



LEONE DE CASTRIS

1665

## ACQUAVITE D'UVA FIVE ROSES



Questa acquavite nasce dalla doppia distillazione in corrente di vapore di mosti di uve selezionati con cura da mani esperte. La particolarità della lavorazione, condotta nel pieno recupero della grande tradizione distillatoria italiana, consente di esaltare nel distillato le fragranze tipiche del frutto della vite. Soltanto dopo un lungo periodo di affinamento, nel quale armonizza le multiformi componenti del suo bouquet, l'acquavite d'uva è finalmente pronta per dare il meglio di sé. Alla vista, si presenta cristallina tanto nella trasparenza quanto nella tonalità di colore. Il suo profumo è intenso con tipiche note floreali su freschi ricordi di frutta che impreziosiscono il raffinato equilibrio alcolico. Decisamente franca, diffonde una generosa sensazione di piacere al palato articolandosi in eleganti tonalità vivaci e fragranti di notevole persistenza. La giusta alcolicità: 40%, consiglia di servirla fresca a 11 - 13°C. in piccoli tulipani di cristallo per sorbire al meglio le sue fragranze.

*This brandy comes from the double steam distillation of grape musts carefully selected by skilled hands. The peculiarity of the processing, carried out in full recovery of the great Italian distillation tradition, allows the typical fragrances of the fruit of the vine to be enhanced in the distillate. Only after a long period of refinement, in which it harmonizes the multifaceted components of its bouquet, is the grape brandy finally ready to give its best. To the eye, it is crystalline in both transparency and color tone. Its bouquet is intense with typical floral notes on fresh fruit flavors that embellish the refined alcoholic balance. Definitely frank, it spreads a generous sensation of pleasure on the palate, articulating itself in elegant, lively and fragrant tones with a remarkable persistence. The right alcohol content: 40%, it is recommended to serve it chilled at 11 - 13°C. in small crystal tulips to better sip its fragrances.*

**Mosto utilizzato** attenta scelta di mosti selezionati dall'azienda

**Sistema di distillazione** discontinuo con caldaiette di rame a corrente di vapore

**Affinamento** acciaio inox per un periodo di 3/6 mesi

**Sensazioni visive** limpida, incolore

**Sensazioni gustative** vena morbida, piacevolmente aromatico.

Sentori di rosa e frutta di bosco

**Sensazioni olfattive** elegante, armonioso, pronunciato e netto

**Temperatura di servizio** 12-13°C

**Must used** careful choice of musts selected by the company

**Distillation system** discontinuous with steam current copper boilers

**Aging** stainless steel for 3/6 months

**Visual sensations** clear, colourless

**Taste sensations** soft vein, pleasantly aromatic. Hints of rose and berries

**Olfactory sensations** elegant, harmonious, strong and clean

**Serving temperature** 12-13°C

LEONE DE CASTRIS

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com