



LEONE DE CASTRIS

1665



ROSARNÈ

PRIMITIVO ROSATO IGT PUGLIA

Rosato ricavato da uve Primitivo, dal colore rosa tenue e dal profumo intenso di frutti rossi, come la ciliegia e il lampone. Al palato riflette il carattere deciso del vitigno con un sorso fresco ed equilibrato, sostenuto da una buona spalla acida che lo rendono il vino ideale per accompagnare risotti, piatti a base di pesce e carni bianche.

Rosé wine made from Primitivo grapes, with a pale pink color and an intense aroma of red fruits, such as cherry and raspberry. On the palate, it reflects the great character of the grape with a fresh and balanced sip, supported by a good level of acidity that make it the ideal wine to pair with risottos, fish dishes and white meats.

Principali Uve Primitivo
Terreno argillo-limoso
Annata 2022
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione dopo una breve macerazione delle uve si estrae il mosto fiore. Quest'ultimo dopo la decantazione è messo a fermentare a basse temperature in tini di acciaio inox. Affinamento di almeno 2 mesi in acciaio e 1 in bottiglia
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Primitivo
Soil clay-muddy
Vintage 2022
Alcohol 12,5%
Training System cordon spur with 5.000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of September
Vinification after a short maceration the very best of the must is extracted. After the decanting it is fermented at low temperature in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 2 months and 1 in the bottle
Maturation at least 3 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C