



LEONE DE CASTRIS

1665

PER LUI SUSUMANIELLO IGT SALENTO

Alla vista si presenta di un colore rosso rubino molto scuro. Al naso è un susseguirsi di sentori di frutta rossa matura con note floreali di viola e speziate di liquirizia. In bocca risulta pieno di carattere con un tannino deciso ed elegante.

Deep ruby red color. The nose has hints of ripe red berries with floral note of violet and licorice. In the mouth is a full bodied wine with decisive and elegant tannins.



Principali Uve Susumaniello
Terreno argillo-sabbioso
Annata 2017
Gradazione alcolica 13,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia seconda decade di ottobre
Resa per ha 50 q.li
Vinificazione le uve dopo una leggera surmaturazione in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Successivamente vengono pigiate e diraspate. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni a temperatura controllata (26°C).
Affinamento in bottiglia 12 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 18-20°C

Main Grapes Susumaniello
Soil sandy-clay
Vintage 2017
Alcohol 13,5%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest second decade of October
Yield per ha 5 tonnes
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°C).
Bottle ageing 12 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 18-20°C