



LEONE DE CASTRIS

1665

VIGNA CASE ALTE SAUVIGNON IGT SALENTO



Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.

Principali Uve Sauvignon Blanc
Terreno argillo-limoso
Annata 2024
Gradazione alcolica 13%
Allevamento Guyot con 5000 ceppi per ha
Età media del vigneto 10 anni
Vendemmia prima decade di agosto
Vinificazione Macerazione a freddo e successiva decantazione statica. Fermentazione in tini di acciaio inox alla temperatura di 18° C e permanenza sulle fecce fini di fermentazione per circa 3 mesi
Affinamento minimo 3 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia minimo 1 mese
Formati bottiglia 750 ml
Temperatura di servizio 8-10°C

Main Grapes Sauvignon Blanc
Soil clayey-muddy
Vintage 2024
Alcohol 13%
Training System Guyot with 5000 vinestocks per ha
Vineyard average age 10 years
Harvest first decade of August
Vinification Cold maceration and following static decantation. Fermentation in steel tubs at a checked temperature of 18° C. Finally a permanence in the thin dregs of fermentation for about 3 months
Maturation at least 3 months in steel tanks
Bottle ageing at least 1 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 8-10°C