



LEONE DE CASTRIS

1665

VILLA SANTERA ROSATO PRIMITIVO IGT SALENTO



Alla vista si presenta di un colore rosa tenue con riflessi brillanti, al naso sprigiona sentori di piccoli frutti rossi di bosco con note floreali che lo rendono molto elegante, in bocca si esprime con una buona freschezza che dà piacevolezza alla beva e con un finale morbido che invita a bere il secondo bicchiere.

Wine of a light pink colour with shiny reflex. The nose has hints of redberries and flowers notes that make it very elegant. In the mouth it is very fresh and smooth and invites you to drink the second glass.

Principali Uve Primitivo
Terreno medio impasto
Annata 2022
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5.000 ceppi per ha
Età media del vigneto 8 anni
Vendemmia seconda/terza decade di agosto
Vinificazione le uve dopo una soffice pigiadiraspatura sono sottoposte a macerazione pellicolare (8-10°C) per alcune ore. Successivamente il mosto viene sgrondato e lasciato decantare per 24 ore. Un volta pulito, viene spillato e fatto fermentare a 16-18°C per circa 20 giorni. Segue un breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento
Affinamento almeno 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia almeno 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Primitivo
Soil medium-textured
Vintage 2022
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 8 years
Harvest second/third decade of August
Vinification after a soft pressure and following separation of the stalks, the grapes are macerated at a checked temperature (8-10°C) for few hours. Then the must is poured and left for a decantation for 24 hours. After this procedure, it sets out the alcoholic fermentation at 16-18°C for at least 20 days and it continues with a short refining before bottling
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 2 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C