



LEONE DE CASTRIS

1665

DONNA LISA MALVASIA BIANCA IGT SALENTO



Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.

Principali Uve Malvasia Bianca
Terreno argillo-limoso
Annata 2020
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia seconda decade di settembre
Vinificazione macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati della stessa uva vinificata in acciaio e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 6 mesi
Affinamento Minimo 6 mesi in acciaio sulle fecce di lievito con continui bâtonnage
Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Soil clay-muddy
Vintage 2020
Alcohol 13,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest second decade of September
Vinification cold maceration and following static decantation. Fermentation in stainless steel and permanence on the thin dregs of fermentation for about 6 months
Maturation At least 6 months in steel tanks aging on yeast lees with lees bâtonnage
Bottle ageing at least 6 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C

Main Grapes Malvasia Bianca

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com