



LEONE DE CASTRIS

1665

## DONNA LISA MALVASIA BIANCA IGT SALENTO

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

*Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.*



**Principali Uve** Malvasia Bianca  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2021  
**Gradazione alcolica** 13,5%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** seconda decade di settembre  
**Vinificazione** macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione con lieviti selezionati della stessa uva vinificata in acciaio e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 6 mesi  
**Affinamento** Minimo 6 mesi in acciaio sulle fecce di lievito con continui bâtonnage  
**Affinamento in bottiglia** minimo 6 mesi  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 10-12°C

**Soil** clay-muddy  
**Vintage** 2021  
**Alcohol** 13,5%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** second decade of September  
**Vinification** cold maceration and following static decantation. Fermentation in stainless steel and permanence on the thin dregs of fermentation for about 6 months  
**Maturation** At least 6 months in steel tanks aging on yeast lees with lees bâtonnage  
**Bottle ageing** at least 6 month  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 10-12°C

**Main Grapes** Malvasia Bianca

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

leonedecestris.com  
info@leonedecestris.com