



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## URSI ROSATO FRIZZANTE

Vino rosato frizzante dal colore rosa fiori di pesco.  
Al naso sentori fragranti e floreali mentre in bocca un sapore vivace e sapido. Ottimo con antipasti, aperitivi e frittura di mare.

*Sparkling rosé wine with a peach blossom pink color.  
On the nose, there are fragrant and floral notes, while in the mouth, it offers a lively and savory taste. Excellent with appetizers, aperitifs, and fried seafood.*



**Uve** Vitigni rossi autoctoni  
**Terreno** argillo-limonoso  
**Gradazione alcolica** 12,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 10 anni  
**Resa per ha** 90 q.li  
**Vendemmia** tra la prima decade di agosto e la prima decade di settembre  
**Vinificazione** il vino base si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla soffice pressatura delle uve, preceduta da una rapida macerazione prefermentativa a freddo. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15°C per un periodo di 2 mesi  
**Affinamento** minimo 2 mesi in autoclave  
**Affinamento in bottiglia** minimo 2 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 8-9 °C

**Soll** clay-muddy  
**Alcohol** 12,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 10 years  
**Harvest** between the first decade of August and the first decade of September  
**Yield per ha** 9 tonnes  
**Vinification** the base wine is obtained through the low-temperature fermentation of the must derived from the gentle pressing of the grapes, preceded by a rapid pre-fermentation cold maceration. The sparkling process takes place into pressurised tank at a temperature of about 15°C for a period of 2 months.  
**Maturation** at least 2 months in pressurised tank  
**Bottle ageing** at least 2 months  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 8-9 °C