



LEONE DE CASTRIS

1665

RENA

ROSSO SALICE SALENTINO DOC

Vino dal colore rosso rubino. Al naso prevale un ricco bouquet di frutti rossi maturi. Al palato è morbido, pieno e persistente. Ideale con arrosti e ricchi primi piatti.

Ruby red wine, with a rich bouquet of ripe red fruits at the nose. On the palate it is soft, full and persistent. Ideal with roasts and rich first courses.



Principali Uve Negroamaro
Terreno medio-impasto
Annata 2022
Gradazione alcolica 14%
Allevamento cordone speronato con 5000 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 375/ 750 ml
Temperatura di servizio 16-18 °C

Main Grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2022
Alcohol 14%
Training System cordon spur with 5000 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 375/750 ml
Serving temperature 16-18 °C