



LEONE DE CASTRIS

1665



RENA

ROSSO RISERVA SALICE SALENTINO DOC

Vino rosso intenso con riflessi granati. Al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci dovute all'affinamento in botte. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrostiti e formaggi stagionati.

Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.

Principali Uve Negroamaro
Terreno medio-impasto
Annata 2019
Gradazione alcolica 14%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 40 anni
Vendemmia fine settembre
Vinificazione alla diraspa-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20-22°C) per un periodo di 8-12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di varie capienze per circa 6-12 mesi. Diventa "Riserva" dopo 2 anni dalla data di vendemmia
Affinamento minimo 12 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 12 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main Grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2019
Alcohol 14%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 40 years
Harvest end of September
Vinification the grapes after a soft pressure and the separation of grape-stalk are submitted to particular maceration at checked temperature (20-22°C) for a period of 8-12 days. After the fermentation the wine is put to sharpen in oak barrels of different capacities for 6/12 months. It becomes "Reserve" after 2 years from the date of harvest
Maturation at least 12 months in barrel
Bottle ageing at least 12 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18 °C