



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## IL MEDAGLIONE PRIMITIVO IGT PUGLIA



Vino dal colore rosso scuro con profumo intenso di mora e prugna. In bocca è caldo, vellutato ed equilibrato. Ottimo in abbinamento con primi piatti gustosi, arrostiti e formaggi.

*Deep red wine with an intense nose of blackberry and plum. In the mouth it is warm, velvety and balanced. Very good matched with tasty main courses, roasted meats and cheeses.*

**Primitivo Uve** Primitivo (100%)  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2021  
**Gradazione alcolica** 14%  
**Allevamento** cordone speronato con 5.000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 10 anni  
**Vendemmia** fine settembre  
**Vinificazione** macerazione delle uve diraspate per 8-10 giorni alla temperatura di circa 20-22°C  
**Affinamento** minimo 3 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 16-18 °C

**Main Grapes** Primitivo (100%)  
**Soil** clay-muddy  
**Vintage** 2021  
**Alcohol** 14%  
**Training System** cordon spur with 5.000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 10 years  
**Harvest** end of September  
**Vinification** maceration of the grapes for about 8-10 days at a temperature of 20-22°C  
**Maturation** at least 3 months in stainless steel tanks  
**Bottle ageing** at least 2 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 16-18 °C

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

leonedecastris.com  
info@leonedecastris.com