



LEONE DE CASTRIS

1665

## 50° VENDEMMIA SALICE SALENTINO RISERVA DOC



Nato nel 1954, dall'annata 2004 l'etichetta riporta "50° vendemmia". Vino rosso intenso con riflessi granati, al naso si alternano sensazioni fruttate di mora e amarena, note di basilico e spezie dolci. In bocca è morbido ed equilibrato con un tannino deciso ma mai invadente. Finale lungo e persistente. Ottimo con arrostiti e formaggi stagionati.

*Born in 1954 and 2004 vintage the label has the writing 50th vintage. Wine of an intense red colour with garnet-coloured hints. To the nose fruity sensations of blackberry and black cherry, notes of basil and sweet spices due to the refinement in oak barrels. In the mouth it is smooth and balanced with a strong but never intrusive tannin. Long last finish. Very good with roasted meats and ripe cheeses.*

**Principali Uve** Negroamaro  
**Terreno** medio impasto  
**Annata** 2020  
**Gradazione alcolica** 14,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 40 anni  
**Vendemmia** fine settembre  
**Vinificazione** alla diraspa-pigiatura delle uve segue la macerazione a temperatura controllata (20-22°C) per un periodo di 8-12 giorni. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo ad affinare in botti di rovere di varie capienze per circa 6-12 mesi.  
Diventa "Riserva" dopo 2 anni dalla data di vendemmia  
**Affinamento** minimo 6-12 mesi in botte  
**Affinamento in bottiglia** minimo 6 mesi  
**Formati bottiglia**  
375/750/1500/3000/15000 ml  
**Temperatura di servizio** 16-18 °C

**Main Grapes** Negroamaro  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2020  
**Alcohol** 14,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 40 years  
**Harvest** end of September  
**Vinification** the grapes after a soft pressure and the separation of grapestalk are submitted to particular maceration at checked temperature (20-22°C) for a period of 8-12 days. After the fermentation the wine is put to sharpen in oak barrels of different capacities for about 6-12 months. It becomes "Reserve" after 2 years from the date of harvest  
**Maturation** at least 6-12 months in barrel  
**Bottle ageing** at least 6 months  
**Bottle size** 375/750/1500/3000/15000 ml  
**Serving temperature** 16-18 °C