



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## TRUPPERE PRIMITIVO IGT SALENTO



Vino dal colore rosso intenso con sentori di mora e vaniglia. Al gusto è morbido, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo con arrostiti di carne e formaggi stagionati.

*Wine of an intense red colour with hints of blackberry and vanilla. In the mouth it is smooth and persistent. Suggested with roasted meats and ripe cheeses.*

**Principali Uve** Primitivo del Salento

**Terreno** medio-impasto

**Annata** 2021

**Gradazione alcolica** 14%

**Allevamento** cordone speronato con 7000 ceppi per ha

**Età media del vigneto** 15 anni

**Vendemmia** prima decade di settembre

**Vinificazione** le uve diraspate e pigiate

vengono messe a macerare in tini

di acciaio per circa 10 giorni alla

temperatura di 20-22°C. Dopo la

fermentazione malolattica il vino

affina in botti di rovere da 30hl

**Affinamento** minimo 3 mesi in botte

**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi

**Formati bottiglia** 750 ml

**Temperatura di servizio** 16-18 °C

**Main Grapes** Primitivo del Salento

**Soil** medium-textured

**Vintage** 2021

**Alcohol** 14%

**Training System** cordon spur

training with 7000 vinestocks per ha

**Vineyard average age** 15 years

**Harvest** first decade of September

**Vinification** the grapes macerate in steel

tanks for about 10 days at a temperature

of 20-22°C. After the malolactic

fermentation the wine refines in oak

barriques fo 30 hl

**Maturation** at least 3 months in barrel

**Bottle ageing** at least 2 months

**Bottle size** 750 ml

**Serving temperature** 16-18 °C

**LEONE DE CASTRIS**

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com