



LEONE DE CASTRIS
1665



FIVE ROSES ANNIVERSARIO ROSATO IGT SALENTO

Il Five Roses Anniversario nasce con la vendemmia del 1993, per celebrare i 50 anni del Five Roses. Colore fiore di pesco lucente, sprigiona al naso sentori di mirtillo e ribes rosso, accompagnati da delicate note floreali di rosa canina e di talco. Al palato risulta ricco di una fresca acidità, ottima struttura e finale fruttato ed elegantemente persistente. Si consiglia l'abbinamento con piatti tipici della tradizione mediterranea, salumi e formaggi poco stagionati, piatti a base di pesce o carni bianche.

The Five Roses Anniversario was born with the 1993 harvest, to celebrate the 50 years of Five Roses. With its bright peach blossom color, it releases aromas of blueberry and red currant on the nose, accompanied by delicate floral notes of wild rose and talcum powder. On the palate, it has a fresh acidity, excellent structure, and a fruit-driven and elegantly persistent balance. It is recommended to pair with typical dishes of the Mediterranean tradition, cured meats and lightly aged cheeses, fish-based dishes, or white meats and persistent finish. Suggested with "risotto", fish and white meat.

Principali Uve Negroamaro
Terreno argillo-limoso
Annata 2023
Gradazione alcolica 13%
Allevamento cordone speronato
 con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade
 di settembre
Vinificazione le uve dopo una soffice
 pigiadiraspatura sono sottoposte a
 macerazione pellicolare (7-10°C) per
 alcune ore, segue l'estrazione del mosto
 fiore 50% e la successiva fermentazione a
 temperatura controllata (16-20°C)
Affinamento minimo 2 mesi
 in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 375/750/1500 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil clayey-muddy
Vintage 2023
Alcohol 13%
Training System Cordon Spur
 with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Vinification the grapes after a soft pressure
 and following separation of grape-stalk
 are submitted to particular maceration
 (7-10°C) for a short time, it follows the
 extraction of the must flower 50%
 and the following fermentation
 is at checked temperature (16-20°C)
Maturation at least 2 months
 in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 375/750/1500 ml
Serving temperature 10-12°C