



LEONE DE CASTRIS
1665



DONNA CATERINA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Alla vista si presenta rosso scuro, quasi violaceo. Al naso rivela un profumo ricco di note fruttate di prugna e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia. In bocca è caldo, pieno e vellutato. Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.

Very deep red in colour turning almost purplish. The nose reveals a rich perfume of plum, black cherry and also spices as ginger and vanilla. On the palate it is full bodied and velvety and well balanced. Enjoy with grilled meats, baked pasta or pasta with hearty sauces, and ripe cheeses.

Principali Uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Annata 2021
Gradazione alcolica 15%
Allevamento cordone speronato
con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione macerazione e fermentazione
a temperatura controllata (20-22°C), per
10-15 giorni
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18°C

Main Grapes Primitivo
Soil clayey-muddy
Vintage 2021
Alcohol 15%
Training System cordon spur
with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 40 years
Harvest first decade of September
Vinification after a long fermentation and
maceration at 20-22°C,
for 10-15 days
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18°C