



LEONE DE CASTRIS
1665

URSI FRIZZANTE

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso sentori fragranti e fruttati mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti e frittura di mare.

Sparkling white wine of a straw yellow colour and greenish highlights. The nose has fragrant and fruity hints while in the mouth it is vivid and savoury. Very good with appetizers and fried seafood.



Principali Uve Vitigni bianchi autoctoni
Terreno argillo-limonoso
Gradazione alcolica 12%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia tra la prima decade di agosto e la prima decade di settembre
Vinificazione il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla soffice pressatura delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15°C per un periodo di 2 mesi
Affinamento minimo 2 mesi in autoclave
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 6-8 °C

Soil clay-muddy
Alcohol 12%
Training System cordon spur with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest between the first decade of August and the first decade of September
Vinification the base wine is obtained by the fermentation at low temperature of the must that comes from the soft pressure of the grapes. The refermentation took place into steel tanks at a temperature of 15°C for a period of 2 months
Maturation at least 2 months in pressurised tank
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 6-8 °C

Main Grapes native grape variety

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

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com