LEONE DE CASTRIS
1665

DON PIERO
SPUMANTE BRUT BIANCO

Giallo paglierino con riflessi dorati e con un perlage fine e persistente. Al naso presenta un bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori di fiori bianchi. In bocca evolve in un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Ottimo con aperitivi e antipasti di mare.

Straw yellow with greenish highlights and a fine and persistent perlage. The nose has an intense bouquet with dried fruit hints and fragrances ofwhite flowers. In the mouth it has a great balance between freshness and smoothness. Very good as aperitif and with shellfish appetizers.

Uve Vitigni bianchi autoctoni
Terreno argillo-limoso
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia seconda decade di agosto
Spumantizzazione charmat lungo f6 mesi). Le uve vendemmiate in cassetta con un leggero anticipo di maturazione, sono state lavorate integre direttamente in pressa e sottoposte a vinificazione in bianco tradizionale con fermentazione a temperature piuttosto basse {14°C).
La presa di spuma in autoclave è avvenuta a dicembre ed è durata circa 1 mese.
Gli spumanti così ottenuti sono rimasti in affinamento sulle proprie fecce per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento
Formati bottiglia 750 ml.
Temperatura di servizio 6-8°C

Main Grapes native grape variety
Soil clayey-muddy
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest second decade of August
Refermentation long charmat {'months).
The hand-picked grapes are harvested before their complete ripening, the bunches are pressed and vinified in white and
fermented at a low temperature (14°C).
The second fermentation {prise de mousse) in pressurised tanks, made in December, lasted about 1 month. The wine refines on lees for about 6 moths before bottling
Bottle size 750 ml.
Setving temperature 6-8°C

LEONE DE CASTRIS
Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com