



LEONE DE CASTRIS

1665

IL LEMOS

SUSUMANIELLO IGT SALENTO



Vino dal colore violaceo intenso, in cui i sentori di frutta matura si fondono perfettamente a note speziate di chiodi di garofano e liquirizia. La bocca è avvolgente, ben sostenuta da una schiena acida e dai tannini decisi ma non invadenti. Indicato su carni alla brace, primi piatti saporiti e formaggi di media stagionatura.

Wine of an intense violet colour. Hints of ripen fruits are mixed with spices notes of cloves and liquorice. The mouth is full, balanced by right acidity and strong but not intrusive tannins. Suggested with roasted meat, tasty dishes and middle seasoned cheeses.

Principali Uve Susumaniello
Terreno medio impasto
Annata 2023
Gradazione alcolica 14,5%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia fine settembre
Vinificazione macerazione e fermentazione a circa 20-22°C per 10-15 giorni
Affinamento minimo 2 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 13-14°C

Main Grapes Susumaniello
Soil medium-textured
Vintage 2023
Alcohol 14,5%
Training System cordon spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest end of September
Vinification maceration and fermentation at 20-22°C for 10-15 days
Maturation at least 2 months in steel tanks
Bottle ageing at least 2 month
Bottle size 750 ml
Serving temperature 13-14°C