



**LEONE DE CASTRIS**  
1665



## MAIANA

### ROSATO SALICE SALENTINO DOC

Vino dal colore rosa cerasuolo. Al naso è ricco di note floreali e fruttate di ciliegia. In bocca si presenta fresco, pieno e persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti e crostacei.

*Rosé wine of a cherry-red colour. The nose is rich of floral and fruity hints as cherry. In the mouth it is fresh, full and persistent. Suggested with "risotto" and shellfish.*

**Principali Uve** Negroamaro  
**Terreno** medio-impasto  
**Annata** 2025  
**Gradazione alcolica** 12%  
**Allevamento** cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
**Età media del vigneto** 15 anni  
**Vendemmia** prima decade di settembre  
**Vinificazione** dopo una breve macerazione, si estrae dalle uve il mosto fiore. Quest'ultimo, dopo la decantazione, è messo in fermentazione a basse temperature in tini di acciaio. Affinamento di almeno 3 mesi in acciaio e 1 in bottiglia  
**Affinamento** minimo 3 mesi  
**Affinamento in bottiglia** minimo 1 mese  
**Formati bottiglia** 750 ml  
**Temperatura di servizio** 10-12°C

**Main Grapes** Negroamaro  
**Soil** medium-textured  
**Vintage** 2025  
**Alcohol** 12%  
**Training System** cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
**Vineyard average age** 15 years  
**Harvest** first decade of September  
**Vinification** after a brief maceration, the must is extracted from the grapes. After decanting, it ferments at low temperatures in steel tanks. Refinement in steel tanks for at least 3 months and 1 into the bottle  
**Maturation** at least 3 months in steel tanks  
**Bottle ageing** at least 1 month  
**Bottle size** 750 ml  
**Serving temperature** 10-12°C