



LEONE DE CASTRIS
1665



ELO VENI

NEGROAMARO IGT SALENTO

Colore rosso brillante. Al naso giungono note speziate di chiodi di garofano e frutta rossa; in bocca si apprezza un gusto fresco morbido e ricco di polpa. Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporiti.

Characteristically very deep brilliant red in colour. The nose has hints of clove, liquorice and plum. On the palate it is fresh, smooth and pulpy. Enjoy with starters, main dishes and grilled fishes.

Principali Uve Negroamaro
Terreno medio impasto
Annata 2023
Gradazione alcolica 14,5%
Allevamento cordone speronato con 5500 ceppi per ha
Età media del vigneto 15 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 Negroamaro
Soil medium-textured
Vintage 2023
Alcohol 14,5%
Training System cordon spur with 5500 vinestocks per ha
Vineyard average age 15 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 months
Bottle size 750 ml
Serving temperature 13-14 °C