



LEONE DE CASTRIS

1665

MAIANA

ROSSO NEGROAMARO SALICE SALENTINO DOC



Vino rosso intenso ottenuto da Negroamaro e Malvasia Nera di Lecce. Al naso presenta note fruttate di prugna e speziate di vaniglia. In bocca è morbido, vellutato e piacevolmente tannico. Ottimo con arrostiti e formaggi.

Red intense wine made with Negroamaro and Malvasia Nera di Lecce. The nose has fruity hints of plum and spiced of vanilla. In the mouth it is smooth, velvety and nicely tannic. Very good with roasted meats and cheeses.

Principali Uve Negroamaro
Terreno medio-impasto
Annata 2022
Gradazione alcolica 14%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 30 anni
Vendemmia fine settembre
Vinificazione le uve accuratamente selezionate sono messe a macerare a temperatura controllata (20-22°C) per almeno 10 giorni. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di rovere per circa 6 mesi
Affinamento minimo 6 mesi in botte
Affinamento in bottiglia minimo 3 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main Grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2022
Alcohol 14%
Training System Cordon spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 30 years
Harvest end of September
Vinification the carefully selected grapes are macerated at a checked temperature of 20-22°C for at least 10 days. Then a malolactic fermentation will follow and, finally, the refinement in oak barrels for about 6 months
Maturation at least 6 months in barrel
Bottle ageing at least 3 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 16-18 °C