera e alberello. Raccolto a mano all’inizio di settembre e vinificato in acciaio, esprime frutti rossi maturi, ciliegia, more selvatiche e cioccolato, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Vitigno: Primitivo

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Aree selezionate di Sava, 30 ettari di vigneto, viti di circa 30 anni, altitudine 107 m, allevamento a cordone speronato.

Vinificazione: Vendemmia manuale all’inizio di settembre. Vinificazione in acciaio inox a temperatura controllata, 24-26 °C.

Note di degustazione: Frutti rossi maturi, ciliegia e cioccolato fine, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.



SAN VINCENZO
NEGROAMARO

Calore, con misura.

Da viti ad alberello di 50–60 anni, coltivate su terreni calcareo-argillosi e sabbiosi. Raccolto a mano, vinificato in acciaio e affinato lentamente, unisce frutti rossi maturi e amarena a note balsamiche ed erbacee, con tannini morbidi e un finale lungo.

Vitigno: Negroamaro

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Terreni calcareo-argillosi e sabbiosi, con viti ad alberello di 50-60 anni.

Vinificazione: Vendemmia manuale e vinificazione orientata all'espressione del territorio. Affinamento lento in acciaio inox per preservare complessità e armonia.

Note di degustazione: Frutti rossi maturi, amarena e note balsamiche ed erbacee, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato, caldo ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C.

Abbinamenti: Carni alla griglia, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 14% vol.



SAN VINCENZO
PRIMITIVO DI MANDURIA

Sessant’anni di vigna. Nessuna fretta.

Da vigneti selezionati con viti di 60–70 anni. Raccolto a mano e affinato lentamente per preservarne concentrazione, equilibrio e profondità, offre note stratificate di frutto rosso, ciliegia e cioccolato fine, tannini vellutati e un finale lungo. Qualche minuto d’aria prima del servizio gli fa bene.

Vitigno: Primitivo

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: 20 ettari selezionati, con viti di 60-70 anni, coltivate con particolare cura all’interno di una superficie complessiva indicata in 70 ettari.

Vinificazione: Vendemmia manuale e lavorazione orientata all’espressione del territorio. Affinamento lento per preservare complessità e armonia.

Note di degustazione: Note stratificate di frutti rossi, ciliegia e cioccolato fine, con tannini vellutati e un finale lungo ed elegante.

Carattere: Intenso, strutturato ed elegante; espressione autentica del Mediterraneo.

Temperatura di servizio: Servire a 16-18 °C. Si consiglia di decantare il vino per permettere al profilo aromatico di esprimersi pienamente.

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.



SAN VINCENZO
FIANO IGP SALENTO

Fresco, con le idee chiare.

Un Fiano IGP Salento dal profilo fresco e preciso, in cui note floreali e agrumate accompagnano un sorso equilibrato e piacevolmente sapido. Agile senza essere sottile, mantiene carattere e continuità fino a un finale pulito e persistente.

Vitigno: Fiano

Regione: Sava, Puglia, Italia

Vigneto: Vigneti selezionati nell'area di Sava. Età delle viti 20 anni, allevamento a cordone speronato.

Vinificazione: Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, orientata a preservare freschezza, precisione aromatica e naturale espressività del vitigno. Raccolto a mano ai primi di Agosto.

Note di degustazione: Note di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa gialla, accompagnate da una piacevole freschezza e da una delicata componente sapida. Il finale è pulito, equilibrato e persistente.

Carattere: Fresco, equilibrato ed elegante, con un profilo aromatico definito e una piacevole impronta mediterranea.

Temperatura di servizio: Servire a 8–10 °C.

Abbinamenti: Pesce, crostacei, verdure, formaggi freschi e cucina mediterranea.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.



Parliamone davanti
a un bicchiere.
Al vino, ovviamente,
pensiamo noi.

Tenute
San Vincenzo

TENUTE SAN VINCENZO
Sava, Puglia, Italia
Contatto commerciale: Giampaolo Solferino
Telefono: [+39] 339 32 78 179
E-mail: mail@tenutesanvincenzo.com
Sito: www.tenutesanvincenzo.com

Tenute
San Vincenzo

SV