



LEONE DE CASTRIS
1665

NEGRINO

ALEATICO IGT PUGLIA



Vino di un colore rosso intenso con sfumature violacee. Intenso al naso con profumo di rosa e frutti di bosco che si amalgamano in una meravigliosa complessità aromatica. In bocca è naturalmente dolce, ampio e morbido. Si consiglia di abbinarlo con dolci a base di frutta secca, amaretti e crostate di frutta rossa.

Intense red wine purplish highlights. The nose is intense with perfume of rose and berries mixed in a marvellous aromatic complexity. In the mouth it is naturally sweet, wide and smooth. Suggested with dried fruit cakes, macaroons and tarts with dried fruit.

Principali Uve Aleatico di Puglia
Terreno argillo-limoso
Annata 2018
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento cordone speronato con 7000 ceppi per ha
Età media del vigneto 30 anni
Vendemmia fine settembre
Affinamento minimo 6 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 500 ml
Temperatura di servizio 12-14°C

Soil clayey-muddy
Vintage 2018
Alcohol 13,5%
Training System cordon spur with 7000 vinestocks per ha
Vineyard average age 30 years
Harvest end of September
Maturation at least 6 months in steel tanks
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 500 ml
Serving temperature 12-14°C

Main Grapes Aleatico di Puglia

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com