



LEONE DE CASTRIS

1665

## PER LUI PRIMITIVO IGT SALENTO

Colore rosso rubino impenetrabile. Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di prugna, ciliegia e frutta cotta, accompagnati da una nota speziata di cacao. Al gusto è possente e particolarmente morbido e avvolgente.

*Impenetrable ruby red colour. The nose has a strong perfume of plum, cherry and fruit compote accompanied by spiced hints of cocoa. In the mouth is powerfull and particularly smooth and enchanting.*



**Principali Uve** Primitivo  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2019  
**Gradazione alcolica** 15%  
**Allevamento** alberello pugliese con 6000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 35 anni  
**Vendemmia** seconda decade di settembre  
**Vinificazione** le uve dopo un appassimento naturale in pianta, vengono accuratamente selezionate e raccolte in cassetta. Successivamente vengono pigiate e diraspate. Il mosto svolge la fermentazione alcolica con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata (26-28°C). **Affinamento in bottiglia** 12 mesi  
**Formati bottiglia** 750 /1500 ml  
**Temperatura di servizio** 18-20°C

**Main Grapes** Primitivo  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2019  
**Alcohol** 15%  
**Training System** apulian head training with 6000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 35 years  
**Harvest** second decade of September  
**Vinification** after a natural drying process on the plant, the bunches are selected, crushed and destemmed. The must carry out the alcoholic fermentation with the maceration for 20 days at controlled temperature (26-28°C).  
**Bottle ageing** 12 months  
**Bottle size** 750 /1500 ml  
**Serving temperature** 18-20°C