



LEONE DE CASTRIS

1665

FIVE ROSES ROSATO IGT SALENTO



Il primo rosato imbottigliato in Italia. Ti conquista al primo sguardo con il caratteristico colore fiore di pesco cristallino e ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.

The first rosé wine bottled in Italy. It conquers at first sight with the characteristic crystalline peach blossom colour and enchants with fruity scents of cherry and strawberry. In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent. Suggested with "risotto", boiled meat and dishes based on seafood and white meat. Very good with "frisa salentina".

Principali Uve Negroamaro
Terreno medio impasto
Annata 2023
Gradazione alcolica 12,5%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 20 anni
Vendemmia prima decade di settembre
Vinificazione macerazione pellicolare delle uve (temperatura 10°C) per alcune ore e successiva estrazione del mosto fiore 50%. Dopo la decantazione statica si avvia la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox alla temperatura di 16-20°C
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 10-12°C

Main Grapes Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2023
Alcohol 12,5%
Training System Cordon Spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 20 years
Harvest first decade of September
Vinification the wine-making process foresees a particular maceration of the grapes at temperature of 10°C for few hours and following extraction of the must flower 50%. After the static decantation it sets out the alcoholic fermentation in steel tubs at the temperature of 16-20°C
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 10-12°C

LEONE DE CASTRIS
Via Senatore de Castris 26,
73015 Salice Salentino (LE) IT

leonedecestris.com
info@leonedecestris.com