



LEONE DE CASTRIS

1665

PER LUI ROSSO IGT SALENTO

Il colore è un rosso rubino piuttosto tenue. Al naso si presenta con sentori di visciola sottospirito e floreali di viola. In bocca risulta essere estremamente equilibrato con dei tannini setosi che ne caratterizzano l'estrema eleganza.

Light ruby red colour. The nose has a hints of sour cherry and violet. In the mouth is extremely balanced with elegant and silky tannins.



Principali Uve Ottavianello
Terreno argillo-sabbioso
Annata 2019
Gradazione alcolica 13%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 anni
Vendemmia prima decade di ottobre
Vinificazione le uve dopo una leggera surmaturazione in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Una volta pigiate e diraspate si apprestano a svolgere la fermentazione alcolica per circa 12 giorni a temperatura controllata (26-28°C). Al termine della fermentazione, il vino rimane in macerazione con le bucce per altri 7 giorni.
Affinamento in bottiglia 6 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main Grapes Ottavianello
Soil sandy-clay
Vintage 2019
Alcohol 13%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 years
Harvest first decade of October
Vinification after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The alcoholic fermentation takes 10 days at controlled temperature (26-28°C). At the end of the fermentation process the wine remains in maceration with the skins for other 10 days.
Bottle ageing 6 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 18-20°C