



LEONE DE CASTRIS

1665

DONNA LISA

NEGROAMARO

SALICE SALENTINO RISERVA DOC

Salice Salentino affinato in barrique dal colore rosso intenso con un'unglia granata. Al naso si sprigionano profumi di confettura di mirtillo e ribes nero, note speziate di vaniglia, liquirizia e sfumature tostate. In bocca è pieno e vellutato, ricco di eleganti tannini. Si consiglia di abbinarlo ad arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Salice Salentino refined in barrique, of an intense red colour and garnet-coloured highlights. The nose has scents of blueberries and blackcurrant jam, spiced hints of vanilla, liquorice and a toasted touch. In the mouth it is full and velvety, rich of elegant tannins. Suggested with roasted meat, game and ripe cheeses.



Principali Uve Negroamaro

Terreno medio impasto

Annata 2019

Gradazione alcolica 15%

Allevamento alberello pugliese con 7000 ceppi per ha

Età media del vigneto 50 anni

Vendemmia fine settembre

Vinificazione le uve pigiate e diraspate sono messe a macerare per almeno 13 giorni a temperatura controllata (20-22°C). Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. In primavera il vino è travasato in barriques di rovere francese

Affinamento circa 18 mesi in barrique

Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi

Formati bottiglia 750 /1500 ml

Temperatura di servizio 18°C

Main Grapes Negroamaro

Soil medium-textured

Vintage 2019

Alcohol 15%

Training System apulian head training with 7000 vinestocks per ha

Vineyard average age 50 years

Harvest end of September

Vinification the grapes, after a soft pressure and following separation of the stalks, are macerated at a checked temperature (20-22°C) for at least 13 days. Then a malolactic fermentation follows.

In Spring the wine is decanted in French barriques

Maturation at least 18 month in barriques

Bottle ageing at least 6 month

Bottle size 750 /1500 ml

Serving temperature 18°C

LEONE DE CASTRIS

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com