



**LEONE DE CASTRIS**  
1665



## ELO VENI

### NEGROAMARO IGT SALENTO

Colore rosso brillante. Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza un gusto fresco morbido e ricco di polpa. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporiti.

*Characteristically very deep brilliant red in colour. The nose has hints of clove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and pulpy. Enjoy with starters, main dishes and grilled fishes.*

**Principali Uve** Negroamaro  
**Terreno** medio impasto  
**Annata** 2022  
**Gradazione alcolica** 14%  
**Allevamento** cordone speronato con 5500 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** fine settembre  
**Vinificazione** macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni  
**Affinamento** minimo 2 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 13-14°C

**Main Grapes** Negroamaro  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2022  
**Alcohol** 14%  
**Training System** cordon spur with 5500 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** end of September  
**Vinification** maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days  
**Maturation** at least 2 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 2 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 13-14 °C