



LEONE DE CASTRIS

1665

## PER LUI NEGROAMARO SALICE SALENTINO RISERVA DOC

Alla vista si presenta di un colore rosso rubino a trama fitta. All'olfatto è un insieme di sensazioni che vanno dalla frutta rossa matura alla confettura, passando per i sentori di macchia mediterranea tipici del Negroamaro. In bocca è portentoso, suadente ed estremamente equilibrato.

*Dense and strong ruby red colour. The nose reveals a combination of scents of ripe red fruits and jam with hint of Mediterranean scrub typical of Negroamaro. In the mouth is extraordinary, persuasive and extremely well-balanced.*



**Principali Uve** Negroamaro  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2017  
**Gradazione alcolica** 15%  
**Allevamento** alberello con 6000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 40 anni  
**Vendemmia** raccolta manuale in cassette, prima decade di ottobre  
**Vinificazione** le uve dopo un appassimento naturale in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Successivamente vengono pigiate e diraspate. Il mosto svolge la fermentazione alcolica con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata (26-28°C). Dopo la svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese, dove effettua la fermentazione malolattica  
**Affinamento** barrique di rovere francese  
**Affinamento in bottiglia** 12 mesi  
**Formati bottiglia** 750 /1500 ml  
**Temperatura di servizio** 18-20°C

**Main Grapes** Negroamaro  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2017  
**Alcohol** 15%  
**Training System** apulian head training with 6000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 40 years  
**Harvest** hand-picked harvest with grapes selection in the first decade of October  
**Vinification** after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The must carry out the alcoholic fermentation with the maceration for 20 days at controlled temperature (26-28°C). After the racking the wine is stored in French Oak barriques, where malolactic fermentation takes place  
**Maturation** French barriques  
**Bottle ageing** 12 months  
**Bottle size** 750 /1500 ml  
**Serving temperature** 18-20°C

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

leonedecastris.com  
info@leonedecastris.com