



**LEONE DE CASTRIS**  
1665

## NEGRINO

### ALEATICO IGT SALENTO PASSITO 2022

---



Vino di un colore rosso intenso con sfumature violacee. Intenso al naso con profumo di rosa e frutti di bosco che si amalgamano in una meravigliosa complessità aromatica. In bocca è naturalmente dolce, ampio e morbido. Si consiglia di abbinarlo con dolci a base di frutta secca, amaretti e crostate di frutta rossa.

*Intense red wine purplish highlights. The nose is intense with perfume of rose and berries mixed in a marvellous aromatic complexity. In the mouth it is naturally sweet, wide and smooth. Suggested with dried fruit cakes, macarons and tarts with dried fruit.*

---

**Principali Uve** Aleatico di Puglia  
**Terreno** argillo-limoso  
**Annata** 2022  
**Gradazione alcolica** 15%  
**Allevamento** cordone speronato con 7000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 30 anni  
**Vendemmia** taglio del tralcio settembre raccolta uva mese ottobre  
**Affinamento** minimo 6 mesi in acciaio  
**Affinamento in bottiglia** minimo 3 mesi  
**Formati bottiglia** 500 ml  
**Temperatura di servizio** 12-14°C

**Main Grapes** Aleatico di Puglia  
**Soil** clayey-muddy  
**Vintage** 2022  
**Alcohol** 15%  
**Training System** cordon spur with 7000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 30 years  
**Harvest** end of September  
**Maturation** at least 6 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 3 months  
**Bottle size** 500 ml  
**Serving temperature** 12-14°C