LEONE DE CASTRIS
1665

MAIANA
VERDECA IGT SALENTO

Vino ricavato da uve Verdeca di colore giallo paglierino. Al naso note floreali e di frutta esotica. In bocca si presenta fresco ed equilibrato. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti e primi di mare.

Wine obtained with Verdeca grapes of a straw yellow colour. The nose has floral and exotic fruits hints. In the mouth it is fresh and balanced. Suggested with appetizers and sea-food dishes.

Principali Uve Verdeca
Terreno medio-impasto
Annata 2023
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 8 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione dopo la pigiatura ed una soffice pressatura delle uve, il mosto viene fatto decantare a bassa temperatura, 10°C, per circa 12 ore. Segue la fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in tini di acciaio inox. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per circa 2 mesi viene imbottigliato
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 8-10°C

Main Grapes *Verdeca*
Soil *medium-textured*
Vintage *2023*
Alcohol *12,5%*
Training System *cordon spur with 5000 vinestocks per ha*
Vineyard average age *8 years*
Harvest *first decade of September*
Vinification *after a soft pressing of the grapes, the must is decanted at a low temperature of 10°C for about 12 hours. The fermentation follows at 16-18°C in steel tanks. Finally, after the refinement on the dregs for about 2 months, the wine is bottled*
Maturation *at least 2 months in steel tanks*
Bottle ageing *at least 1 month*
Bottle size *750 ml*
Serving temperature *8-10°C*

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

leonedecastris.com
info@leonedecastris.com